

SALAD

名物 シーザースサラダ

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。

Salad



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

1,040円
(税込1,144円)

ロメインサラダ 1名様用 バルサミコでシンプルに仕上げました。

690円
(税込759円)

ANTIPASTO



倍盛り壺に入った男爵ポテトフライ

1,200円
(税込1,320円)

壺に入った男爵ポテトフライ

640円
(税込704円)



名物シーザースサラダ

目の前で大きなチーズを削りかけます!

2名様用

1,800円
(税込1,980円)

3~4名様用

2,000円
(税込2,200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

1,040円
(税込1,144円)

Antipasto

北海ダコのカルパッチョ

740円
(税込814円)

北海ダコのフリットチーズ仕上げ

940円
(税込1,034円)

2種類の生ハム盛り合わせ

940円
(税込1,034円)

トラウトサーモンのマリネ

940円
(税込1,034円)

本日のおすすめ前菜5種盛

1,700円
(税込1,870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。

PREGO

CowBellが
堪能できる！

2名様からの取り分けセット。
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

プレーゴ

4品

1名様

3,150円
(税込3,465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

3.デザート1種類
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

Choose

Choose

右ページよりお選び下さい ▶

どちらかをお選び下さい ▲

下記よりお選び下さい ▼

Dorink Set

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

レモンティー

ストレートティー

カモミールティー

ミルクティー

ジャスミンティー

Cold

アイスコーヒー

アイ스티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

PASTA

パスタ

Choose



限定商品

季節のパスタ
別頁3種類から
お選び下さい。



鎌倉ベーコンと
フレッシュトマトの
アマトリチャーナ



北海道産
モッツアレラチーズと
フレッシュトマト



人気

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
生パスタ



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 or
ボンゴレロッソ



博多かねふくの
明太子と
紋甲イカ



国産しらすと
しめじの
ペペロンチーノ

PIZZA

ピッツァ

Choose



限定商品

季節のピッツァ
別頁3種類から
お選び下さい。



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

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



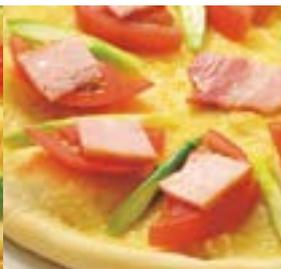
いろいろ魚介の
漁師風



具だくさんの
お楽しみカブリチョーザ



北海道男爵イモと
明太子のクリーム



フレッシュトマトと
鎌倉ベーコンと
アスパラ



鎌倉ベーコンと
特選玉子の
ビスマルク

Stone grilled food

石焼料理

Choose



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



人気

煮込みハンバーグ
自家製パン or ライス 付

BREAD

石窯焼自家製パン

大きな石窯で焼き上げたパンはおかわりができます。



ホイップバター

石窯焼自家製パンには、口どけが柔らかい、ふわふわのバターがつけます。パンにつけてお楽しみください。

Bread

おかわりできる
石窯焼自家製パン

740円
(税込814円)

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。

840円
(税込924円)

Rice

おかわりできるカウベルのごはん
国産米を使用。

440円
(税込484円)

Soup



クリームコーンスープ

お子様にも人気のスープです。

540円
(税込594円)

お料理とご一緒に!

Set



セット

1. ライス or 自家製パン
2. ドリンク(ソフトドリンク頁よりお選び下さい)

740円
(税込814円)

おかわりセット

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(ソフトドリンク頁よりお選び下さい)

980円
(税込1,078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(ソフトドリンク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

1,240円
(税込1,364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。

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。



デミグラスソース

老舗レストランで受け継がれてきた、継ぎ足し仕込みのデミグラスソース。肉と香味野菜の旨味を重ね、時間が育てる深いコクと奥行きある味わいが、ハンバーグを格別に仕上げます。

Stone grilled food

スイユ

ソースと絡む、コシのある平打ち麺スイユ。

ガロニ

素材の旨味を引き出した、火入れ野菜。



ビーフシチュー

大きな牛肉の塊がゴロッと入ったビーフシチュー。

ハンバーグ

牛豚合い挽きをじっくり煮込んだ、肉汁あふれるハンバーグ。

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。

1,700円
(税込1,870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。

1,800円
(税込1,980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。

2,100円
(税込2,310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。

1,700円
(税込1,870円)



