



Prego

プレーゴ

名物シーザースサラダと
ピッツァ・パスタ・石焼料理、
ドリンク、デザートも楽しめる!

2名様から
すべての人数様
まで

取り分けセット プレーゴ 1名様

2,500円
(税込2,750円)

※ご注文は2名様より承ります

2名様 5,000円

(税込5,500円) ~

1. カウベル名物シーザースサラダ …… (2名様 Sサイズ、3名様 通常サイズ)
2. パスタ・ピッツァ・石焼料理の中から1種類 …… (人数分ご注文下さい)
右のページよりお選び下さい ▶▶▶
3. デザートを人数分ご注文下さい… (本日のデザート、または北海道ソフトクリーム)
4. ドリンクを人数分、下記よりお選び下さい

選べるドリンク!!

あたたかいお飲み物 Hot

- ・ 深煎り挽きたてコーヒー (おかわり出来ます)
- ・ カフェラテ
- ・ カフェ・コン・パンナ (ウインナーコーヒー)
- ・ ストレートティー
- ・ レモンティー
- ・ ミルクティー
- ・ 黒ウーロン茶
- ・ ジャスミンティー
- ・ カモミールティー

つめたいお飲み物 Cold

- ・ アイスコーヒー
- ・ アイスカフェオレ
- ・ アイスティーストレート
- ・ アイスレモンティー
- ・ アイスミルクティー
- ・ アイスウーロン茶
- ・ オレンジ (100%)
- ・ カルピスウォーター
- ・ カルピスソーダ
- ・ コカコーラ
- ・ メロンソーダ
- ・ ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



北海道産モッツアレラ
チーズとフレッシュトマト



鎌倉ベーコンとフレッシュ
トマトのアマトリチャーナ

人気



生パスタ リングイネ
グラナパダーノチーズと
鎌倉ベーコンのカルボナーラ



生パスタ フィットチーネ
トラウトサーモンと
木の子のレモンクリーム



足柄牛ミートソースと
揚げナスのカウベルスタイル



国産しらすとしめじの
ペペロンチーノ



国産牛グリルとアスパラ
ガスのバター醤油



どっさり国産アサリの
ビアンコ



博多かねふくの明太子と
紋甲イカ



おすすめ

季節のパスタ

Pasta Pizza



季節パスタと季節
のピZZアは、別の
ページに表記がご
ざいます。
詳しくはそちらをご
覧下さいませ。

人気



北海道産モッツアレラ
チーズのマルゲリータ



おすすめ

鎌倉ベーコンと特選
玉子のビスマルク



いろいろ魚介の漁師風



アンチョビとガーリック
のマリナラ



おすすめ

季節のピZZア



フレッシュトマトと
鎌倉ベーコンとアスパラ



北海道男爵イモと明太子
のクリーム



具だくさんのお楽しみ
カブリチョーザ



国産しらすと北海道モッツアレ
ラチーズのトマトソースルッコラ
添え



人気



石焼煮込みハンバーグ
(ライスまたは自家製パン付)



石焼グラナパダーノ
チーズのリゾット



石焼角切り国産牛と木の子
のピリ辛ガーリックライス

Stone grilled food

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Stone grilled food

カウベル自慢の石焼料理!!

熱々に熱した石鍋の料理です。ぐつぐつ煮あがった料理をあつあつ、ふうふう、やけどしないようお召し上がりください。

大人気

石焼

超熱々ぐつぐつ肉汁たっぷり
煮込みシチューハンバーグ(150g)

1,380円(税込1,518円)



石焼



石焼



石焼

角切り国産牛と木の子
のピリ辛ガーリックライス

1,480円(税込1,628円)

ガーリックの香りの中に、国産牛、木の子、ピリ辛を含ませた、複雑な味わいが人気のヒミツです。

グラナパダーノチーズ
のリゾット

1,300円(税込1,430円)

グラナパダーノチーズをたっぷり使ったおすすめリゾットです。

国産牛ビーフシチュー

1,700円(税込1,870円)

時間をかけてじっくり煮込んだ柔らかいお肉とソースは絶品です。

お料理とご一緒に!

