

リゾート特集 - 南国気分な料理

常滑の野菜たち

共栄窯

BAR & BISTRO
KYOUEI-GAMA

Food Menu

*Experience in the Night
of Tokoname*

常滑の夜を満喫する

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。

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

2022年
創刊
春夏号

TAKE
FREE

*メニュー表ではありませんが、ご希望の方はお持ち帰り頂いても大丈夫でございます。スタッフにお声掛け下さい。

KYOUEI-GAMA presents
KYOUEI-GAMA Food Menu 【創刊】
2022年春夏号 企画・発行 共栄窯バー&ブistro 制作委員会 〒479-0833 愛知県常滑市北条2丁目88番地
(42回発行) Publisher 鈴木雄太 (合同会社「バー&ブistro」) Creative Director 榎田昌光 (有限会社「メディアマガジン」)

TAKE FREE

LINE@で 友だちになろう!

@kyoueigama.com

LINE限定のお得な情報
発信中!!



LINEの「友だち追加」から
「ID検索」または「QRコード」で
登録してね♪

© LINE Corporation

一番人気メニュー4品!! 共栄窯に来たら、 これを食べなきゃ始まらない!!



オードブル盛り合わせ

共栄窯で人気の前菜を一皿に詰め込みました!
キッシュ、生ハム、サラミ、チーズのたまり漬け、ハワイアンポキ、
自家製ピクルス、フグ生ハム、オリーブ

2,280円(税込) (2~3人前)



カルパッチョ盛り合わせ

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ください。
魚介の種類は仕入れ状況によって変わります。

1,980円(税込) (2~3人前)



エビのアヒージョ

年間オーダー数、堂々の第一位/企業秘密のアヒージョソースがウマすぎです!
バケットにオイルを浸してお召し上がりください。

880円(税込) (2~3人前) (+バケット 300円)



特選肉の盛り合わせ

知多牛、三河おいん豚、三河地鶏、鴨のフィレ肉を
低温でじっくりと火入れした当店一番のオススメ商品!

3,980円(税込) (2~3人前)



倒炎式角窯

倒炎式角窯のたき口は、長方形の長辺側に1個または数個ずつ設けられています。たき口の前には火橋があり火炎の進行方向の調節や、たき口の直前の品物の局所的な過熱の防止などの役目を果たしており、焼成結果に応じて高さを加減します。たき口で発生した炎は、側壁と火橋の間を上昇して天井に当たり、被熱物の間を下降して窯床の吸い込み穴に吸い込まれ、支(小)煙道から主煙道を経て煙突に引かれていきます。天井の形は、一般的には半円形で適当な所に冷却穴があけられています。この共栄窯は、昭和29年に再築され、昭和46年まで土管を焼成していたものです。

CONTENTS

- 3— **一番人気メニュー4品!!**
共栄窯に来たら、これを食べなきゃ始まらない!!
オードブル盛り合わせ、カルパッチョ盛り合わせ、エビのアヒージョ、特選肉の盛り合わせ
- 4— **とりあえず、ちょっと何かつまみたい。**
- 5— **やっぱり、揚げ物が好き**
- 6-7 **旬の野菜を食べよう!**
- 8— **お酒のおつまみにも!! アヒージョ4選**
- 9— **アヒージョにピッタリ! ソムリエ 久保田の一押しワイン**
- 10-11 **南国気分でリゾート特集!!**
ハワイ、タイ、地中海
- 12— **味のこだわり! お魚のページ**
- 13— **焼きのこだわり! お肉のページ**
- 14-15 **Pasta(パスタ)・Pizza(ピザ)・Risotto(リゾット)**
- 16— **菓子工房 KILN**
- 17— **デザートページ**
- 18-19 **パーティープランのご案内!!**
- 20— **二次会プランもおまかせ!!**
- 21— **今、常滑で話題のショップ紹介!!**
- 22-23 **ランチ&陶芸体験プラン**

