

取り分けセット プレーゴ 1名様 (税込2,750円) 2名様 5,000円 (税込5,500円)

※ご注文は2名様より承ります



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 ・ストレートティー ・黒ウーロン茶

・カフェ・コン・パンナ (ウインナーコーヒー) ・ミルクティー

・カモミールティー

つめたいお飲み物 Cold

・アイスコーヒー ・アイスミルクティー ・ホワイトソーダ

・アイスカフェオレ ・アイスウーロン茶 ・コーラ

・アイスティーストレート・オレンジ(100%) ・メロンソーダ

・アイスレモンティー ・ホワイトウォーター・ジンジャーエール



北海道産モッツァレラ 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



鎌倉ベーコンのカルボ



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



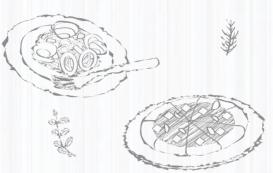
博多かねふくの明太子と 紋甲イカ



季節のパスタ







季節パスタと季節 のピッツァは、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。



北海道産モッツァレラ 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



季節のピッツァ



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 カプリチョーザ





石焼煮込みハンバーグ (ライスまたは自家製パン付)



石焼角切り国産牛と木の子 のピリ辛ガーリックライス



grilled foot

Stone griffed food ―― **カウベル 慢の危険料理の** 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。

超熱々ぐつぐつ肉汁たっぷり 石焼 煮込みシチューハンバーグ(150g) 1,380円(税込1,518円)







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。

チーズリゾット

1.300円(税込1,430円)

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

セット 550円(税込605円)

自家製パン





3.本日のデザートor







Hamourg ーハンパーグ

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

人り

玉ネギで作ったデミグラスソース

1,300円(税込1,430円)

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

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

モッツァレラチーズ デミグラスソース

1.500円(税込1,650円)

モッツァレラチーズが30gものって デミグラスソースと良く合います。

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。





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)

辛味大根とステーキソースが ベストマッチングです。

つめたいお飲み物 Cold

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 ・ストレートティー

・カフェ・コン・パンナ (ウインナーコーヒー) ・ミルクティー ドリンクセット 300円(税込330円)

・黒ウーロン茶

・アイスコーヒー

・アイスカフェオレ

・アイスウーロン茶

・アイスティーストレート・オレンジ(100%) ・メロンソーダ

・カモミールティー ・アイスレモンティー

※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。

・ホワイトウォーター・ジンジャーエール

・アイスミルクティー ・ホワイトソーダ



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)

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。

• ガーリックサーロイン 220g 4,180円(稅込4,598円)

• 厚切りサーロイン400g 7,200円(税込7,920円)



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

一緒に お料理と

セット 550円(税込605円)





·····900円(税込990円)





Salac -



お客様の目の前で、大きなチーズを 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。

シーザースサラダ 3~4名様用

1,600円(税込1,760円)

・生ハムと ルッコラのサラダ アンチョビドレッシング

2名様~用 **930**円(税込1.023円)

• 4種類の木の子が 入ったサラダ わさび醤油ドレッシング

2名様~用 **8**50円(税込935円)

シーザースサラダ 2名様用

1,400円(稅込1,540円)

•ロメインサラダ バルサミコでシンプルに 仕上げました。

1~2名様用 500円(税込550円)

Bread&Rice

一パン&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)

420円(税込462円)

ライス

280円(税込308円)





Soup ースープ

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)

あたたかいお飲み物 Hot

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 ・ストレートティー
- ・カフェ・コン・パンナ ・レモンティー
 - (ウインナーコーヒー) ・ミルクティー
- ・黒ウーロン茶

 - ・カモミールティー
- ・アイスカフェオレ

・アイスコーヒー

・アイスミルクティー ・ホワイトソーダ

- ・アイスウーロン茶
- ・アイスティーストレート・オレンジ(100%) ・メロンソーダ
- ・アイスレモンティー ・ホワイトウォーター・ジンジャーエール

アコミエコーパスター 大盛り + 200円(税込220円)

パスタはソースの絡みやすいブロンズ製法使用。 生パスタはこだわりの手打ち製法でモチモチ感を実現。

リームソース

生パスタ

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

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 系に合う手打ち牛パスタです。

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 1050

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)



かかくニコンのカルボナーラ



北海道産モッツァレラチーズと フレッシュトマト



手機が経のペスカトーラ



足が作るートソースと揚げナスの カウベルスタイル

- EPADANAA.

