

Food Menu

- 3 — 共栄窯の人気メニュー4選!!
- 4 — 肉メニュー
- 6 — 魚メニュー
- 8 — 前菜
- 10 — サラダ
- 12 — 揚げ物・アヒージョ
- 14 — リゾット・パスタ・ピザ
- 16 — デザート



前菜は
→P.8

Appetizer

オードブル
盛り合わせ

2~3人前

¥2,280

キッシュ / 生ハム / サラミ / 自家製ポテトサラダ /
自家製ピクルス / オリーブ ... 他全8種



Seafood

魚は
→P.6

カルパッチョ盛り合わせ

2~3人前

¥1,980

Meat

肉は
→P.4

共栄窯の
人気メニュー
≡ 4選!! ≡

アヒージョは
→P.12

特選肉 4種盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏・合鴨)

2~3人前

¥3,980

オイルにつけて
食べるのがオススメ!

バゲット 6枚 ¥300

海老の
アヒージョ

¥980

Ajillo



Meat

肉

低温でじっくり
時間をかけて焼き上げます。

Meat

知多牛のステーキをはじめ、4種肉の盛り合わせ
など提供に30分程度お時間をいただきますが、
肉好きでしたらぜひ一度お試しください。



特選肉 4種盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏・合鴨)

2~3人前

¥3,980

スチームコンベクションで
じっくり低温調理した
当店自慢の一品



自家製
ローストビーフ ¥1,080

牛タンのローストビーフを
カルパッチョ風に仕上げました。



牛タンの
カルパッチョ ¥880



シャルキュトリー盛り合わせ
(お肉の前菜盛り合わせ)