STAFF

Bartender Sommelier Pâtissier



堀之内 誠希
(ランチマネージャー・バーテンダー)
私自身が関わったお客様、スタッフを含め、皆様が少しでも幸せに、そして自然に笑顔になっていただけよう日々努めさせていただいております。



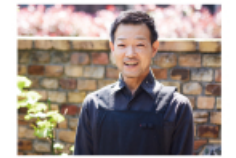
齋田 将成
(パティシエ)
生まれ育ったこの常滑で、地元を意識し「地域貢献」をテーマに、ケーキを通じて常滑を盛り上げていきたいと思っています。



土井 雅斗
(料理長・バーテンダー)
お客様のニーズに応え、満足して頂けるような料理作りを心掛けています。



橋本 耕野
(副店長・バーテンダー)
いつでも安心安全を確認しつつ楽しく遊べるお手伝いができたらなと思っています。



久保田 修
(ソムリエ・バーテンダー)
ワイン、食事、ムダ知識担当。
楽しいひと時のお手伝いをさせていただきます。



鈴木 雄太
(店長・バーテンダー)
ヒト・コト・モノが繋がる共栄窯は、いつまでも「ちょっとだけ幸せな気持ちになれる場所」を目指しております。



スパイシーポテト

スパイシーなポテトフライはおつまみにぴったり!!
美味しくとまりません。

680円(税込)



塩ポテト

カリッと仕上げたポテトを塩のみで味付けしました。
シンプルな塩味だからこそ引き立つ、
じゃがいものうまみをご堪能ください。

680円(税込)

ナチョス

バリバリと歯ごたえがよく
スパイシーな味わいのナチョスは、
お酒のおつまみやパーティーに
最適な料理です。

680円(税込)



オニオンリング

ビールを使用したコクのある衣で
マヨネーズをつけて食べるのが
ポイントです!!
まろやかになります。

680円(税込)



チーズの たまり漬け

たまり醤油のこく広がる
濃厚おつまみチーズです。

580円(税込)

オリーブ 盛り合わせ

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!

580円(税込)



Tapas

<タパス>

何かつまみたい。 とりあえず、ちよつと

揚げものにピッタリ!! さっぱりドリンク!!

知多 ハイボール

“知多”は愛知県の
知多蒸溜所で作られた
グリーンウイスキーを
ブレンドしたウイスキーです。
ほのかな甘さと
なめらかな味わいが
特徴の“知多”は
ハイボールが最強です。

880円(税込)



生ビール ジョッキ

生のうまみにこだわり続ける
サッポロ生ビールは、
麦のうまみ、爽やかな後味、
そして、クリーミーな泡が
さらに旨さを引き立てます。
何杯飲んでも
飲み飽きない完璧な
生ビールです。

680円(税込)



レモン サワー

バカルディスピリオールの
原酒にライム、レモン、グレープ
フルーツのエキスを加えた
シトラスフレーバーのラムと
レモンの酸味が上手く融合し、
バランスのとれた味わいに。
非常に飲みやすい
サワーです。

780円(税込)



フグの生ハム

フグをウイスキー樽のチップで生ハムにスモークした人気のおつまみです。

980円(税込)



自家製キッシュ

ビストロの定番でタルト生地に卵液とチーズ、玉ねぎと
ベーコンをたっぷり入れて焼き上げた料理です。
フルーティーな白ワインと相性抜群です。

580円(税込)

季節によって
内容が変わります。
スタッフに
お尋ねください。



わさび枝豆

枝豆にわさびエキスがたっぷりの
衝撃的な味の斬新枝豆。でもこれが、
めちゃくちゃお酒に合う!ビリとしたわさびの
刺激が止まらないおいしさです。

580円(税込)



自家製ピクルス

酸味と歯ごたえがたまらない、爽やかなピクルス。
今回はカラフルな野菜を使った自家製ピクルスです。
いろいろな野菜達を甘酸っぱく仕上げています。

580円(税込)

素材色々1人前オードブル

食欲そそるアソートです。



Sサイズ/オードブル盛り合わせ(1人前)

1,280円(税込)



Sサイズ/カルパッチョ盛り合わせ

(1人前)

とりあえず魚を食べたいアナタに。

980円(税込)

始めの一杯は
これで決まり

Glass Sparkling Wine

グラススパークリングワイン

780円(税込)



明太酒盗とクリームチーズ

酒盗はお魚の内臓を原料とする塩辛のことで、
これを酒の肴にする「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です。
クリームチーズと酒盗と明太子の組み合わせなら、
ビール&焼酎&日本酒でしよ!