セット 500円(税込550円)

1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
2. ドリンク
右記よりお選び下さい



ドルチェセット 900円(税込990円)

1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
2. ドリンク
右記よりお選び下さい
3. 本日のデザート or 北海道ソフトクリーム



※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



Hamburg

ハンバーグ



国産牛がたっぷり入ったジューシーな肉ごたえのある、
たっぷり**200g**の自慢のハンバーグです。

特製

淡路島産玉ネギで作ったデミグラスソース 1,300円(税込1,430円)

淡路島産の甘くて柔らかい玉ネギだけを使用した、カウベル自慢のデミグラスソースです。



和風醤油ソース

特製

1,300円(税込1,430円)

カウベルオリジナルのかき醤油をベースとした、ステーキソースでお楽しみ下さい。



モッツアレラチーズ
デミグラスソース

1,500円(税込1,650円)

モッツアレラチーズ(ドイツ産)が30gものもって
デミグラスソースと良く合います。



厚切り

カマンベールとトマトの
イタリアンソース

1,600円(税込1,760円)

カマンベール半身、厚切りトマトとトマトクリーム
ソース。豪華で満足度アップです。



超特大特選
ビーフハンバーグ400g
2,400円(税込2,640円)

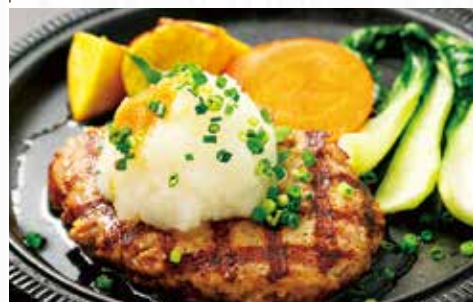
通常の2倍の大きさのぜいたくなハンバーグ。
2種類のソースでお楽しみ下さい。



温泉玉子のせ
デミグラスソース

1,400円(税込1,540円)

ハンバーグと温泉玉子は良く合います。



辛味大根おろしの
和風醤油ソース

1,400円(税込1,540円)

長野県産親田辛味大根を直送して使用。
ステーキソースとベストマッチングです。

お料理とご一緒に！

あたたかいお飲み物 Hot

ドリンクセット
300円(税込330円)

つめたいお飲み物 Cold

・深煎り挽きたてコーヒー(おかわり出来ます)

・カフェラテ

・カフェ・コン・パンナ

(ウインナーコーヒー)

・ストレートティー

・レモンティー

・ミルクティー

・黒ウーロン茶

・ジャスミンティー

・カモミールティー

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイ스티ーストレート

・アイスレモンティー

・アイスマルクティー

・アイスウーロン茶

・オレンジ(100%)

・カルピスウォーター

・カルピスソーダ

・コカコーラ

・メロンソーダ

・ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。



Steak

ステーキ



カウベルのステーキは厳選したお肉のみを使用しています。
長年の経営からの確かな目利きで、その時の良質なお肉を仕入れています。
柔らかくて、美味しくて、ヘルシーなステーキをご堪能下さい。



サーロイン 220g 3,980円 (税込4,378円)

ガーリックサーロイン 220g 4,180円 (税込4,598円)

厚切りサーロイン 400g 7,200円 (税込7,920円)

英国王が美味しさに感動し、貴族階級の称号”サー”を付けたのが由来とされる魅力のあるステーキです。



フィレ 120g 3,980円 (税込4,378円)
牛一頭から取れるのは3~4%の希少部位。柔らかくヘルシーなステーキです。



シャトーブリアン 120g 4,980円 (税込5,478円)
フィレの中でも中央部の最も良い肉質である究極の希少部位。

|| 選べるソース

- ①レフォール醤油ソース
- ③ガーリックオニオン醤油ソース

- ②特製醤油ソース
- ④辛味大根おろしポン酢ソース
※ガーリックステーキには特製醤油ソースが付きます

お料理とご一緒に！

セット 500円 (税込550円)

- 1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
- 2. ドリンク
右記よりお選び下さい



ドルチェセット 900円 (税込990円)

- 1. ライス or 自家製パン (共におかわり出来ます)
- 2. ドリンク
右ページよりお選び下さい
- 3. 本日のデザート or 北海道ソフトクリーム



Salad サラダ

シーザースサラダ

お客様の目の前で、北イタリア産の大きな
グラナパダーノチーズを雲のように削り、
国内産ロメインレタスの上にたっぷりかけます。

CowBell
名物

シーザースサラダ 3〜4名様用 1,550円(税込1,705円)

シーザースサラダ 2名様用 1,300円(税込1,430円)

イタリア産生ハムとルッコラのサラダ 2名様〜用
アンチョビドレッシング 930円(税込1,023円)

