



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



BAR & BISTRO
KYOU EI-GAMA

Lunch Menu

Open 11:00 / Close 14:30
(L.O. 13:30)

メイン料理が選べる

共栄窯のセレクトランチ

Aセット

お一人様

¥3,300

とってもお得なケーキ&ドリンク付き
共栄窯で一番人気の満足プラン
食後もゆっくり過ごしたい方にピッタリです。

前菜盛合せ

+

メイン料理

+

ライス/パン

+

ドリンク

+

ケーキ

▼下のメニューから
お選びください

Bセット

お一人様

¥2,800

お得なドリンク付き
お腹いっぱいケーキは食べられないけど
ゆっくり過ごしたい方にピッタリのプラン。

前菜盛合せ

+

メイン料理

+

ライス/パン

+

ドリンク

▼下のメニューから
お選びください

Cセット

お一人様

¥2,400

お料理だけを楽しむシンプルなプラン
時間が無い方やデザートまで食べられるか
わからない方はこちらがおすすめです。

前菜盛合せ

+

メイン料理

+

ライス/パン

数量限定 フルコース

メイン料理に「知多牛と知多豚のハンバーグ」と「魚介の包み焼き」が両方楽しめる共栄窯満喫コース!

前菜盛合せ

+

メイン料理 2品

+

ライス/パン

+

ドリンク

+

ケーキ

お一人様

¥4,600

ケーキ・ドリンクなし

前菜盛合せ

+

メイン料理 2品

+

ライス/パン

¥3,700

※メイン料理の内容は固定です。

ドリンク ▼ ランチ A・B コースのドリンクをこちらからお1つお選びください。

- ・ コーヒー (Hot / Ice)
- ・ 知多半島産ハーブのハーブティー (Hot)
- ・ 日本茶 (Hot) ・ 和紅茶 (Hot) 常滑焼の茶器で提供いたします。
- ・ アールグレイ (Ice)

▶ ドリンクメニューの
ソフトドリンクからも
お選びいただけます

メイン料理

▼ランチ A・B・C コースのメイン料理をお1つお選びください。

アレルギー物質特定原材料



共栄窯の一番人気！

知多牛と知多豚のハンバーグ

自家製の和風ソースとクリームソースの二種類のソースを使用。和風おろしハンバーグを共栄窯スタイルにアレンジしました。



人気 No.2

奥三河地鶏のトマト煮込み

スパイスが香るトマトソースで地鶏を柔らかく煮込みました。イタリア産モッツアレラチーズを焼いてトッピングします。



テレビで紹介されました

魚介の包み焼きアクアパッツァ風

味の決め手は、真鯛のアラを丁寧に下処理し香味野菜と一緒に煮込んだお出汁と香草バター。ライスならスープにご飯を入れてリゾットにも。



季節限定

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

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。



スタッフのイチ押し Hot!

本格ココナッツグリーンカレー

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。



知多牛のビーフシチュー

長時間じっくりコトコト煮込んだお肉を、ブイヨンベースに赤ワインをたっぷり加えて贅沢に仕上げた逸品です。



笑顔でおいしく食べられる キッズプレート



お一人様 ¥990

・本日のスープ、本日のキッシュ、チキンライス、フライドポテト、ポテトサラダ、ブロッコリー、ミニトマト、ゼリー ※小学生以下のお子様を対象です。
《ソフトドリンク付（ドリンクは右の【ソフトドリンク】より1点お選びください）》

ドリンクメニュー

Drink menu

アルコール ALL ¥720

カクテル

- ・ジントニック
- ・ファジーネーブル
- ・カシスオレンジ
- ・レモンサワー

ハイボール

- ・強炭酸ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイ

その他

- ・生ビール
- ・グラスワイン (赤 / 白)
- ・グラススパークリングワイン

常滑の地酒

- ・澤田酒造
からから
- ・澤田酒造の
梅酒



SPECIAL

- ・知多ハイボール ALL ¥990

ノンアルコール

- アサヒドライゼロ ¥600
(ノンアルコールビール)

ノンアルコールカクテル ¥720

- ・カナリアキャンディー
(パイン+ジンジャーエール+キウイ Syrup)
- ・ブルーティアーズ
(グレープフルーツ+トニック+
ブルーキュラソー Syrup)
- ・シャーリーテンプル
(ジンジャーエール+ざくろ Syrup)



- ・ノンアルコール
スパークリングワイン ¥600

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・パイナップルジュース
- ・クランベリージュース
- ・マンゴージュース
- ・ジンジャーエール (甘口 / 辛口)
- ・コーラ
- ・烏龍茶

ALL ¥600

ランチ A・B コース、キッズプレートの
ドリンクはこちらからもお選びいただけます

昼飲みにもぴったり!