580円(税込)

野菜、とってますか？

健康に生活する上で、野菜は大切な要素の一つ。でも、しっかり摂取するのは難しいこともありますよね。疲れていたり体調が悪い日こそ、身体にいい食事を取りたいですよね。ダイエット中にも嬉しいお野菜たっぷりのヘルシーメニューいろいろ。ぜひ、野菜をもりもり食べよう！



ステーキサラダ
自家製バーニャカウダソース

バーニャカウダは、イタリア・ピエモンテ地方の料理。オリーブ油、アンチョビ、にんにくで作ったソースを、お好みの野菜につけて召し上がれ。ちょっとほろ苦いトレビスやパプリカがよく合います。

1,180円(税込)



温玉と生ハムのシーザーサラダ

生ハム、ペペーリーフ、温玉にチーズのkokと旨味のドレッシングがよく合います。

980円(税込)



自家製イタリアンドレッシングとサーモンのサラダ

パプリカの色彩豊かなイタリアンドレッシングです。サーモンとの相性が絶妙です。

980円(税込)



契約農家
農業生産法人 株式会社SKH
愛知県常滑市大曾町 2-15-1
TEL : 0569-36-3363
FAX : 0569-34-7948
営業日：月～金（土日祝休）
営業時間：8時～17時



安心・安全
手間いらず!!

農薬不使用!!

鮮度維持が
スゴイ!!

共栄窯のサラダが新鮮で美味しいのは、ここに理由あり!!

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。契約農家の農業生産法人SKHさんは、食べる側に立った生産活動のため、環境の安定した植物工場で大手にはできない、小規模工場ならではの小ロット生産で鮮度の良い優しい葉野菜を育てています。その安心安全な「理想の野菜」を天候に関係なく、年間通していつでも安定量を安定品質で仕入れています。



Vegetarian

旬の野菜を 食べよう!!

野菜、とってますか?成人1人が1日あたりに必要な野菜の摂取量は350g、お皿で考えるならば実に5皿分にもなるそうです。とかく野菜不足が問題視される現代人ですが、果たして、皆さんはどのくらい摂取できているのでしょうか。肉ブームの昨今、つつい食生活が偏りがちです。そこで、とれたての絶品野菜が堪能できる「常滑・共栄窯」で自家農園をもつ野菜ソムリエが最も美味しいタイミングで採った野菜を食べられる贅沢をご提供。ぜひ体験してみてください!!



スーパーフード
キヌアとアボカドのサラダボウル

キヌアとは、アンデス地方の国々で古くから生息している雑穀です。低カロリーなのに栄養価が高く、美肌効果、便秘予防、貧血予防、骨粗しょう症予防などの効果があります。女性に嬉しいスーパーフードです。

980円(税込)



共栄窯のアヒージョ4選!!

Selected Kyouei-gama 4 Ahijo



海老のアヒージョ

そのまま食べても美味しいのですが、にんにくの香りとエビからでたエキスがたっぷり移ったオイルにバゲットのパンを浸して食べるのがおすすめです!!

880円(税込)

バゲット(6枚)

アヒージョには無くてはならないカリカリに焼き上げられた美味しいバゲット(フランスパン)です。

300円(税込)

アヒージョとは?
スペイン語で「ニンニク風味のソース」を意味し、ニンニクで香りをつけたオリーブオイルで食材を煮込んで作る料理です。スペインのバル(居酒屋)では必ず注文できる定番のタパス(小皿料理)です。

アヒージョの食べ方は?