4種類の木の子が入ったサラダ 2名様〜用
わさび醤油ドレッシング 850円(税込935円)

ロメインサラダ 1〜2名様用
バルサミコでシンプルに仕上げました。 500円(税込550円)

大皿海鮮サラダ 2〜4名様用
2,180円(税込2,398円)

刺身用の帆立貝柱とサーモン、そして手長エビ、
イカ、アサリが入った豪華なおすすめサラダです。

Bread & Rice

—— パン & ライス ——

まるごと1本ガーリックトースト

石窯焼自家製パン 650円(税込715円)

ライス 420円(税込462円)

ライス 280円(税込308円)



カウベルの隠れ名物です。
売り切れる場合がございます。



Soup スープ

クリームコーンスープ 420円(税込462円)

具だくさんの
ミネストローネスープ 420円(税込462円)

お料理と一緒に！

あたたかいお飲み物 Hot

ドリンクセット
300円(税込330円)

つめたいお飲み物 Cold

・深煎り挽きたてコーヒー(おかわり出来ます)

・カフェラテ

・カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー)

・ストレートティー

・レモンティー
・ミルクティー

・黒ウーロン茶

・ジャスミンティー
・カモミールティー

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイスティストレート
・アイスレモンティー

・アイスマルクティー

・アイスウーロン茶

・オレンジ(100%)
・カルピスウォーター
・カルピスソーダ
・コココーラ
・メロンソーダ
・ジンジャーエール

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Pasta ゆでたて！ -パスター-

大盛り
+ 200円(税込220円)

イタリア産ダル・クオーレ社製1.4mmスパゲッティーニ(ブロンズ製法)使用。
生パスタはこだわりの手打ち製法でモチモチ感を実現。

クリームソース

生パスタ リングイネ

グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンのカルボナーラ

とろりとろける玉子ソースと鎌倉ベーコンの相性
ピッタリのクリームソースの定番。

1,350円(税込1,485円)

生パスタ フィットチーネ

トラウトサーモンと木の子のレモンクリーム

コクがあるのにさっぱりしているソースでクリーム
系に合う手打ち生パスタです。

1,350円(税込1,485円)

足柄牛ミートソースと揚げナスのカウベルスタイル

クリーム仕立てのパスタの上にたっぷりの足柄牛

ミートソースと揚げナスをのせたオリジナル商品です。1,350円(税込1,485円)

グラナパダーノチーズと鎌倉ベーコンのカルボナーラ
生パスタ リングイネ



北海道産モッツアレラチーズと
フレッシュトマト



手長海老のペスカトーラ
(生パスタリングイネ)



足柄牛ミートソースと揚げナスの
カウベルスタイル

— こだわり生パスタ —

生パスタは、硬質小麦と云われる
デュラム小麦の、さらに中心部分を
細かく砕き、明治時代から続く手打
製法によって、絹のようなやわらかさ
とモチモチ感を再現しました。

トマトソース

北海道産モッツアレラチーズとフレッシュトマト

トマトとモッツアレラチーズの相性は格別です。

1,200円(税込1,320円)

鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ

厳選ベーコンとフレッシュトマトが絶妙なおすすめパスタです。

1,200円(税込1,320円)

手長海老のペスカトーラ 生パスタリングイネ

手長海老、帆立等が入ったトマトソースの豪華生パスタです。

1,680円(税込1,848円)



国産牛グリルとアスパラガスの
バター醤油



トラウトサーモンと木の子のレモン
クリーム

あっさり味

国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油

国産牛がたっぷりのカウベルならではのおすすめパスタです。

1,350円(税込1,485円)

どっさり国産アサリのビアンコ

プリプリしたアサリをふんだんに使ったソースは絶品です。

1,200円(税込1,320円)

博多かねふくの明太子と紋甲イカ

小さい紋甲イカが柔らかく、明太子とよく合います。

1,280円(税込1,408円)

国産しらすとしめじのペペロンチーノ

漁師さんから直送されたしらすがたっぷり。

1,300円(税込1,430円)

ドリンクセット

あたたかいお飲み物 Hot 300円(税込330円)

- ・ 深煎り挽きたてコーヒー(おかわり出来ます)
- ・ カフェラテ
- ・ カフェ・コン・パンナ
- ・ ストレートティー
- ・ レモンティー
- ・ ミルクティー
- ・ 黒ウーロン茶
- ・ ジャスミンティー
- ・ カモミールティー

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Pizza \窯焼き/ -ピザ-

TAKE
OUT

OK!

