

BAR & BISTRO
KYOUUEIGAMA
共栄窯

LUNCH MENU

『バー&ビストロ共栄窯』

明治・大正・昭和と三時代にわたり
土管を生産し続けていた工場を改装し、
2014年6月16日にオープンしました

”常滑の遺産”とも言える異空間で
ちょっと特別なランチを
ごゆっくりとお楽しみください

①窯の中、ツヤツヤの壁面の正体は…
塩(塩釉)を入れて焼成していたためです。

素地のケイ酸・アルミナと化学反応を起こし、
ガラス質に変化 当時のまま、無加工です。

②窯の外側、支柱として支えているのは…
鉄道のお古レールが高温で膨張する

窯を支えるための重要な存在でした。
窯の入口付近の両サイドは、旧官営八幡製鐵所
1910年、1911年製と刻印が見てとれます。

③常滑焼の歴史

千年の歴史をもつ、六古窯の一つ。

平安時代は、日常生活に使われていた甕や壺
江戸時代末期は、土管と急須の生産も開始
明治・大正時代は、土管とともにタイルの
一大生産地に
日本六古窯の中で最も大きな生産地でした。

①下記よりセットをご選択

A セット…¥3,450

前菜盛合せ+メイン料理+ライス/パン+ドリンク+ケーキ

B セット…¥2,950

前菜盛合せ+メイン料理+ライス/パン+ドリンク

C セット…¥2,250

前菜盛合せ+メイン料理+ライス/パン

フルコース …¥4,850

前菜盛合せ+**メイン料理二品**+ライス/パン+ドリンク+ケーキ

メイン料理①「魚介の包み焼き」

メイン料理②「知多牛と知多豚のハンバーグ」

※フルコース”ケーキ・ドリンクなし”…¥3,950



*イラストはイメージです

ケーキ&ドリンクが
お得にお楽しみいただける
共栄窯一番人気のプラン
食後もゆっくり過ごしたい方にピッタリ

メイン料理が二種類両方楽しめる
共栄窯満喫コース
(数量限定)

②メイン料理・ライス/パンをご選択



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。

味の決め手は、真鯛のアラを丁寧に香味野菜と一緒に煮込んだ出汁と香草バター。
ライスご選択なら
スープにライスを入れてリゾット風に。



魚介の包み焼き アクアパッツァ風

【A,Bセットご注文の方】

③食後のドリンクをご選択

[HOT]

コーヒー

三重県/静岡県 和紅茶

豊田市 日本茶

南知多町 ハーブティー

[ICE]

コーヒー

アールグレイティー

アップル

オレンジ

グレープフルーツ

パイナップル

クランベリー

マンゴー

ジンジャーエール

(甘口/辛口)

コーラ

ウーロン茶

【Aセットご注文の方】

④ケーキをご選択

\出入口近く/

ショーケースの中から
お好きなケーキをおひとつ、
スタッフまでお知らせください。

KIDS PLATE
キッズプレート
¥990

キッズプレートご注文のお子様
ランチタイム限定で
ドリンク1杯サービス♪

本日のスープ、キッシュ、チキンライス、
フライドポテト、ブロッコリー、ミニトマト、
ポテトサラダ、ゼリー

※小学生以下のお様が対象です。