アヒージョは食材の旨味が溶け出したオイルを楽しむものとされる料理です。そのため、まずパンをオイルにつけて食べてその美味しさを堪能しましょう。スペインでは、アヒージョのオイルは残さずに食べきるのがマナーだともされています。また、火の通りが早い食材は固くなってしまいう前に食べるようにしましょう。



アヒージョにピッタリ! ソムリエ久保田の 一押しワイン2選!!



久保田 修(ソムリエ・バーテンダー)

アヒージョは様々な種類の食材を使うため、食材によって相性の良いお酒が変わります。そんなアヒージョにぴったりのワインを2つピックアップしました。こってりした味の濃いものや、お肉を使ったアヒージョによく合う赤ワインにVdPヴォークリュースルージュグルナッシュ。野菜や魚介類など、さっぱりした食材には白ワインのファンティーニピノグリージョがオススメです。



4,980円(税込)

白ワイン(ボトル)
ファンティーニピノグリージョ(イタリア)
ピーチやグレープフルーツ、レモンライム、ミネラルのフレーバーがあり、心地よい口当たりです。



4,980円(税込)

赤ワイン(ボトル)
VdPヴォークリュースルージュグルナッシュ(フランス)
熟したラムやカシスの香りがあり、果実味に負けないうっかりとしたバワフルなワインです。



燻製オイルサーデインの アヒージョ

そのまま食べても美味しいスモークオイルサーデインをアヒージョにしたスモーキーな大人のおつまみです。

980円(税込)



かねふくめんたいパークの 明太子アヒージョ

めんたいパークとこなめの明太子の旨味が溶け込んだ「明太子アヒージョ」は、まずそのまま味わい、次にバゲットに載せてお召し上がりください。最高です。

1,080円(税込)



牛タンのアヒージョ

焼くだけが牛タンじゃない! このアヒージョ、ぐつぐつしてる間に食べ終わる旨さ。シンプルに焼く派の方も食べたら納得の旨さ。「これはアリだな」と思うはず。

1,180円(税込)



赤エビの塩焼き(1尾)
パクチーソース添え
パクチーの香りとエビの旨味が相性抜群!!
580円(税込)



パクチーサラダ
パクチーをもりもり食べる大満足サラダです!!
ドレッシングはナンプラーを使ったエスニック風です。
980円(税込)

タイを 味わおう!!

あっさり味からこってり味まで楽しめるタイの料理。
新鮮な食材を”美味しく食べる”ことこそタイ料理の真髄。
”辛い”と思われがちなタイ料理ですが、
その味の中には”酸味”や”甘み”などが加わり、
独特の美味しさを作り出しています。



THAILAND



常滑産ホーリーバジルの
ガパオライス
奥三河地鶏の粗挽き肉と常滑でとれた生のホーリー
バジルを取り寄せたタイの調味料で炒めました。
1,080円(税込)



特製グリーンカレー
青唐辛子の辛さとレモングラスなどハーブの風味、
ココナッツミルクのココが特長のタイカレーです。
1,080円(税込)



タイビール(シンハー)

こんがろーストされた麦の香りと、苦目のホップが印象的。
日本の薄いビールに慣れた口にはコクがあります。

880円(税込)



地中海風リゾート

ぷりぷりのエビが入ったリゾート。
レモンの香りと酸味がアクセントな一品です。

1,280円(税込)



シーフードパエリア

魚介のうまみたっぷりのパエリアは彩り豊かで旨味凝縮!!
さらに、底におこげがリッチとおいしい。

2,480円(税込)

地中海を 感じよう!!

地中海料理とは、イタリア、ギリシャなどの
地中海沿岸の国々の人が食べている伝統料理のことです。
オリーブオイルをよく使う食事と一緒に
赤ワインを飲むなどの特性があり、
健康的な食事として
世界中で認識されている料理なのです。



ITALY



GREECE



レモンとソーセージのパスタ

愛知ボークのソーセージとレモンの酸味が
さっぱりした爽やかなパスタです!!

