



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



BAR & BISTRO
KYOU EI - 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

¥2,390

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



共栄窯自慢の
濃厚

チーズリゾット

¥1,290

リゾット・パスタ・
ピザは→P.14,15



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

¥4,490

オイルにつけて
食べるのがオススメ!

バゲット6枚 ¥490



共栄窯の
人気メニュー
\\ 4選!! //

海老の
アヒージョ

¥1,290

アヒージョは
→P.12



Ajillo

Meat

肉

低温でじっくり

時間をかけて焼き上げます。

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)

2～3人前

¥4,490

Meat

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

¥3,790



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

パルマ産生ハム ¥890

シャルキュトリー（お肉の前菜）
盛り合わせ ¥1,490

愛知ポークを使用した生のソーセージを
一度ボ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

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 ¥1,390

知多牛・知多豚の自家製
煮込みハンバーグ ¥1,590

知多牛の自家製
ローストビーフ ¥1,990

迷ったらこれ！
2種ローストビーフの
食べ比べ ¥1,590

※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

※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。

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。

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



魚介のうまみ
たっぷり！

シーフード
パエリア
¥3,290

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

カルパッチョ
盛り合わせ

2～3人前

¥2,490



フグの生ハム ¥1,090



1人前

¥1,390

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

♫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ます。



Seafood

お魚は栄養満点だけでなく、
とっても美味しく
お酒にも合います。

オリジナルの和風ソースで
日本酒にもよく合います



マグロの
カルパッチョ ¥1,390

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 ¥1,390

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

¥1,390



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

2～3人前

¥2,390

1人前

¥1,290

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

- ・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

パティシエがつくる
ミックスナッツ

¥790

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

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

おつまみ ブルーチーズ

¥690

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！

かつお酒盗と
クリームチーズ
¥690

オリーブ
盛り合わせ
¥690

グリーンオリーブと
ブラックオリーブを
盛り合わせたバー定番の一品

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しさ。
お酒にもピッタリ
わさび枝豆
¥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 ¥690

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ビストロの定番料理。
フルーティーな白ワインと相性抜群！

自家製キッシュ ¥690

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

¥1,290



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

¥1,390

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

¥1,490

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

¥790



アヒージョ・揚げ物

ニンニクの香りと
海老のエキ스가たっぷりの
アヒージョオイル

海老の
アヒージョ ¥1,290

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 ¥490

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 ¥1,290

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 ¥1,590



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 ¥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) ¥990

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

Rice

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

共栄窯自慢の
濃厚チーズリゾット ¥1,290



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
¥1,690

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

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
¥1,290

モチモチの
ナン生地ピザ！

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
¥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。

シンプルな具材の
共栄窯定番の
パスタ

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



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ます！



イカ墨パスタ ¥1,390

Pizza

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 ¥1,290

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
¥1,390

デザート

Dessert

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 ¥990



自家製プリンと
常滑牛乳ジェラート ¥790

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
アイスを乗せました



スイートポテト
バニラアイス添え ¥890

菓子工房
キルンの
自家製ケーキ
¥600



当店専属パティシエが
毎朝手作りしています
ショーケースから
お選びください

と一緒にいかがですか

- ・ コーヒー (Hot or Ice)
- ・ アイスティー
- ・ 和紅茶 (Hot)
- ・ 日本茶 (Hot)
- ・ ハーブティー (Hot)

ALL ¥620



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.