

# PREGO

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!

Prego

2名様からの  
取り分けセット

## プレーゴ

全4品

# 1名様 3,000円(税込3,300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. パスタ・ピッツァ・石焼料理の中から1種類

Choose

右ページよりお選び下さい ▶



パスタ

OR



ピッツァ

OR



石焼

3. デザート1種類

Choose

どちらかをお選び下さい ▶



本日のデザート

OR



北海道  
ソフトクリーム

4. ドリンク1種類

Choose

下記よりお選び下さい ▼



## DRINK Drink Set

### Hot

あたたかい  
お飲み物

- 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
- ミルクティー
- レモンティー
- カモミールティー
- ジャスミンティー

### Cold

つめたい  
お飲み物

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

パスタ



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



足柄牛ミートソースと  
揚げナスの  
カウベルスタイル



人気

生パスタ  
鎌倉ベーコンの  
カルボナーラ



生パスタ  
トラウトサーモンと  
木の子の  
レモンクリーム



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



どっさりアサリの  
ボンゴレビアンコ



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  
別紙の3種類から  
お選び下さい。

# PIZZA

ピッツァ



人気

北海道産  
モッツアレラチーズの  
マルゲリータ



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



具だくさんの  
お楽しみカプリチョーザ



いろいろ魚介の  
漁師風



鎌倉ベーコンと  
特選玉子の  
ビスマルク



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



おすすめ

季節のピッツァ  
別紙の3種類から  
お選び下さい。

# Stone grilled food

石焼料理



人気

煮込みハンバーグ  
自家製パン or ライス付



チーズリゾット



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

## 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。

## Stone grilled food



大人気

ハンバーグ  
150g

### 煮込みシチューハンバーグ

超熱々ぐつぐつ肉汁たっぷり、  
大人気の定番メニューです。

1,590円  
(税込1,749円)



### 角切り国産牛と木の子のピリ辛ガーリックライス

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。(税込1,859円)

1,690円  
(税込1,859円)



### チーズリゾット

チーズをたっぷり使った  
おすすめリゾットです。

1,590円  
(税込1,749円)



### 国産牛ビーフシチュー

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。

1,990円  
(税込2,189円)

## SET お料理とご一緒に! Set

### セット



- 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(右頁よりお選び下さい) ▶

690円  
(税込759円)

### ドルチェセット



- 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(右頁よりお選び下さい) ▶  
3.本日のデザート or 北海道ソフトクリーム

1,190円  
(税込1,309円)

※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

炭火焼

## 足柄牛入りハンバーグ!!

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

ハンバーグ  
200g

## Hamburg



### モッツアレラチーズデミグラスソース

モッツアレラチーズが30gもってデミグラスソースと良く合います。  
1,790円 (税込1,969円)



### 厚切りカマンベールとトマトのイタリアンソース

カマンベール半身、トマトとトマトクリームソース。  
1,890円 (税込2,079円)



特製

玉ネギで作ったデミグラスソース

### 玉ネギで作ったデミグラスソース

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。

1,590円 (税込1,749円)



温泉玉子のセデミグラスソース

### 和風醤油ソース

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。

1,590円 (税込1,749円)

### 温泉玉子のセデミグラスソース

ハンバーグと温泉玉子は良く合います。

1,690円 (税込1,859円)

### 辛味大根おろしの和風醤油ソース

辛味大根とステーキソースがベストマッチングです。

1,690円 (税込1,859円)

### 超特大特選ビーフハンバーグ

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。

2,890円 (税込3,179円)



ハンバーグ  
400g

超特大特選ビーフハンバーグ

## DRINK Drink Set

390円 (税込429円)

### Hot あたたかいお飲み物

- 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
- ミルクティー
- レモンティー
- カモミールティー
- ジャスミンティー

### Cold つめたいお飲み物

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

# 炭火焼

## 厳選国産牛

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、ヘルシーなステーキをご堪能下さい。

## Tenderloin Steak

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。



フィレ 120g

ステーキソースを4種類からお選び下さい。4,490円(税込4,939円)



究極の希少部位。

最も良い肉質である

フィレの中でも中央部の

シャトーブリアン 120g

ステーキソースを4種類からお選び下さい。5,590円(税込6,149円)

## Sirloin Steak

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。



厚切りサーロイン 400g

ステーキソースを4種類からお選び下さい。7,890円(税込8,679円)

サーロイン 220g

ステーキソースを4種類からお選び下さい。

4,490円(税込4,939円)