1,180円(税込)



フレッシュモッツアレラのカプレーゼ

新鮮な季節のフルーツとモッツアレラチーズの
組み合わせはシンプルかつ斬新で食べる価値あり!!

1,080円(税込)



南国気分でリゾート特集!!

Summer special feature in a tropical mood!!!

ここは、ハワイ? タイ? それとも地中海?
ハワイアンボキやパクチーサラダ、シーフードパエリアなど
南国気分をグッと盛り上げてくれる一押しメニューがいろいろ。
思うように海外旅行ができない日々が続きますが、
非日常を満喫できる空間で南国料理をお楽しみください。
常滑にいながら海外旅行気分を味わってみてはいかがでしょうか?



マグロとサーモンの ハワイアンボキ

マグロやアボカドを角切りにして、特製のタレに漬けた
ハワイのソウルフードです。日本人の舌にもピッタリ!!

980円(税込)



バッファローチキン

鶏肉の手羽を素揚げにし、自家製ソースにからめた
アメリカンな料理がクセになる味わい!!

780円(税込)

ハワイを 楽しもう!!

パンケーキやサイボウル、ロコモコもいいけど、
やっぱり一度は食べていただきたい
ハワイアンたちのソウルフード。
せっかく共栄窯に来たのだから、
共栄窯でしか食べられない素材でやさしい
ハワイ料理をぜひご賞味あれ。



HAWAII, USA



コロナ エキストラ ビール

ボトルにカットタイムを挿して、そのまま飲むことで有名な
コロナ エキストラはハワイ料理にもピッタリ!!
世界で最も飲まれているプレミアムメキシカンビールです。

880円(税込)

共栄窯
スタイル



ガーリックシュリンプ エビマヨ風

カラッと揚げたエビに特製ソースをからめた
共栄窯スタイルのガーリックシュリンプです。

880円(税込)



パイナップルボートの フルーツ盛り合わせ

パイナップルをくりぬいた器に季節のフルーツを
盛り合わせました。パーティーのおもてなしにぴったりです。

1,980円(税込)

焼きへのこだわり

低温でじっくりと時間をかけて焼き上げます。
 知多牛のステーキをはじめ、4種お肉の盛り合わせなど提供に30分程度お時間を頂きますが、
 肉好きでしたら一度お試しください。

「#肉盛り」



4種肉の盛り合わせ 3,980円(税込) (2~3人前)



知多牛のステーキ(150g)
 肉質はやわらかく、国産牛ならではの甘みと絶妙なハーモニーを奏する上質な味わいの知多牛です。
 2,480円(税込)



シャルキュトリー盛り合わせ
 肉好き女子必見のお肉の前菜盛り合わせです。
 1,180円(税込)



自家製ローストビーフ
 スチームコンベクションで時間をかけてじっくり低温熟成した当店自慢の一品です。
 1,080円(税込)

ソーセージ(1本)
 680円(税込)
 あいちポークを使用したソーセージは、一度ボイルしてから鉄板で焼いて提供します。

パルマ産 生ハム単品
 680円(税込)
 強い旨味とねっとりとした味わいで人気の生ハムです。ビールやワインなど、お酒が好きな人におすすめです。



ソムリエおすすめの肉に合わせて「ペイドッグシラー」赤ワイン(ボトル) 4,980円(税込)
 果実の風味が凝縮した、飲みごたえのある濃厚な味わいとスパイシーな風味の赤ワインです。ボディがしっかりといて豊富なタンニンを持つのが特徴です。ブドウ本来が持つ個性がはっきりと表現され、飲むだけでシラーと分かるほど、強い個性を持ったブドウです。

お魚で頭も体も元気に

お肉とお魚、どちらもバランスよく食べたほうがいいけれど、ついお肉を選んでしまう……そんな方も多いのではないでしょうか。
 でも、みなさん魚もしっかり食べましょう!! 魚は頭も体も元気にしてくれる栄養満点な食材だけでなく、とっても美味しくお酒にも合うんです!!
 魚料理を楽しみたい、そんな気分の際は共栄齋へ。当店自慢のお魚メニューが色々!!