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

北海道産モッツァレラチーズとフレッシュトマト トマトとモッツァ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か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

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)

数のぎの味

国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油 国産牛がいっぱい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

小さい紋甲イカが深らかく、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

|上//王 レ ソ ァ こ し - ァ こ 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)

国がピグリルとアスパラガスの



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 ・ストレートティー
 - ・黒ウーロン茶
- ・カフェ・コン・パンナ (ウインナーコーヒー) ・ミルクティー
- ・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。



プラス箱代でお持ち

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度の高熱で焼き上げます。 8枚にカットしております。

北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ ピッツァの王様。モッツァ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るいろな魚介が入った、ご馳走ピッツァです。

1.680円(税込1,848円)

北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ



国産しらすとおが発毛ッツァレラ

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。通好みのピッツァ。・ 1,380円(税込1,518円)

国産しらすと北海道モッツァ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)

1,450円(税込1,595円)

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)

- ・アイスミルクティー ・ホワイトソーダ ・アイスコーヒー
- ・アイスウーロン茶 ・アイスカフェオレ
- ・アイスティーストレート・オレンジ(100%) ・メロンソーダ
- ・アイスレモンティー ・ホワイトウォーター・ジンジャー



Antipasto-前菜-

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)

削菜盛

壺に入った男爵ポテトフライ 480円(税込528円)



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 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)

DOICE - ##-1-

一番

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)

デザートピッツァ

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ァ 1,380円(税込1,518円)

1,000(1,0021,010(1))

チョコレートとバナナのピッツァ 1,280円(税込1,408円)



- 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
- 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)

アドリンク

民一心

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)

2018年10

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)

为分分外

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・アング

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)

ホワイトサワー

420円(税込462円)

鳥龍ハイ

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

400円(税込440円)

ソフトドリング

アイスカフェオレ

アイスティーストレート

つめたいお飲み物 Cold

380円(税込418円)

380円(税込418円)

アイスレモンティー アイスミルクティー

380円(税込418円)

380円(税込418円)

380円(税込418円)

380円(税込418円)

アイスウーロン茶 380円(税込418円)

ホワイトウォーター オレンジ(100%)

ホワイトソーダ

380円(税込418円)

380円(税込418円) メロンソー

380円(税込418円)

ジンジャーエール

380円(稅込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)

カフェラテ 380円(税込418円)

380円(稅込418円)

カフェ・コン・パンナ (ウィンナーコーヒー) 420円(税込462円)

ストレートティー

380円(稅込418円)

380円(税込418円)

里ウーロン茶

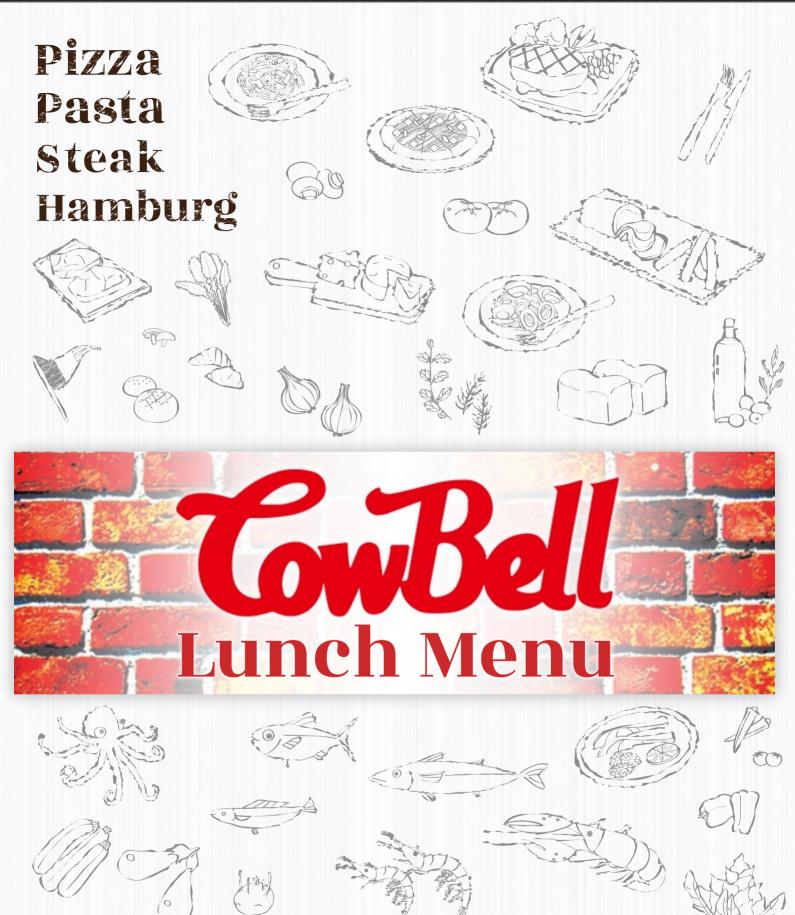
380円(稅込418円)