ガーリックサーロイン 220g

ガーリックステーキには特製醤油ソースが付きます

4,690円(税込5,159円)

Choose — 選べるステーキソース

- |                  |             |
|------------------|-------------|
| 1 ガーリックオニオン醤油ソース | 2 レフォル醤油ソース |
| 3 辛味大根おろしポン酢ソース  | 4 特製醤油ソース   |

## SET お料理と一緒に!

## Set

### セット



1.ライス or 自家製パン(共におかわり出来ます) 690円  
2.ドリンク(右頁よりお選び下さい) ▶ (税込759円)

### ドルチェセット



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(右頁よりお選び下さい) ▶  
3.本日のデザート or 北海道ソフトクリーム 1,190円  
(税込1,309円)

※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。

# SALAD

## Salad

### 名物 シーザースラダ

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。

2名様用 **1,690**円(税込1,859円)

3~4名様用 **1,890**円(税込2,079円)

削りかけます!

目の前で大きなチーズを



生ハムとルッコラのサラダ  
アンチョビドレッシング



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

### 生ハムとルッコラのサラダ アンチョビドレッシング

**990**円  
(税込1,089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

**990**円  
(税込1,089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。

**690**円  
(税込759円)

# BREAD&RICE

## Bread & Rice

### まるごと1本ガーリックトースト

カウベルの隠れ名物!  
売り切れる場合がございます。

**790**円  
(税込869円)

# SOUP

## Soup

お子様にも人気のスープです。

**490**円  
(税込539円)

### 石窯焼自家製パン

おかわりできます。

**690**円  
(税込759円)

### 具だくさんの ミネストローネスープ

**490**円  
(税込539円)

### ライス

おかわりできます。

**390**円  
(税込429円)

# DRINK Drink Set

**390**円  
(税込429円)

## Hot あたたかい お飲み物

- 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
- ミルクティー
- レモンティー
- カモミールティー
- ジャスミンティー

## Cold つめたい お飲み物

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

鎌倉ベーコンのカルボナーラ

## 茹でたてパスタ

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。



## こだわり生パスタ

硬質小麦と云われるデュラム小麦の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。

## Pasta

大盛り + 200円(税込220円)

### CREAM SAUCE

鎌倉ベーコンのカルボナーラ **生パスタ** 1,490円  
(税込1,639円)  
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。

トラウトサーモンと木の子のレモンクリーム **生パスタ** 1,490円  
(税込1,639円)  
コクがあるのにさっぱりしているソースでクリームに合う手打ち生パスタです。

足柄牛ミートソースと揚げナスのカウベルスタイル 1,490円  
(税込1,639円)  
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。

### TOMATO SAUCE

北海道産モッツアレラチーズとフレッシュトマト 1,390円  
(税込1,529円)  
トマトとモッツアレラチーズの相性は格別です。

鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ 1,390円  
(税込1,529円)  
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。

手長海老のペスカトーラ **生パスタ** 1,890円  
(税込2,079円)  
手長海老、帆立などが入ったトマトソースの豪華生パスタです。

### LIGHT SOURCE

国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油 1,490円  
(税込1,639円)  
国産牛がたっぷりのカウベルならではおすすめパスタです。

どっさりアサリのボンゴレビアンコ 1,490円  
(税込1,639円)  
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。

博多かねふくの明太子と紋甲イカ 1,490円  
(税込1,639円)  
小さい紋甲イカが柔らかく、明太子とよく合います。

国産しらすとしめじのペペロンチーノ 1,490円  
(税込1,639円)  
漁師さんから直送されたしらすがたっぷり。



手長海老のペスカトーラ



国産牛グリルとアスパラガスのバター醤油

## DRINK Drink Set

Hot あたたかいお飲み物 390円  
(税込429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

ミルクティー

レモンティー

カモミールティー

ジャスミンティー

※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。

# PIZZA



北海道産モッツアレラチーズの  
マルゲリータ



## 窯焼きピッツァ

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。

Pizza



箱代 + 200円(税込220円)



鎌倉ベーコンと特選玉子のビスマルク

### 北海道産モッツアレラチーズの マルゲリータ

1,590円  
(税込1,749円)

ピッツァの王様。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。

### 鎌倉ベーコンと 特選玉子のビスマルク

1,590円  
(税込1,749円)

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。

### いろいろ魚介の漁師風

1,790円  
(税込1,969円)