ピッツアのお土産は
いかがですか？
プラス箱代でお持ち
帰り頂けます。
+100円(税込110円)

ご注文いただいてから生地を手でのばし、イタリア製の石窯で400度の高温で焼き上げます。
8枚にカットしております。

北海道産モッツアレラチーズのマルゲリータ

ピッツアの王様。モッツアレラチーズとバジル、
トマトの相性がたまらない。

1,450円(税込1,595円)

鎌倉ベーコンと特選玉子のビスマルク

真ん中にのった半熟玉子をつぶしてベーコンと
からめて召し上がれ。

1,450円(税込1,595円)

いろいろ魚介の漁師風

いろいろな魚介が入った、ご馳走ピッツアです。

1,680円(税込1,848円)

北海道産モッツアレラチーズのマルゲリータ



鎌倉ベーコンと特選玉子の
ビスマルク



いろいろ魚介の漁師風



アンチョビとガーリックの
マリナーラ



国産しらすと北海道モッツアレラ
チーズのトマトソースルッコラ添え

アンチョビとガーリックのマリナーラ

ちょっぴりしょっぱいアンチョビのアクセントがたまらない。通好みのピッツア。..... 1,380円(税込1,518円)

国産しらすと北海道モッツアレラチーズのトマトソースルッコラ添え

漁師産から直送されたしらすがたっぷり。..... 1,450円(税込1,595円)

フレッシュトマトと鎌倉ベーコンとアスパラ

鎌倉ハムの厳選ベーコンの香りが引き立つピッツアです。..... 1,450円(税込1,595円)

北海道男爵イモと明太子のクリーム

明太子とジャガイモの相性ばつぐんです。..... 1,380円(税込1,518円)

具だくさんのお楽しみカプリチョーザ

何が入っているかはお楽しみ！ 1,450円(税込1,595円)

ドリンクセット

つめたいお飲み物 Cold 300円(税込330円)

- ・アイスコーヒー
- ・アイスミルクティー
- ・カルピスソーダ
- ・アイスカフェオレ
- ・アイスウーロン茶
- ・コカコーラ
- ・アイ스티ーストレート
- ・オレンジ(100%)
- ・メロンソーダ
- ・アイスレモンティー
- ・カルピスウォーター
- ・ジンジャーエール