「#カルパッチョ」



カルパッチョ盛り合わせ 1,980円(税込) (2~3人前)



マグロのカルパッチョ
 マグロの赤色がパッと目を引くカルパッチョ。さっぱりとした和風カルパッチョソースで、和食にも洋食にも合う味付けに仕上げました。
 980円(税込)



真鯛のカルパッチョ
 新鮮な真鯛を使ったカルパッチョ。すだちと大根おろしのソースが相性バッチリ!!
 980円(税込)

ニュージーランド産 無菌生牡蠣単品 550円(税込)

ニュージーランドから冷凍で取り寄せた無菌牡蠣は、甘みが強くマイルドな塩気とフルーティな後味が特徴的です。サイズは大変小さい牡蠣ですが、小さな一粒にギュッと牡蠣の甘み、旨味、こちよい香りが凝縮されています。



アクアパッツァ メのリゾット +580円
 おしゃれイタリアンの定番、アクアパッツァ。アクアパッツァはアヒョウなどの出汁を使わず、水やトマト、白ワインなどで魚を煮込んだスープ料理です。残ったスープでメのリゾットにも!!
 2,480円(税込) (2~3人前)



ソムリエおすすめの魚に合わせて「レ・フラン」赤ワイン(ボトル) 4,980円(税込)
 黒系果実のフルーティな香り、胡椒を思わせるスパイシーな香りやバニラ香が豊かに感じられます。凝縮感のある果実味としっかりとしたタンニン、そして強く感じられるアルコールでパワフルにも感じられる味わいが印象的です。豊かな酸味と控えめな甘味もあり、全体的にバランスよく、力強さの中に柔らかさと繊細さが感じられます。

Pasta ◎パスタ みんな大好き、パスタいろいろ。



アマトリチャーナ

ベーコンとキノコのトマトソースパスタ。
お肉の旨みとトマトの酸味がバランス抜群!!

1,180円(税込)



エビとキャベツのオイルパスタ

具材はエビとキャベツだけ!!
シンプルだけどお箸のとまらない一品です。

1,180円(税込)



明太子クリームパスタ

明太子も生クリームもたっぷり、水菜、のり、
大葉をあしらった少し和風なクリームパスタです。

1,180円(税込)

Pizza ◎ピザ ナン生地ピザに、つい笑顔。



マルゲリータ

モッツアレラチーズ、トマト、バジルをのせて焼き上げた、
定番のピザです。

980円(税込)



クアトロフォルマッジ

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です。

980円(税込)



生ハムとクレソン

フレッシュなベッパークレソンと生ハムをのせたピザです。
クレソンの香りと生ハムの塩気がチーズとよく合います。

1,180円(税込)

Risotto ◎リゾット いつものお米料理とは一味違う。



トマトリゾット

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!!

1,080円(税込)



チーズリゾット

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。
仕上げに散らした粗挽き黒こしょうとパセリがアクセントです。

1,080円(税込)



トリュフリゾット

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品です。

1,480円(税込)

自分にご褒美。
リゾート気分で創作イタリアンを

Dessert

<デザート>

ちょっとプレミアムなデザート。最後の一口まで美味しいにこだわります。



キルンのプチガトー

880円(税込)

ショーケースのケーキからお好みのケーキをお選び下さい。
生チョコとフルーツを可愛く盛り付けて
お出し致します。

◆ ◆ ◆
記念日や誕生日に
いかがですか？



メッセージ付きデザートプレート
2,180円(税込)



写真上より

自家製プリンと日替わりアイス
580円(税込)

自家製生チョコ(6粒)
680円(税込)

季節のミルフィーユ
980円(税込)

Coffee & tea

デザートと一緒にいかがですか？

コーヒー(Hot/Ice)
紅茶(Hot/Ice)
<+480円(税込)>

菓子工房 KILNの予約専用ダイヤル
TEL.0569-59-3700
電話受付時間/9:00~18:00

詳細、お問い合わせ、
ご予約はこちらから!!