チーズサービス



1000年以上の歴史を持つロディジャーノチーズを、目の前で削りかけて仕上げます。削りたてならではの芳醇な香りとコクが広がる、五感で楽しむ特別なサービスです。

※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

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菌ごたえのある、たっぷり200gの自慢のハンバーグです。

Hamburg



足柄牛とは

足柄平野の豊かな自然の中、丹沢水系のミネラル豊富な水と足柄茶を飼料に育てられた、やわらかな肉質と脂の甘みが魅力の「かながわブランド」牛です。



ハンバーグ
200g

淡路島産玉ネギで作った デミグラスソースハンバーグ

甘くて柔らかい淡路島産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。

1,700円
(税込1,870円)



ハンバーグ
200g

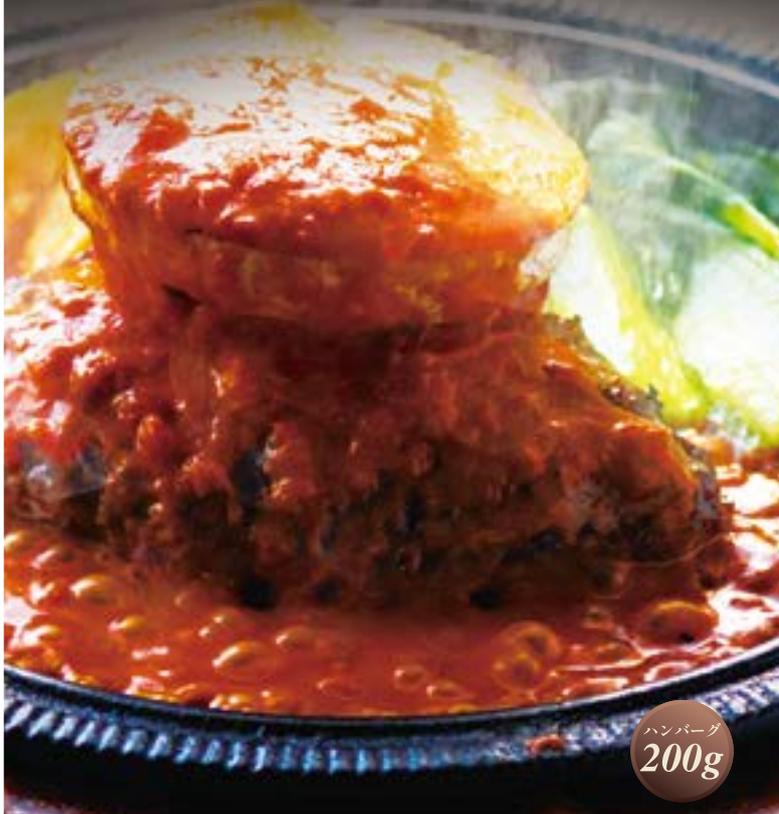
和風醤油ソースハンバーグ

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。

1,700円
(税込1,870円)

お料理と一緒に、お得なセットをご利用ください!

※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。



ハンバーグ
200g



厚切りカマンベールとトマトの イタリアンソースハンバーグ

お客様の目の前で炙ったカマンベールチーズとトマトに
トマトクリームソースかけた満足度の高いハンバーグ。

2,000円
(税込2,200円)

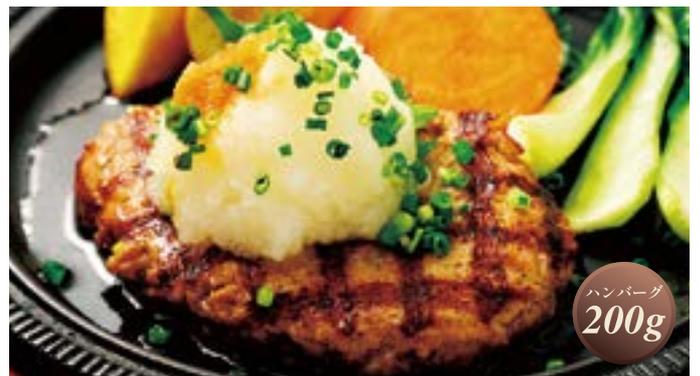


ハンバーグ
200g

温泉玉子のせ デミグラスソースハンバーグ

ハンバーグと温泉玉子は良く合います。

1,800円
(税込1,980円)