いろいろな魚介が入った、ご馳走ピッツァです。

### アンチョビと ガーリックのマリナーラ

1,490円  
(税込1,639円)

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。

### 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

1,590円  
(税込1,749円)

漁師産から直送されたしらすがたっぷり。

### フレッシュトマトと 鎌倉ベーコンとアスパラ

1,590円  
(税込1,749円)

鎌倉ハムの厳選ベーコンの香りが引き立つピッツァです。

### 北海道男爵イモと 明太子のクリーム

1,590円  
(税込1,749円)

明太子とジャガイモの相性ばつぐんです。

### 具だくさんの お楽しみカプリチョーザ

1,690円  
(税込1,859円)

何が入っているかはお楽しみ!



いろいろ魚介の漁師風

## DRINK Drink Set

Cold つめたい  
お飲み物

390円  
(税込429円)

アイスコーヒー  
アイスカフェオレ  
アイスウロン茶  
オレンジ(100%)  
メロンソーダ  
コーラ

アイ스티ーストレート  
アイスマルクティー  
アイスレモンティー  
ホワイトウォーター  
ホワイトソーダ  
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。



# ANTIPASTO



## Antipasto



本日のおすすめ前菜5種盛

### ASSORTMENTII

本日のおすすめ前菜5種盛 **1,590**円  
(税込1,749円)

本日のちょっとだけ前菜5種盛 **1,100**円  
(税込1,210円)

本日のおすすめ前菜3種盛 **1,190**円  
(税込1,309円)



北海ダコのカルパッチョ

### SNACK DISHES

壺に入った男爵ポテトフライ **590**円  
(税込649円)

北海ダコのフリット チーズ仕上げ **890**円  
(税込979円)

2種類の生ハム盛り合わせ **890**円  
(税込979円)

トラウトサーモンのマリネ **890**円  
(税込979円)

北海ダコのカルパッチョ **690**円  
(税込759円)



壺に入った男爵ポテトフライ

※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。

# DOLCE

一番人気

炎のとろとろプリン

キャラメルソースを仕上げます!

種子島産洗双糖を使い

お客様の目の前で

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

## Dolce



ビターなガトーショコラ  
エスプーマ生クリーム添え



大人のティラミス

炎のとろとろプリン

590円  
(税込649円)

ビターなガトーショコラ  
エスプーマ生クリーム添え

590円  
(税込649円)

大人のティラミス

590円  
(税込649円)

ベイクドチーズケーキ

590円  
(税込649円)

## Dolce Pizza

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

1,490円  
(税込1,639円)

チョコレートとバナナのピッツァ

1,390円  
(税込1,529円)

## Soft cream 北海道ソフトクリーム



① ソフトクリーム

690円  
(税込759円)

② ショート(s)

590円  
(税込649円)

③ プラリネ添え

690円  
(税込759円)

④ チョコレートソース

690円  
(税込759円)

⑤ チョコレートバナナパフェ

890円  
(税込979円)

⑥ コーヒーゼリー&ソフトクリーム

690円  
(税込759円)

⑦ クリームソーダ

590円  
(税込649円)

※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。

# DRINK

## Alcohol



### BEER

アサヒ熟選プレミアムタンブラー 690円 (税込759円)

アサヒ熟選プレミアムグラス 490円 (税込539円)

アサヒスーパードライ(中瓶) 690円 (税込759円)

ドライゼロ ノンアルコール 490円 (税込539円)

### SOUR&CHUHAI

生グレープフルーツサワー 590円 (税込649円)

生レモンサワー 590円 (税込649円)

カシスサワー 450円 (税込495円)

ホワイトサワー 450円 (税込495円)

烏龍ハイ 450円 (税込495円)

紅茶ハイ 450円 (税込495円)

### HIGHBALL

ジャックダニエルハイボール 590円 (税込649円)

グレングラントハイボール 690円 (税込759円)

### COCKTAIL

カシスビール 490円 (税込539円)

シャンディーガフ 490円 (税込539円)

カシスオレンジ ノンアルコール 490円 (税込539円)

カシスソーダ ノンアルコール 490円 (税込539円)

### COLD SAKE

冷酒 高清水(300ml) 790円 (税込869円)

## Soft Drink



All 420円 (税込462円)



カフェ・コン・パンナ 490円 (税込539円)

### Hot あたたかい お飲み物

- 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
- ミルクティー
- レモンティー
- カモミールティー
- ジャスミンティー

### Cold つめたい お飲み物

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