▼共栄窯店内でも販売しております。▼



お客様ひとりひとりに寄り添って



白老 大吟醸酒粕ケーキ
常滑の地酒「白老 大吟醸」の酒粕を、たっぷりバターに練り込みました。焼きあがったケーキの上からも「白老大吟醸」を染み込ませ、香りを際立たせています。タマゴも常滑産にこだわり、デリーファームさんから直送された新鮮な「米タマゴ」を使用しています。
¥2,200



季節のフルーツタルト (要予約)
香ばしく焼き上げたアーモンドの上にはデリーファームさんの卵を使ったカスタードクリーム。そこへ季節のフルーツをたっぷり盛り付けました。
*ご希望のフルーツに変更も可能です。
*写真はイメージです。(3月での一例)
4号 12cm (2~3名様用) ¥2,800
5号 15cm (4~5名様用) ¥3,900
6号 18cm (6~8名様用) ¥5,000



焼き菓子バラ売り
バターなど素材にこだわり、ひとつひとつ丁寧に真心込めて焼き上げました。
マドレーヌ……………¥200
フィナンシェ……………¥200
バターサブレ……………¥700 ※
【贈答用】
焼き菓子詰め合せ(小)…¥1,700
焼き菓子詰め合せ(大)…¥3,500

Dinner Party Free Drink

ディナーパーティー「フリードリンクメニュー」

アルコール65種 ノンアルコール31種 全96種

Cocktail ◎カクテル

- | | | | |
|--|---|--|---|
| ■ジンベース
・ジントニック
・ジンバック
・ジンライム
■ウォッカベース
・スクリュードライバー
・ブルドッグ
・ブラッディメアリー
■ラムベース
・モヒートソーダ
・ラムコーク
・ラムトニック | ■ピーチベース
・ピーチオレンジ
・ピーチウーロン
・ピーチミルク
■カシスベース
・カシスオレンジ
・カシスグレープフルーツ
・カシスウーロン
■ライチベース
・ライチオレンジ
・ライチグレープフルーツ
・ライチウーロン | ■マンゴーベース
・マンゴーオレンジ
・マンゴーパイ
・マンゴートニック
■マリブベース
・マリブオレンジ
・マリブコーラ
・マリブパイ
■カンパリベース
・カンパリグレープフルーツ
・カンパリオレンジ
・カンパリソーダ | ■アプリコットベース
・アプリコットオレンジ
・アプリコットソーダ
・アプリコットグレープフルーツ
■ミルクベース
・カルーアミルク
・イチゴミルク
・メロンミルク
■テキーラベース
・テキーラマルガリータ ロック
・テキーラマルガリータ ソーダ
・テキーラマルガリータ コーラ |
|--|---|--|---|

Beer ◎ビール

- ・サッポロ黒ラベル
- ・シャンディガフ
(ビール+ジンジャーエール)
- ・レッドアイ
(ビール+トマトジュース)
- ・グレープフルーツビア
- ・カシスピア

Wine ◎ワイン

- ・赤or白
- ・スパークリングワイン
- ・ミモザ(スパークリング+オレンジジュース)
- ・キールロワイヤル(スパークリング+カシス)
- ・キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)
- ・キール(白ワイン+カシス)
- ・オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)

Whisky ◎ウイスキー

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ロック
- ・水割り

Shochu ◎焼酎

- ・芋(水割りorロック)
- ・麦(水割りorロック)

Sake ◎日本酒

- ・冷(グラス)