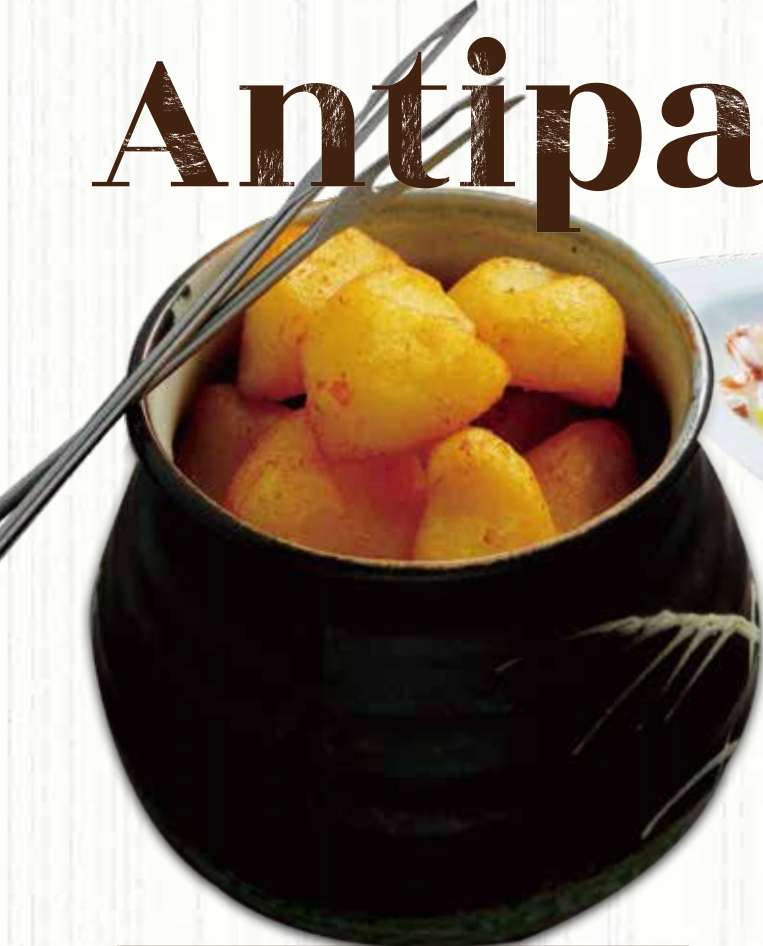
具だくさんのお楽しみ
カプリチョーザ



北海道男爵イモと明太子のクリーム

※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

Antipasto — 前菜 —



壺に入った男爵ポテトフライ
480円(税込528円)



本日のおすすめ前菜5種盛
1,380円(税込1,518円)

本日のちょっとだけ前菜5種盛
950円(税込1,045円)

本日のおすすめ前菜3種盛
980円(税込1,078円)

前菜盛



北海ダコのカルパッチョ
550円(税込605円)



北海ダコのフリット
グラナパダーノチーズ仕上げ 750円(税込825円)



トラウトサーモンのマリネ
750円(税込825円)



2種類の生ハム盛り合わせ
750円(税込825円)

Dolce — デザート —



ハッ!!
一番
人気

炎のとろとろプリン 500円(税込550円)

お客様の目の前で種子島産
洗双糖を使い、キャラメルソース
を仕上げます。



大人のティラミス

500円(税込550円)



ベイクドチーズケーキ

530円(税込583円)



ビターなガトーショコラ エスプーマ生クリーム添え

530円(税込583円)

デザートピッツア



エスプーマ生クリームがたっぷりのった
チョコレートとバナナのピッツア

1,380円(税込1,518円)

チョコレートとバナナのピッツア

1,280円(税込1,408円)



北海道ソフトクリーム



① ソフトクリームショート(S)

400円(税込440円)

② ソフトクリーム

450円(税込495円)

③ ソフトクリームプラリネ添え

450円(税込495円)

④ チョコレートソース

500円(税込550円)

⑤ 四季のソース

500円(税込550円)

⑥ コーヒーゼリー&ソフトクリーム

500円(税込550円)

⑦ チョコレートバナナパフェ

720円(税込792円)

⑧ クリームソーダ

430円(税込473円)

Drink

— ドリンク —



ビール

アサヒ熟選プレミアムタンブラー
600円(税込660円)

アサヒ熟選プレミアムグラス
420円(税込462円)

アサヒスーパードライ(中瓶)
650円(税込715円)

ドライゼロ
ノンアルコール
450円(税込495円)

ハイボール

ジャックダニエルハイボール
500円(税込550円)

グレングラントハイボール
600円(税込660円)

カクテル

カシスビール
450円(税込495円)

シャンディーガフ
450円(税込495円)

サワー・酎ハイ

生グレープフルーツサワー
500円(税込550円)

生レモンサワー
450円(税込495円)

カシスサワー
420円(税込462円)

カルピスサワー
420円(税込462円)

烏龍ハイ
420円(税込462円)

紅茶ハイ
420円(税込462円)

冷酒

冷酒 高清水(300ml)
750円(税込825円)

カシスオレンジ
ノンアルコール
400円(税込440円)

カシスソーダ
ノンアルコール
400円(税込440円)

ソフトドリンク

つめたいお飲み物 Cold

アイスコーヒー
380円(税込418円)

アイスレモンティー
380円(税込418円)

オレンジ(100%)
380円(税込418円)

コカコーラ
380円(税込418円)

アイスカフェオレ
380円(税込418円)

アイスミルクティー
380円(税込418円)

カルピスウォーター
380円(税込418円)

メロンソーダ
380円(税込418円)

アイ스티ーストレート
380円(税込418円)

アイスウーロン茶
380円(税込418円)

カルピスソーダ
380円(税込418円)

ジンジャーエール
380円(税込418円)

あたたかいお飲み物 Hot

深煎り挽きたてコーヒー
(おかわり出来ます) 380円(税込418円)

ストレートティー
380円(税込418円)

黒ウーロン茶
380円(税込418円)

カフェラテ
380円(税込418円)

レモンティー
380円(税込418円)

ジャスミンティー
380円(税込418円)

カフェ・コン・パンナ
(ウインナーコーヒー) 420円(税込462円)

ミルクティー
380円(税込418円)

カモミールティー
380円(税込418円)