サイドメニュー ALL ¥720

オニオンリング 🌱 🌱 ポテトサラダ 🌱

わさび枝豆 ポテトフライ 🌱

ブルーチーズ 🌱 カマンベール

パルマ産生ハム チーズ 🌱



追加でご注文の場合はお時間をいただくがございます。ご了承ください。

Side menu

初心者大歓迎!! やきものの街ならではの思い出を舌鼓とともに。

ランチ & 陶芸体験 コース

要予約

開催日:【火・木・金・土曜日】(※臨時休業有)

共栄窯のランチと、初めてでも安心の指導付陶芸体験をお気軽にお楽しみいただける、常滑ならではの特別コースです。

午前 ろくろコース <10:00~11:30>

お一人様 = 【セレクトランチ料金(下記参照) + 陶芸体験(ろくろ) **¥3,300**(税込)】

※当コース限定のお一人様料金です。陶芸体験のみの場合は通常料金となります。

午後 タタラ手びねりコース <14:00~15:30>

お一人様 = 【セレクトランチ料金(下記参照) + 陶芸体験(タタラ・手びねり) **¥2,200**(税込)】

※当コース限定のお一人様料金です。陶芸体験のみの場合は通常料金となります。

セレクトランチ料金…Aセット:¥3,300 / Bセット:¥2,800 / Cセット:¥2,400

(エプロン無料貸出、お一人様 土1.5kg、釉薬25種類から選べます。作品個数:2点まで)



陶芸体験

・ろくろ (10:00~11:30)

・タタラ手びねり (14:00~15:30)

手ぶらで体験会場へ!! 必要な道具はすべて揃っています。うまくいかない時も頼れる講師が指導しますので安心です。

■手びねり成形

はじめに底をつくり、棒状の粘土を付けていき、整える方法。深さのある器も成形でき、手作りならではの味ができます。



■タタラ成形

タタラと呼ばれる粘土の板を石こう型に押し付け、形をつくる方法。手軽に、短時間で、ととのった成型ができます。



■ろくろ成形

友達同士やカップル、ファミリーなどでお越し頂き、様々な年齢層の方に人気の本格的ろくろ体験ができます。スタッフが親切・丁寧にアドバイスします。



火・木・金・土曜日(臨時休業有)に
共栄窯セラミックアートスクール教室開催中!!

※教室開催日はお問合せください。10名様以上は休日の開催も可能です。

【午前陶芸ろくろコース】10:00~ 【午後陶芸タタラ手びねりコース】14:00~
所要時間:陶芸体験 約90分 / ランチ 約60分



午前、午後コースともにお時間になりましたら各会場へお越しください。
陶芸体験の会場は、共栄窯の左奥建物の2階です。
陶芸体験の完成品を宅配便で受け取りご希望の場合は送料別です。

ご予約・お問い合わせ… **TEL:0569-34-7786** (バー & ビストロ共栄窯)

受付はご予約日前日の 20:00 まで

ご予約日(火・木・金・土)・時間、人数、当日でご連絡先をお伝えください。
営業時間中は電話対応ができない場合がございます。15:00~17:00の時間帯におかけ直してください。

共栄窯



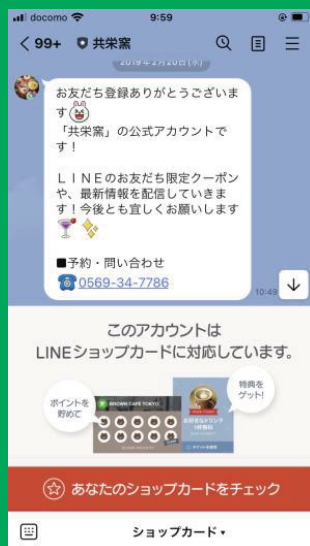
LINEショップカード 登録済ですか？

- ・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！

▼ ショップカード取得方法

まずは
友だち追加



トーク画面
より1タップで
登録完了