

Cows CROWN

カウズクラウン

OMI BEEF
100%
★QUALITY★

創業昭和57年、近江牛焼肉の慶州がプロデュースする、
近江牛100%のグルメバーガーショップです。

Patty パティ

日本三大和牛の一つである
「近江牛」を100%使用し、つなぎを一切使わない
本物のパティをご用意しました。

Buns バンズ

甲賀市の柏屋製パンで、
当店専用に特注したバンズは、
小麦の香りがたまらない逸品。
自慢のパティと最高の相性を追求しました。

Etc.

その他、栗東スモーク工房の無添加ベーコンや、
滋賀県のクラフトビールなど、
こだわりの食材でおもてなしさせていただきます。



TAKE OUT

TAKE OUT OK!

全ての商品テイクアウトOK! お気軽に申し付けください。
(袋・容器代 30円頂戴いたします。)

ミニサイズのフレンチフライ&オニオンリングorミニサラダ付

BURGER

全てのハンバーガーにタルタルソース・ケチャップ・マスタードを使用しております。
苦手な方はお申し付けください。



カウズクラウンバーガー

COWSCROWN BURGER

近江牛100%パティ・無添加ベーコン・chedarチーズ・エッグ・
グリルドオニオン・トマト・レタス

¥1,800

(¥1,980 with tax)

ザ・モンスター

THE MONSTER

¥2,880

(¥3,168 with tax)

近江牛100%パティ×3・chedarチーズ×2・モツツアレラチーズ・トマト・レタス

ダブルチーズバーガー

DOUBLE CHEESE BURGER

近江牛100%パティ×2・chedarチーズ×2・トマト・レタス

¥1,980

(¥2,178 with tax)

B.L.T.バーガー

B.L.T. BURGER

¥1,380

(¥1,518 with tax)

近江牛100%パティ・無添加ベーコン・トマト・レタス

ベーコンエッグチーズバーガー

BACON EGG CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・無添加ベーコン・chedarチーズ・エッグ・トマト・レタス

¥1,680

(¥1,848 with tax)

各¥100 (¥110 WITH TAX) トマト レタス

TOPP
INGS

各¥150 (¥165 WITH TAX) エッグ グリルドオニオン

各¥200 (¥220 WITH TAX) チェダーチーズ モツツアレラチーズ アボカド

ゴルゴンゾーラチーズ ¥260 (¥286)
無添加ベーコン ¥290 (¥319)

カマンベールチーズ ¥360 (¥396)
近江牛100%パティ ¥650 (¥715)

SET DRINKS

ALL ¥200 (¥220 WITH TAX)

コーラ／ジンジャエール／セブンアップ／アセロラ／
オレンジ／アップル／ウーロン／コーヒー／紅茶

マッシュルームチーズバーガー

MUSHROOM CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・マッシュルーム・モツツアレラチーズ・トマト・レタス

¥1,680

(¥1,848 with tax)

アボカドチーズバーガー

AVOCADO CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・アボカド・チェダーチーズ・トマト・レタス

¥1,480

(¥1,628 with tax)

Wアボカドバーガー

DOUBLE AVOCADO BURGER

近江牛100%パティ・アボカド(ディップ&スライス)・無添加ベーコン・

サワークリーム・トマト・レタス

¥1,990

(¥2,189 with tax)

カマンベールチーズバーガー

CAMEMBERT CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・カマンベールチーズ・トマト・レタス

¥1,450

(¥1,595 with tax)

ゴルゴンゾーラチーズバーガー

GORGONZOLA CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・ゴルゴンゾーラチーズ・トマト・レタス

¥1,350

(¥1,485 with tax)

各¥100 (¥110 WITH TAX) トマト レタス

各¥150 (¥165 WITH TAX) エッグ グリルドオニオン

各¥200 (¥220 WITH TAX) チェダーチーズ モッツァレラチーズ アボカド

ゴルゴンゾーラチーズ ¥260 (¥286)
無添加ベーコン ¥290 (¥319)

カマンベールチーズ ¥360 (¥396)
近江牛100%パティ ¥650 (¥715)

TOPPINGS

SET DRINKS

ALL ¥200 (¥220 WITH TAX)

コーラ／ジンジャエール／セブンアップ／アセロラ／
オレンジ／アップル／ウーロン／コーヒー／紅茶

cheddar cheese burger

CHEEDDAR CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・cheddar cheese・トマト・レタス

¥1,290

(¥1,419 with tax)

mozzarella cheese burger

MOZZARELLA CHEESE BURGER

近江牛100%パティ・モッツァレラチーズ・トマト・レタス

¥1,290

(¥1,419 with tax)

ミート・ミート

MEAT・MEAT

近江牛100%パティ・無添加ベーコン・cheddar cheese

¥1,380

(¥1,518 with tax)

テリヤキバーガー

TERIYAKI BURGER

近江牛100%パティ・トマト・レタス・テリヤキソース

¥1,150

(¥1,265 with tax)

スタンダードバーガー

STANDARD BURGER

近江牛100%パティ・トマト・レタス

¥1,100

(¥1,210 with tax)

SIDE ORDER

ハンバーガーと相性最高のサイドメニューを揃えました。

フレンチフライ

S¥380(¥418 WITH TAX) L¥680(¥748 WITH TAX)

フライドマッシュルーム

S¥450(¥495 WITH TAX) L¥750(¥825 WITH TAX)

オニオングリーン

S¥400(¥440 WITH TAX) L¥720(¥792 WITH TAX)

オニオン&ポテト

S¥400(¥440 WITH TAX) L¥720(¥792 WITH TAX)

カウズクラウンサラダ

S¥450(¥495 WITH TAX) L¥680(¥748 WITH TAX)

STEAK & GRILL

自慢の近江牛やこだわり食材をグリルで。全て150gでご提供。

近江牛サーロイン

¥2,800(¥3,080 WITH TAX)

近江牛リブフィンガー

¥1,880(¥2,068 WITH TAX)

近江牛特選モモ赤身

¥1,880(¥2,068 WITH TAX)

本日の希少部位

ASK

栗東スモーク工房 無添加ベーコン

¥1,280(¥1,408 WITH TAX)

DESSERT

(竜王)
古株牧場のジェラート
(ミルク/季節のソルベ)
¥380(¥418 WITH TAX)





DRINKS

SOFT DRINK

コーラ	¥300 (¥330 with tax)
ジンジャーエール	¥300 (¥330 with tax)
セブンアップ	¥300 (¥330 with tax)
アセロラジュース	¥300 (¥330 with tax)
オレンジジュース(100%)	¥300 (¥330 with tax)
アップルジュース(100%)	¥300 (¥330 with tax)
ウーロン茶	¥300 (¥330 with tax)
コーヒー(HOT/ICE)	¥300 (¥330 with tax)
紅茶(HOT/ICE)	¥300 (¥330 with tax)
自家製バニラシェイク	¥500 (¥550 with tax)
自家製チョコレートシェイク	¥550 (¥605 with tax)
自家製ストロベリーシェイク	¥550 (¥605 with tax)
アランミリア(特製ブドウジュース)330mlボトル	¥990 (¥1,089 with tax)

BEER

カールスバーグ 330ml ボトル	¥600 (¥660 with tax)
ギネス エクストラスタウト 330ml ボトル	¥680 (¥748 with tax)
サントリーオールフリー 334mlボトル	¥400 (¥440 with tax)

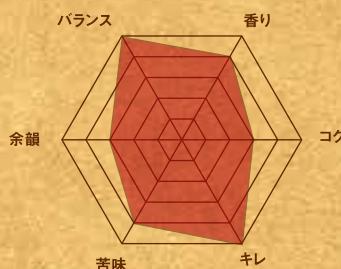
SOUR

レモンサワー	¥500 (¥550 with tax)
--------	----------------------

HIGH BALL

サントリー角	¥500 (¥550 with tax)
メーカーズマーク	¥580 (¥638 with tax)
知多	¥680 (¥748 with tax)

SHIGA CRAFT BEER



オージーペールエール ¥980

Two Rabbits(近江八幡)

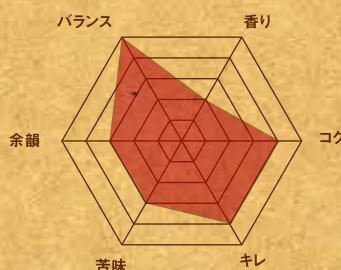
(¥1,078 with tax)

オーストラリア産のホップとモルトを使ったトロピカルな風味のペールエール。

香りと苦味のバランスがよく、とてもドリンカブル！

ビアスタイル：ペールエール

Alc : 5.5%



ビラボンブラウンエール ¥980

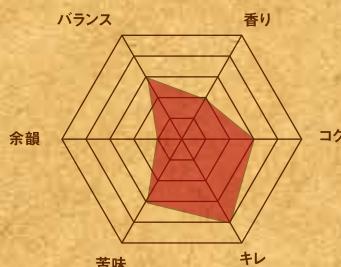
Two Rabbits(近江八幡)

(¥1,078 with tax)