ハンバーグ
200g

辛味大根おろしの 和風醤油ソースハンバーグ

辛味大根とステーキソースがベストマッチングです。

1,800円
(税込1,980円)



ハンバーグ
200g

モzzarellaチーズ デミグラスソースハンバーグ

モzzarellaチーズが30gものって
デミグラスソースと良く合います。

1,900円
(税込2,090円)



ハンバーグ
400g

超特大特選ビーフハンバーグ

通常の2倍の大きさの贅沢なハンバーグ。
2種類のソースでお楽しみ下さい。

3,000円
(税込3,300円)

お料理と一緒に、お得なセットをご利用ください！

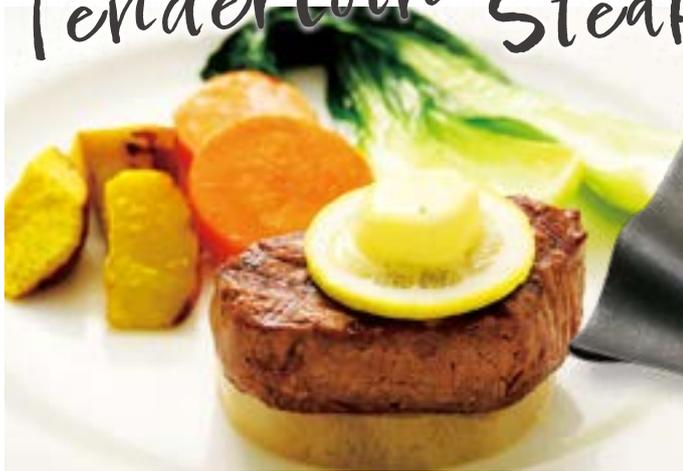
※写真はイメージです。実際とは器が異なることがあります。

STEAK

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



フィレ 120g

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。
ステーキソースを4種類からお選び下さい。

4,600円
(税込5,060円)

シャトーブリアン 120g

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。
ステーキソースを4種類からお選び下さい。

5,700円
(税込6,270円)

選べるステーキソース

1. 特製醤油ソース



3. 辛味大根おろし ポン酢ソース



2. レフォール 醤油ソース



4. ガーリックオニオン 醤油ソース



お料理と一緒に、お得なセットをご利用ください！

※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。



サーロイン

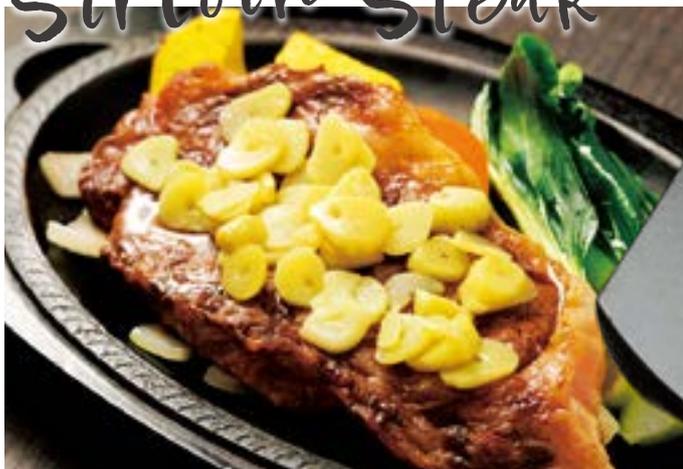
サーロインは、英国王がその美味しさに感動し、貴族の称号「Sir (サー)」をこの部位に授けたという逸話に由来するとされています。やわらかさと旨味、脂の甘みを兼ね備え、古くから“王にふさわしいステーキ”として親しまれてきました。



炭火焼きステーキ

炭火の遠赤外線ですべては香ばしく焼き上げ、中はしっとりジューシー。余分な脂を落とし、肉本来の旨味を最大限に引き出したステーキです。

Sirloin Steak



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。

4,800円
(税込5,280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。

4,600円
(税込5,060円)



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。

8,000円
(税込8,800円)



