

M E N U

FOOD & DESSERT

こだわりの食材でつくる、心ほどけるおいしさを。

共栄窯
KYOUEIGAMA
BAR & BISTRO

MEAT 肉料理

特選 知多肉二種 盛り合わせ 4,990

地元のブランド肉
知多牛と知多豚のステーキの
贅沢な盛り合わせ。



知多牛 響 ランプ肉のステーキ 3,890

しっかりとした旨みと歯ごたえが楽しめます。
醤油と数種のスパイスのソースで。

知多牛 響 のローストビーフ 2,290

低温でじっくり火入れしました、
脂と赤身の旨みをご堪能ください。

常滑産 熟成生ハム 1,690

知多半島で育った豚を常滑で加工して作られた生ハム

APPETIZER 前菜

まずはこれを注文！

前菜の盛り合わせ 2,390

こだわりの前菜を
少しずつ盛り合わせ。
お酒が進む内容です。



かぼちゃのキッシュ 690

ドライ克蘭ベリーとかぼちゃのサラダ 690

鶏のリエット（クラッカー付） 690

自家製塩麴でマリネした奥三河地鶏のハム 690

半田産米酢を使ったこだわりのピクルス 690

オリーブの盛り合わせ 690

常滑産イチジクと生ハム 1,000

SALAD サラダ

常滑産ベビーリーフのシンプルサラダ 790

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

生ハムのシーザーサラダ 1,390

NAAN PIZZA ナン生地のパizza

フレッシュバジルのマルゲリータ 1,290

トマト、チーズ、バジルの定番ピザ

熟成チーズのクワトロフォルマッジ 1,290

4種のチーズを贅沢に使用。



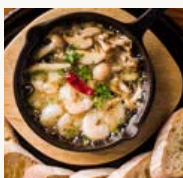
SIGNATURE 当店の看板料理

迷ったらこれを注文！ 共栄窯の魅力をコンプリート！



1

前菜の
盛り合わせ



2

エビとキノコの
アヒージョ



3

濃厚チーズリゾット
or
シーフードパエリア



4

特選知多肉二種
盛り合わせ

PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

熟成チーズの 阿久比米リゾット 1,690

24ヵ月熟成した
パルミジャーノの濃厚なリゾット



熟成チーズの黒トリュフリゾット 2,190

贅沢なトリュフの香りと味わい。

ベーコンと3種キノコのトマトパスタ 1,790

共栄窯の一番人気の定番パスタ。

ミョウガとイカスミソースのパスタ 1,790

特製の唐辛子オイルを使用した、少し辛めのパスタ。

たっぷり大葉の明太子クリームパスタ 1,790

明太子をたっぷり使用した贅沢な和風クリームパスタ。

AJILLO アヒージョ

エビと3種キノコのアヒージョ 1,290

プリプリのエビとキノコをぐつぐつのオイルで

バケット 6枚 600

めんたいパークの明太子アヒージョ 1,590



SEAFOOD 魚介料理

4種魚介のシーフードパエリア 3,290

海老、アサリ、ムール貝、イカなどの魚介と
常滑産みりんを隠し味に使用したこだわりの一品。

紅富士サーモンのカルパッチョ 1,390

富士山の雪解け水で育てた極上プレミアムサーモン



BAR SNACKS おつまみ

ごぼうチップス 590 ブルーチーズ 690

塩ポテト 690 カマンベールチーズ 690

スパイシーポテト 790 かつお酒盗とクリームチーズ 690

オニオンリング 890 わさび枝豆 690

秋田県産ポークジャーキー 890 パティシエが作るミックスナッツ 790

DESSERT デザート

共栄窯の洋菓子部門「キルン」の手作りデザートです。
お土産用の焼き菓子を店内で販売しています。

【数量限定】自家製ケーキ 630

パティシエが丁寧に焼き上げる手作りケーキ
ショーケースの中からお選びください。

常滑たまごのプリン&常滑牛乳ジェラート 790

九州産 さつまいものスイートポテト 890

フランス産 チョコレートのフォンダンショコラ 990

自家製 知多ウイスキー入り生チョコレート 490

大切な日の アニバーサリープレート 2,500

記念日や歓送迎会のプレゼントに。
デザートの盛り合わせにメッセージを添えて。