オレンジピールのシトラス香と、
ブラウンモルトのロースティーな香味はジューシーな料理との相性抜群。

ビアスタイル：ブラウンエール

Alc : 6%



バカラガード

HINO BREWING(日野)

¥980

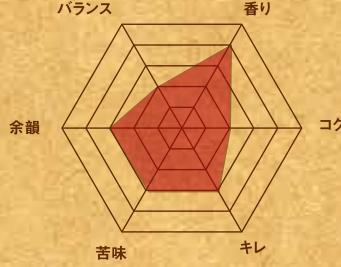
(¥1,078 with tax)

モルト感のあるボヘミヤスタイルのラガービール。

コク、苦味はミディアムテイストで飲み易いラガー。

ビアスタイル：ラガー

Alc : 5.5%



クダリストウト ¥980

HINO BREWING(日野)

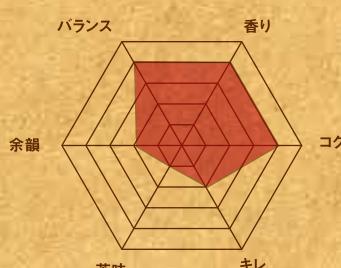
¥980

(¥1,078 with tax)

水出しコーヒーをブレンドした、スッキリしたアイスコーヒー感覚で楽しめるスタウトです。
モルトのロースト香は肉料理が進みます。

ビアスタイル：スタウト

Alc : 5.4%



伊吹ヴァイツェン

長浜浪漫ビール(長浜)

¥980

(¥1,078 with tax)

苦味が少なくフルーティー。

小麦麦芽の爽やかな風味と、ヴァイツェン酵母由来の
クローブやバナナの様な香りが楽しめます。

ビアスタイル：ヴァイツェン

Alc : 5%

バロン フィリップ ド ロスチャイルド カデ ドック カベルネ ソーヴィニヨン



ヨクと丸みを兼ね備えた上品な味わい。

しっかりとしたタンニンのカベルネ・ソーヴィニヨン独特の端正な風味が楽しめます。

産地 フランス 味わい フルボディ
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

グラス ¥550 ボトル ¥2,850
 (¥605 with tax) (¥3,135 with tax)

キュヴェ ミティーク



ルビーレッドの色合いで、熟したブラックベリーを思わせるアロマが広がり、次第にスイートスピイスやハーブの香りが複雑に絡み合い、やがてこちらをアレンジした調和が魅力です

産地 フランス 味わい ミディアムボディ グラス ¥650 ボトル ¥3,500
 品種 シラー、グルナッシュ、カリニャン、他 (¥715 with tax) (¥3,850 with tax)

クラレンドル ルージュ オーブリオン



ワインは輝くルビー色が美しく、赤い果実のフルーティーなアロマ、かすかなオークのニュアンスがあります。果実味、酸、タンニン、すべてのバランスが良く格付け第一級のエレガンスを存分に感じられます。

産地 フランス ポルドー 味わい フルボディ
品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
ボトル ¥4,800
(¥5,280 with tax)

カレラ セントラルコースト ピノノワール ジュシュジェンセン セレクション



ラズベリーやチェリー、ジビエの香りが複雑に絡み合います。見事なバランスのとれたワインで長い余韻へと続きます。カリifornニアのロマネコンティと称される名門ワイナリー。

産地 アメリカ カリフォルニア 味わい フルボディ
品種 ピノノワール ボトル ¥7,500
(¥8,250 with tax)

シャトー ラグランジュ 17



深みのある色調で、黒系果実やスパイス、程良い樽の香りが優美に溶け込み、タンニンと酸味の調和が見事に取れた味わいです。

産地 フランス・ボルドー 味わい フルボディ
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

ボトル 税込9,600
(¥10,560 with tax)

ビコーズ アイムシャルドネフロムサザンフランス



果実によりそった柔らかい酸味と熟れたフレーバー、ほどよいミネラルが味わえます。白い花が華やかに広がるような、爽やかでエレガントな余韻。
青桃やグレープフルーツ、レモン、ローストアーモンドのような香りなどが漸しに現れます。

産地 フランス 味わい 辛口
品種 シャルドネ グラス ¥550
¥605 with tax ボトル ¥2,850
¥3,135 with tax

シリニセラーセレクション ソーヴィニヨンブラン



洗練されたトロピカル・フルーツの香り。引き締まった酸と、ほのかな甘さを感じさせるさわやかな果実味。バランスに優れ、ドライでフレッシュな後味が印象的なワインです。

産地 ニュージーランド 味わい 辛口

グラス ￥750 ボトル ￥4,200
(W25 with tax) (W4,620 with tax)