お料理と一緒に、お得なセットをご利用ください！

※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

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。



Fet

フェットチーネ

幅広でもちもち、濃厚ソースと好相性。

Lin

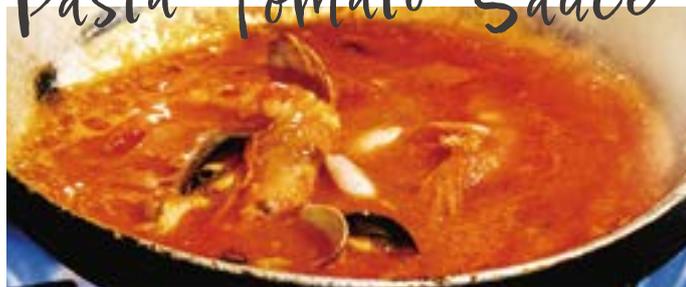
リングイネ

平打ちで歯切れよく、ソースがよく絡むパスタ

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碎き、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 Tomato Sauce



チーズサービス



1000年以上の歴史を持つロディジャーノチーズを、目の前で削りかけて仕上げます。削りたてならではの芳醇な香りとコクが広がる、五感で楽しむ特別なサービスです。



鎌倉ベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ

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。

1,500円
(税込1,650円)



手長海老のペスカトーラ Lin

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。

2,000円
(税込2,200円)

北海道産モッツアレラチーズとフレッシュトマト

1,500円
(税込1,650円)

どっさりアサリのボンゴレロッソ

1,600円
(税込1,760円)

大盛り / 生パスタへ変更

+ 200円
(税込220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。

Pasta Cream Sauce



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 pasta 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。

1,600円
(税込1,760円)

トラウトサーモンと 木の子のレモンクリーム

Fet

1,600円
(税込1,760円)

Pasta Light Sauce



どっさりアサリの ボンゴレビアンコ

1,600円
(税込1,760円)

国産しらすとしめじの ペペロンチーノ

1,600円
(税込1,760円)

博多かねふくの 明太子と紋甲イカ

1,600円
(税込1,760円)

大盛り / 生パスタへ変更

+ 200円
(税込220円)

胡椒 サービス



仕上げはテーブルで。
巨大ミルから削りたての黒胡椒をふりかけ、香りごと味わう一皿に仕上げます。



鎌倉ベーコンのカルボナーラ

Lin

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。

1,600円
(税込1,760円)



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。

1,600円
(税込1,760円)

PIZZA

窯焼きピッツァ

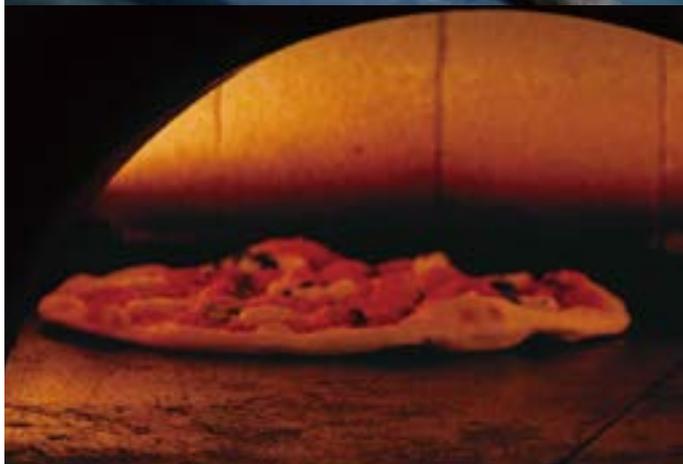
ご注文いただいてから生地を手でのばし、イタリア製の石窯で400度の高熱で焼き上げます。



トマトソース

生地と一体になるよう仕立てた、自家製フレッシュなピッツァ用トマトソース。

Pizza



ピッツァ生地

一日じっくり発酵させ、旨みと香りを引き出したピッツァ生地。



北海道産モッツアレラチーズのマルゲリータ

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。

1,700円
(税込1,870円)

具だくさんのお楽しみカプリチョーザ

1,800円
(税込1,980円)



ピッツァテイクアウト箱代

+ 税込 250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。



**鎌倉ベーコンと
特選玉子のビスマルク**

1,700円
(税込1,870円)

真ん中にと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。



**アンチョビと
ガーリックのマリナーラ**

1,600円
(税込1,760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。



いろいろ魚介の漁師風

1,900円
(税込2,090円)

いろいろな魚介が入った、ご馳走ピッツァです。

**フレッシュトマトと
鎌倉ベーコンとアスパラ**

1,700円
(税込1,870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**

1,700円
(税込1,870円)



