

Spring - Summer

春夏メニュー

爽やかな冷製トマトソースに大葉を合わせた冷製パスタ。岐阜県産のフレッシュモッツァレラとパルマ産の生ハムがアクセント。



フレッシュトマトと
大葉の冷製パスタ

¥1,190

見た目も華やかな

春夏限定メニューを

お楽しみください

カラッと揚げたエビに自家製のガーリックマヨネーズソースを和えた共栄窯スタイルのガーリックシュリンプです



ガーリックシュリンプ
エビマヨ風

¥890

奥三河地鶏の粗挽き肉と常滑でとれたホーリーバジルをタイの調味料と常滑産の味噌で炒めました。



常滑産ホーリーバジルの
ガパオライス
&ガーリック
シュリンプ

¥1,190

ココナッツミルクで煮込んだ贅沢なグリーンカレー。濃厚な旨味と青唐辛子の辛さが癖になる1品です。



本格ココナッツ
グリーンカレー

¥1,190

パクチーをもりもり食べられるサラダナンブラーの効いたドレッシングでタイ風に仕上げました



パクチーサラダ

¥790



Seasonal Cocktails



シーズナルカクテル

トロピカルな味と見た目。ザ・サマーカクテル。ウォッカ、ピーチ、パイン、グレープフルーツ、ブルーキュラソー。

Gulfstream



ガルフ
ストリーム ¥1,190

夏のイメージにぴったりな淡いピンクの軽やかなカクテル。ウォッカ、クランベリー、グレープフルーツ。

Sea Breeze



シーブリーズ ¥1,190

春夏スタイルは氷入りでやさしい甘さに癒されるカクテル。アプリコット、オレンジ。

Valencia



バレンシア ¥1,190

ヘミングウェイが愛した爽やかフローズンカクテル。シトラスラム、マラスキーノ、ライム。

Frozen Daiquiri



フローズン
ダイキリ ¥1,190

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

¥2,290

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

¥1,990

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

¥3,990

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
¥990

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

¥3,990

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 ¥1,090

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 ¥890



シャルキュトリー盛り合わせ
(お肉の前菜盛り合わせ)

¥1,190



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 ¥2,490

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 ¥690



パルマ産 生ハム

《单品》 ¥690

※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 ¥2,890

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

¥2,890

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

¥990

カルパッチョ 盛り合わせ

2~3人前

¥1,990

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

¥990



マグロの
カルパッチョ ¥990

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 ¥990

フグの生ハム
¥990



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 ¥1,290

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。

¥690



かつお酒盗と クリームチーズ ¥590

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

¥690



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
¥590**



パティシエがつくる
ミックスナッツ
¥690

- ・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
¥690**



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 ¥690



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
¥590**



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
¥590**



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
¥590**

Salad

サラダ

Vegetable
dish



ポテトサラダと
合鴨の黒胡椒焼き ¥790



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

¥1,190



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

¥990

※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
¥1,090

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
¥690

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 ¥990

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しください!



オイルサーディンの
スモーキーアヒージョ ¥990

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 ¥990

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 ¥1,290



迷ったらとりあえずコレ！
大人から子供まで楽しめる、
間違いなし！

塩ポテト ¥690



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 ¥790



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 ¥690



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 ¥790

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
¥1,490

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 ¥1,390

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
¥1,090

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 ¥1,190

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
¥990

※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 ¥1,190

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 ¥1,190

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 ¥1,190

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
¥1,290

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 ¥990

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 ¥1,190

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 ¥890

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 ¥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 ¥790



自家製プリンと
常滑牛乳
ジェラート ¥690

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 ¥990

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
¥2,190

記念日や誕生日に

共栄窯



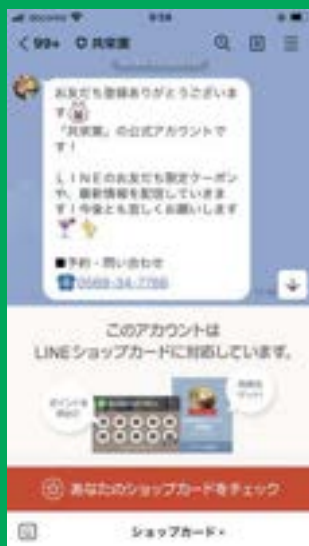
LINEショッピングカード 登録済ですか？

- ・ 来店1回ごとに1ポイント進呈
- ・ 3ポイントで「**300円チケット**」プレゼント

お会計の際、スマホでQRコードを読み込むだけ！
スタッフにお声がけください！

▼ ショッピングカード取得方法

まずは
友だち追加



トーク画面
より1タップで
登録完了