380円(税込418円)

ジャスミンティー

カモミールティー

380円(税込418円)





Stone grilled food 一カウベル自慢の石焼料理!!



石焼煮込み ハンバーグ

(150g)セット

1,630円(税込1,793円)

- 本日のスープ
- ・自家製パンorライス
- ・ドリンクorランチサラダ

石焼煮込み ハンバーグ(単品) 1,230円(税込1,353円)

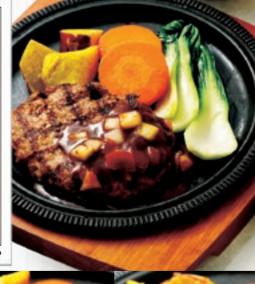
Hamburg

足柄牛дり

ビーフハンバーグ (200g)セット

- 本日のスープ
- ・自家製パンorライス
- ・ドリンクorランチサラダ
- ・ハンバーグ

下記よりお選び下さい







•オニオン デミグラスソース

1,680円(税込1,848円)

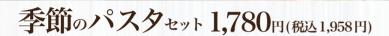
•和風醤油ソース

1,680円(税込1,848円) 1,780円(税込1,958円)

•辛味大根おろし 和風醤油ソース

•モッツァレラチーズ デミグラスソース





- ・本日のスープ・自家製パン<4枚>・ドリンクorランチサラダ
- ・季節のパスタ3種類からお選び下さい

季節のパスタ(単品)

1,480円(税込1,628円)

季節のピッツアセット 1,730円(税込1,903円)

- 本日のスープ・ドリンク・ランチサラダ
- ・季節のピッツァ3種類からお選び下さい



季節のピッツァ(単品) 1,430円(税込1,573円)

Cowbell Specialty

カウベル名物

シーザースサラダ

3~4名様用

1,600円(税込1,760円)

2名様用 1,400 P(稅以 1,540 P)



ハンバーグ ボウル(150g)

- 本日のスープ
- ・ドリンクorランチサラダ

1,280円(税込1,408円)







ガーリックライスコース

2,200円(税込2,420円)

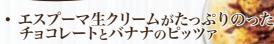
2.200円(稅込2,420円)

2.230円(税込2,453円)

(**150g**) 自家製パンorライス付

Doice menu

デザートメニュー



デザートピッツァ

1.380円(税込1,518円)

チョコレートとバナナのピッツァ 1.280円(税込1,408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)

大人の ティラミス

500円(税込550円)

ベイクドチーズ

530円(税込583円)





~ 北海道ソフトクリーム ※



炎のとろとろプリン

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。 500円(税込550円)

● ソフトクリームショート(S)

2 ソフトクリーム

450円(税込495円)

400円(税込440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 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)

272

Drink menu

ドリンクメニュ

お食事の方ドリンク各種

330円(税込363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)
- ・カフェラテ
- ・ストレートティー
- カフェ・コン・パンナ
- ・レモンティー
- ・ジャスミンティー

・黒ウーロン茶

- ・ミルクティー
- ・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%)
- ・ホワイトウォーター
- ・ホワイトソーダ
- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール