



Wi-Fi ネットワーク
atem-906c99-a
Wi-Fi パスワード
426ec09b0036e



BAR & BISTRO
KYOUEI-GAMA

Food & Drink

Menu

ディナータイムは
・チャージお一人様 +550円(税込)
・ワンドリンク制です

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

Appetizer

前菜は
→P.8

オードブル
盛り合わせ

2~3人前

¥2,290

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

¥2,290

Meat

肉は
→P.4

特選肉3種
盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏)

2~3人前 ¥4,190

オイルにつけて
食べるのがオススメ!

バゲット6枚 ¥480

共栄窯の 人気メニュー

4選!!

アヒージョは
→P.12

海老の
アヒージョ

¥1,190

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、3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

3種盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏)

知多牛の自家製

ローストビーフ ¥1,990

2~3人前

¥4,190



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

¥1,290



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 ¥1,190



シャルキュトリー盛り合わせ
(お肉の前菜盛り合わせ)

¥1,390



知多牛・知多豚の
自家製煮込み
ハンバーグ ¥1,590



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 ¥3,490

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 ¥890



パルマ産生ハム
《单品》 ¥890

※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
+ ¥590

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 ¥2,990

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

¥2,990

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
¥1,290

カルパッチョ 盛り合わせ

2~3人前

¥2,290

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

¥1,290

マグロの
カルパッチョ ¥1,290

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 ¥1,290

フグの生ハム
¥1,000

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

¥1,290

2~3人前

¥2,290



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。

¥700



かつお酒盗と クリームチーズ ¥600

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

¥700



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
¥600**



パティシエがつくる
ミックスナッツ
¥790

- ・塩キャラメルのコルミ
- ・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
¥990**



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 ¥890



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
¥620**



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
¥600**



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
¥600**

Salad

サラダ

Vegetable
dish



ポテトサラダと
合鴨の黒胡椒焼き ¥800



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

¥1,200



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

¥1,290

※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

¥1,290

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

¥700

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 ¥1,190

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 ¥480

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 ¥1,290

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 ¥1,190

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 ¥1,490



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 ¥700



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 ¥800



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 ¥890



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(4本) ¥920

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・ Pasta ・ ピザ

Rice

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



トリュフリゾット
¥1,690

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 ¥1,590

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
¥1,120

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 ¥1,200

Pizza

モッツアレラチーズ、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
¥1,120

※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 ¥1,290

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 ¥1,290

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 ¥1,290

自家製のトマトソースとイカスキの pasta
自家製の唐辛子オイルを使ってピリ辛に仕上げました
一度食べたらやみつきです！

イカ墨パスタ
¥1,390

モチモチの
ナン生地ピザ！

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

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

クアトロ
フォルマッジ ¥1,120

生ハムとクレソン ¥1,390

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 ¥690

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 ¥900

知多のウイスキーを使った
特製生チョコ



自家製
生チョコ ¥490

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 ¥800



自家製プリンと
常滑牛乳
ジェラート ¥700

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 ¥1,000

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 ¥2,290

記念日や誕生日に

Happy Birthday, Happy Anniversary, Happy Wedding...etc.

Seasonal Cocktails

シーズンナルカクテル ¥1,200

杏仁香るビターズweetカクテル。コーヒーの苦味と酸味、少し焦げたような風味。おとなの夜を味わいたいあなたに。

Irish Coffee アイリッシュコーヒー

冬の定番アイリッシュコーヒー。ちょっと甘めの生クリームに注ぐウイスキーはジェムソンスタウト。黒ビール由来のカカオフレーバーが奥深い。

Cafe Amaretto カフェアマレット

Pole Shift ポールシフト

ヘーゼルナッツの香りとリンゴの酸味が心地よいカクテル。ヨーグルト感のある味わいはやさしくすべてを包み込む。冬の星座に思いを馳せながら飲みたい一杯。

Hot Bailey's Milk ホットベイリーズミルク

キャラメルミルクっぽい、あたたかくて甘い飲みやすいホットカクテル。秋冬のなんだかちょっとせつない夜に、こころもあつたまるホットな一杯。

Autumn / winter

秋冬メニュー



広島県産
牡蠣の
クリームパスタ
¥1,840

Oyster bar

オイスター バー



厳選した国産の牡蠣を使用
生牡蠣 1個 ¥620



厳選した国産の
牡蠣を使用

蒸し牡蠣
1個 ¥620

牡蠣を味わいつくす
限定メニューを
たっぷりご用意!

カリカリに焼き上げた
フランスパン

バゲット
6枚 ¥480



広島県産
牡蠣の
アヒージョ
¥1,620

※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。