¥1,180



知多牛・知多豚の
自家製煮込み
ハンバーグ ¥1,580



肉質はやわらかく、
国産牛ならではの甘みと上質な味わい

知多牛のステーキ

150g ¥2,480

強い旨味とねっとりとした味わいで
人気の生ハム。ビールやワインなど
お酒が好きな人におすすめ

愛知ポークを使用した生のソーセージを
一度ポイルしてから焼き上げました



愛知ポークの
ソーセージ

1本 ¥680



パルマ産生ハム
《单品》 ¥680

※価格はすべて税込表示です。
※写真はイメージです。食材の入荷状況等により異なります。

※価格はすべて税込表示です。 ※写真はイメージです。食材の入荷状況等により異なります。

Seafood

シーフード

お魚で頭も体も元気に！

当店自慢のお魚メニューをお楽しみください。

お魚は栄養満点だけでなく、
とっても美味しくお酒にも合うんです。

メのリゾット

+ ¥580

お召し上がりいただいた後の
スープで旨味たっぷりの
リゾットをお作りします。

仕上げに入れる香草バターが
魚介の旨みと絶妙にマッチ！

アクアパッツァ

2~3人前 ¥2,880

彩り豊かで旨味凝縮！
さらに底のおこげが
パリッと美味しい

シーフードパエリア

¥2,880

魚介のうまみ
たっぷり！

濃厚なサーモンを中華風の自家製ダレで
ユッケ風に、パルメザンチーズと胡椒が
アクセントです。

自家製たれの
サーモンユッケ

¥880

カルパッチョ 盛り合わせ

2~3人前

¥1,980

3種の新鮮な魚介を
自家製カルパッチョソースで
お召し上がりください

オリジナルの和風ソースで
日本酒にもよく合います

1人前

¥980



マグロの
カルパッチョ ¥980

新鮮な真鯛と
すだちと大根おろしの
ソースが相性バッチリ

真鯛の
カルパッチョ ¥980

フグの生ハム
¥980



Seafood

Appetizer

※価格はすべて税込表示です。 ※写真はイメージです。食材の入荷状況等により異なります。

前菜

Appetizer



オードブル 盛り合わせ

人気の前菜を一皿に！

キッシュ / 生ハム / サラミ
自家製ポテトサラダ / 自家製
ピクルス / オリーブ ...他全8種

1人前 ¥1,280

2~3人前 ¥2,280



おつまみ カマンベールチーズ

おひとり様でも食べやすい
サイズにしました。
ワインのお供にどうぞ。
合盛りもお気軽にご注文ください。

¥680



かつお酒盗と クリームチーズ ¥580

酒盗（しゅとう）は魚の内臓を原料とする塩辛のことで「盗まれるように酒がなくなっていく」と言われるくらいおいしい日本の伝統的食品。ビール・焼酎・日本酒に！



おつまみブルーチーズ

¥680



グリーンオリーブと
ブラックオリーブを
盛り合わせたパー定番の一品

**オリーブ
盛り合わせ
¥580**



パティシエがつくる
ミックスナッツ
¥680

- ・塩キャラメルofクルミ
- ・ブラックペッパーのアーモンド
- ・唐辛子のカシューナッツ
- ・チーズカレー味のマカダミアナッツ



ワインのお供に
ピッタリ

**ドライ
フルーツの
盛り合わせ
¥680**



どんなお酒にも合う醤油味。
薄くスライスされているので
食べやすい

秋田県産
ポークジャーキー ¥680



カラフルな野菜を甘酸っぱく仕上げ、
爽やかな酸味と歯応えがたまらない

**自家製
ピクルス
¥580**



枝豆にわさびエキスたっぷり、
ピリリとしたわさびの刺激が止まらない
斬新なおいしさ。お酒にもピッタリ

**わさび枝豆
¥580**



タルト生地に卵液とチーズ、玉ねぎ、ベーコンを
たっぷり入れて焼き上げたピストロの定番料理。
フルーティーな白ワインと相性抜群！

**自家製
キッシュ
¥580**

Salad

サラダ

Vegetable
dish



ポテトサラダと
合鴨の黒胡椒焼き ¥780



スティックサラダ
自家製バーニャカウダソース

オリーブ油、アンチョビ、にんにくで
作ったソースを野菜につけていただく

¥1,180



たっぷりの生ハムとチーズの
贅沢なサラダ

生ハムのシーザーサラダ

¥980

※価格はすべて税込表示です。 ※写真はイメージです。食材の入荷状況等により異なります。

サーモンとの相性が絶妙！
パプリカの色彩豊かな
イタリアンドレッシング



自家製イタリアン
ドレッシングと
サーモンのサラダ
¥980

サラダが新鮮で
美味しい理由

共栄窯は、お客様の
「理想の野菜」を作り出す
農業生産法人SKHさんと
契約しています。

詳しくは
→P.31

レモンドレッシングの
シンプルサラダ
¥680

アヒージョ・揚げ物

ニンニクの香りと
海老のエキスがたっぷりの
アヒージョオイル

海老の
アヒージョ ¥980

Ajillo

具材のうまみが
たっぷり移ったオイルに
バゲットをつけて
食べるのがオススメ!



カリカリに焼き上げたフランスパン
バゲット
6枚 ¥300



燻製したオイルサーディンを使用した
初体験なアヒージョをお試ください!

オイルサーディンの
スモーキーアヒージョ ¥980



厚くカットしたベーコンと
さっぱりとした熱々の
トマトは相性抜群!

ベーコンとトマトの
アヒージョ ¥980



まずそのまま味わい、
次に明太子をバゲットに
のせて食べると最高です!

かねふく
めんたいパークの
明太子アヒージョ ¥1,280



迷ったらとりあえずコレ！
大人から子供まで楽しめる、
間違いない！

塩ポテト ¥680



スパイシーなポテトフライは
おつまみにバッチリ！



スパイシー
ポテト ¥780



味がまろやかになる
マヨネーズがポイント

オニオンリング ¥680



手羽を素揚げにし、
自家製ソースに絡めた
クセになる味わい

バッファローチキン ¥780

Fried

※価格はすべて税込表示です。
※写真はイメージです。食材の入荷状況等により異なります。

リゾット・パスタ・ピザ

贅沢なトリュフの香りと味わいを
リーズナブルに楽しめる
満足感ある一皿

Rice



トリュフリゾット
¥1,480

プリプリのエビが入ったリゾット
レモンの香りと酸味がアクセント



地中海風リゾット ¥1,380

チーズをたっぷり使った
豊かな味わいのシンプルリゾット



チーズリゾット
¥1,080

トマトのうまみをたっぷり吸った米は
風味満点！トマトの程よい酸味と
粉チーズが相性抜群



トマトリゾット ¥1,180

Pizza

モッツァレラチーズ、トマト、
バジルをのせて焼き上げた
定番ピザ



マルゲリータ
¥980

※価格はすべて税込表示です。
※写真はイメージです。
食材の入荷状況等により異なります。

ベーコンときのこのトマトソースパスタ
お肉の旨味とトマトの酸味の
バランスが抜群

Pasta

アマトリチャーナ ¥1,180

明太子も生クリームもたっぷり
水菜、のり、大葉をあしらった
和風クリームパスタ

明太子クリーム
パスタ ¥1,180

シンプルな具材の
共栄窯定番の
パスタ

エビとキャベツの
オイルパスタ ¥1,180

自家製のトマトソースとイカスミのパスタ
自家製の唐辛子オイルを使ってピリ辛に仕上げました
一度食べたらずみつきです！

イカ墨パスタ
¥1,280

4種のチーズが織りなす濃厚な旨み！
ワインが飲みたくなる一品

クアトロ
フォルマッジ ¥980

モチモチの
ナン生地ピザ！

フレッシュな常滑産の
ペッパークレソンと
生ハムの相性が抜群

生ハムとクレソン ¥1,180

デザート

Dessert

パティシエ自慢の焼き菓子
はウイスキーや
ブランデーにも良く合います



人気の
焼き菓子 3種 ¥680

フォンダンとは、フランス語で「溶ける」という
意味。自家製ガトーショコラの中は、とろっとした
温かい濃厚ガナッシュ。



特製フォンダン
ショコラ ¥880

知多のウイスキーを使った特製生チョコ
お土産用に箱入りもご用意しています



自家製
生チョコ ¥480

丁寧に焼き上げたスイートポテトの
表面をキャラメリゼして、バニラ
アイスに乗せました



スイートポテト
バニラアイス添え ¥780



自家製プリンと
常滑牛乳
ジェラート ¥680

ショーケースからお好きな
ケーキをお選びください。
可愛く飾り付けてお出しします。



自家製ケーキと
常滑牛乳ジェラートの
盛り合わせ ¥980

自家製ケーキ単品 ¥600

HAPPY ANNIVERSARY



メッセージ付き
デザートプレート
¥2,180

記念日や誕生日に