**北海道男爵イモと
明太子のクリーム**

1,700円
(税込1,870円)



TAKE OUT ピッツァテイクアウト箱代 + 税込 **250**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。

DOLCE

Cow Bell 定番ドルチェ

長年愛され続ける目の前で仕上げる炎の
とろとろプリンや、大人のティラミス、
ケーキ、北海道ソフトクリームを使った
パフェなど、食後にぴったりの甘さを
どうぞ。



Dolce



大人のティラミス

ほろ苦さが心地よい大人のティラミス。
甘さを抑えた味わいと、なめらかな口どけ
が食後に寄り添います。

640円
(税込704円)

炎のとろとろプリン

種子島産洗双糖を使いお客様の目の前で
キャラメルソースを仕上げます!

640円
(税込704円)

ビターなガトーショコラ エスプーマ生クリーム添え

640円
(税込704円)

ベイクドチーズケーキ

640円
(税込704円)



大切な日を、
忘れられない一皿に。

Make your special day unforgettable.

予約
不要

アニバーサリー
ドルチェプレート

1,500円
(税込1,650円)

記念日やお誕生日に、季節のドルチェセットを華やかにデコレーション
した特別プレートをご用意します。

Dolce Pizza

ふわっと、
どんと。

エスプーマ生クリーム



チョコレートとバナナのピッツァ

1,440円
(税込1,584円)

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

香ばしいピッツァ生地、チョコレートとバナナ、エスプーマの生クリームを贅沢にのせました。とろける甘さと軽やかな口どけを楽しめる、デザートピッツァです。

1,600円
(税込1,760円)

Soft Cream



北海道ソフトクリーム

乳脂肪分の高い北海道ソフトクリーム。濃厚ながら、後味はすっきりと楽しめます。

① ソフトクリーム

740円
(税込814円)

② ショート(s)

640円
(税込704円)

③ チョコレートソース

740円
(税込814円)

④ クリームソーダ

640円
(税込704円)

⑤ コーヒーゼリー & ソフトクリーム

740円
(税込814円)

⑥ チョコレートバナナパフェ

940円
(税込1,034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。

RED WINE

赤ワイン

ハウスワイン ミディアムボディ



モンテリーベロ / サンジョベーゼ・デル・ルビコーネ

イタリアを代表する黒ブドウ、サンジョベーゼを主体にしたスマイルのような香りとフルーティーさが特徴の赤ワインです。

グラス 500円 (税込550円) 300ml 990円 (税込1,089円) 500ml 1,590円 (税込1,749円)



Red Wine



ミディアムボディ 750ml



サルトーリ・カベルネ・ソーヴィニヨン オーガニック

イタリア政府認定の有機ワイン。ブドウは化学肥料を一切使用せず造られます。凝縮感のあるハーブのようなアロマ、心地よい余韻が続きます

3,000円 (税込3,300円)

ミディアムボディ 750ml



バローネ・コルナッキア
モンテプルチアーノ ダブルツツォ

じわっと重みのあるタンニン、複雑さと余韻の長さは圧巻。ワインカラーは濃い赤色で凝縮感が強く、しっかりした味わい。力強いタンニンに果実味と苦みが乗り、非常に造りの良いワインです。

4,300円 (税込4,730円)

フルボディ 750ml



ローガン・ワインズ・
ウィマーラ シラズ/ヴィオニエ

ローガン人気のシラズブレンドはヴィオニエを数%混醸することで、フローラル且つ艶やかなベリーのアロマが漂います。プラムやスパイス香が立ち上る滑らかな口当たりの赤ワインです。

4,800円 (税込5,280円)

ミディアムボディ 750ml



シャトー・ド・セグリエス・
コート・デュ・ロース

リラックの村はずれにあるパーカー4つ星のワイナリー。グルナッシュとシラーを主体に造られるワインはブラックチェリーのアロマが魅力的で、繊細な口当たりが素晴らしいです。

5,800円 (税込6,380円)

ミディアムボディ 750ml



シャトー・ペイボノム・
レ・トゥール

ビオロジックとビオディナミ、2つの有機認証を受けたオーガニック・ボルドー・ワイン。収量を制限することで、より香り高く、まろやかなボディを持った銘酒に仕上がっています。

6,800円 (税込7,480円)

ミディアムボディ 750ml



テツレ・デル・
バローロ バルバレスコ

大樽熟成による豊かな風味のエlegantな味わい。ノーズに、フレッシュさや、フルーティさがあります。風味豊かで力強くかつエレガントで、すみれのような香りがあります。

7,800円 (税込8,580円)

フルボディ 750ml



サン・マルツアーノ・
Mメルロー

ブルーベリーのアロマとカシスリキュールのような果実味。口当たりは滑らかで清涼感のあるボディ。しっかりとした甘味のある果実が心地のよいワインです。

8,800円 (税込9,680円)

SPARKLING/WHITE WINE

スパークリングワイン

辛口



ヴァッリ・ブリュット

イタリア産スパークリングワインのスパマンテにふさわしいブドウのみを厳選して造られたフレッシュな果実味と程よい酸味が特徴の辛口です。

グラス 590円 (税込649円) | ボトル 2,990円 (税込3,289円) | 750ml

白ワイン

ハウスワイン

辛口



モンテリーベロ/トレッビアーノ・デル・ルビコーネ

イタリアを代表する白ぶどう、トレッビアーノを主体にした爽やかでフルーティフレッシュな味わいの白ワインです。

グラス 500円 (税込550円) | 300ml 990円 (税込1,089円) | 500ml 1,590円 (税込1,749円)

Sparkling Wine



辛口



750ml

サンテロ・ピノ シャルドネ スパマンテ

ピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的な辛口のスパークリングワインです。泡立ちのはきめ細かく、スッキリとした味わいで料理との相性も抜群です。

3,500円 (税込3,850円)

辛口



750ml

サンテロ・ピノ ロゼ

ピノ・ビアンコ種とピノ・ネロ種を用いて造られた本格的な辛口ロゼスパークリングワイン、その名も「ピノ ロゼ」。スタイリッシュなラベルと本格的な味わいをお楽しみください。

3,500円 (税込3,850円)

辛口



750ml

バロン・フェエンテ/シャンパーニュ・モンテユイ パール・エ・フィス・ブリュット・レゼルヴ

異彩を放つバロン・フェエンテが放つワンランク上のシャンパン。トースト香・リンゴの蜜・ブリオッシュ等の高級感ある上質な味わい。厚みのある果実味と、フレッシュさと熟成感のハーモニーが織り成す全体のバランスが素晴らしい豊潤な味わいと余韻を楽しめます。

9,500円 (税込10,450円)

White Wine

辛口



750ml

サルトーリ・ ソアーヴェ オーガニック

イタリア政府認定の有機ワイン。化学肥料を一切使用せずに育てたブドウから造られたソアーヴェ。凝縮度が高く、フルーティでフレッシュな味わいが魅力です。

3,000円 (税込3,300円)



辛口



750ml

フェウド・アランチョ インツォリア

白い花やミネラルの香り。レモンのようなキリッとした酸と、洋ナシやメロンを想わせる果実味が豊かで、夏野菜のような瑞々しさが素晴らしい白ワインです。

3,800円 (税込4,180円)

辛口



750ml

テ・カイランガ・ TKソーヴィニヨン・ブラン

青リンゴやメロン、柑橘香が開き、魅惑的なシダのハーバルなノートと樽由来の要素がハーモニーを築きます。鮮度の高い引き締まった酸を持つ、ミディアムボディで長い余韻のワインです。

5,500円 (税込6,050円)

辛口



750ml

ラ・シャブリジェンヌ・ シャブリラ・ピエレ

シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者。エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワインです。

8,800円 (税込9,680円)

DRINK

Alcohol

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)

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)

Soft Drink



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
- ・アイスレモンティー
- ・アイスマルクティー
- ・アイスカフェオレ
- ・オレンジ(100%)
- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・アイスウーロン茶
- ・ホワイトウォーター
- ・ホワイトソーダ
- ・ジンジャーエール



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)

Cocktail

シャンディーガフ

490円
(税込539円)

カシスビール

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)



ソフトドリンク ALL 下記よりお選び下さい ▼

420円
(税込462円)

ハンバーグ/ステーキ/パスタ/ピッツァ
ご注文のお客様はお得なセット価格

390円
(税込429円)