Plum wine ◎梅酒

- ・ロック
- ・水割り
- ・ソーダ割り

Non alcoholic cocktail ◎ノンアルコールカクテル

- | | |
|--|---|
| ・シンデレラ(オレンジ+パイ)
・パッションオレンジ(オレンジ+パッションシロップ)
・ブルーティアーズ(グレープフルーツ+トニック+ブルーキュラソーシロップ)
・スノーホワイト(ミルク+杏仁シロップ)
・シャーリーテンプル(ジンジャーエール+グレナデンシロップ)
・エルダーソーダ(エルダーフラワーシロップ+ソーダ)
・オレンジサンライズ(オレンジ+グレナデンシロップ) | ・コラーゲンソーダ(コラーゲンピーチ+ソーダ)
・クランベリーソーダ(クランベリー+ソーダ)
・カナリアキャンディー(パイ+ジンジャーエール+キウイシロップ)
・ミントドロップ(トニック+ミントシロップ)
・レモンスカッシュ(トニック+レモン)
・パージブリーズ(グレープフルーツ+クランベリー) |
|--|---|

Soft drink ◎ソフトドリンク

- | | | | |
|--|---|--|-----------------------------|
| ・ウーロン茶
・コーラ
・ジンジャーエール
・オレンジジュース | ・グレープフルーツジュース
・パイジュース
・トマトジュース
・クランベリージュース | ・マンゴージュース
・ノンアルコールビール
・ノンアルコールワイン(赤)
・ノンアルコールスパークリングワイン | ・アイスティー
・アイスコーヒー
・炭酸水 |
|--|---|--|-----------------------------|

※社会情勢の変化に伴いアルコールの提供が出来なくなる可能性があります。御了承ください。



パーティープランコース

Party Plan

要予約

全プラン90分飲み放題付き

2名様~

飲み放題延長 お1人様+¥500/30分ごと
ご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。

お肉のプラン

- お一人様 ¥5,000 (税込)
- ・8種オードブル盛
 - ・ローストビーフサラダ
 - ・ポテトフライ&牛タンのアヒージョ
 - ・おいんく豚のロティ
 - ・本日のパスタ
 - ・デザート

お魚のプラン

- お一人様 ¥5,000 (税込)
- ・8種オードブル盛
 - ・本日のカルパッチョ
 - ・ポテトフライ&エビのアヒージョ
 - ・アクアパッツァ
 - ・本日のパスタ
 - ・デザート

ロイヤルプラン

- お一人様 ¥8,000 (税込)
- ・8種オードブル盛
 - ・本日のカルパッチョ
 - ・ポテトフライ&エビのアヒージョ
 - ・伊勢海老のアクアパッツァ
 - ・知多牛のステーキ
 - ・本日のパスタ
 - ・デザート

そろそろ上昇。
パーティー気分!!

共栄窯でのランチの後、 素敵なカフェと器を巡るぶらり散歩旅は いかがですか？

ni: no(ニーノ)

築90年超の古民家長屋で
雑貨&カフェタイムを楽しむ

やきもの散歩道の基点でもある陶磁器会館のスグ目の前。古民家をリノベーションした店内は古き良き時代の雰囲気そのままに、1階は陶器や服飾、文具などの雑貨販売。2階はカフェになっており、ランチセットや手作りスイーツ等が楽しめる。さんぽ道での常滑っぽいカフェタイムにぜひ！

常滑市陶郷町1-1 TEL.0569-77-0157
10:00~17:00 ランチ/11:30~ カフェ/LO.16:30
木曜休
☑やきもの散歩道 共同駐車場利用



急須と器 いそべ

常滑名物の急須と言えばココ！
国内外からのファンで賑わうお店

車で常滑に来たのなら寄ってほしいのがセラモール。こちらの「いそべ」は常滑急須の品揃えが豊富で、日常使いから作家作品まで幅広く取り扱っている。様々なデザイン性溢れる常滑急須に出会える店内は国内はもとよりヨーロッパやアジア等からのお客さんも噂を聞きつけて数多く来店している。

常滑市金山字上砂原100 とこなめ焼卸団地 セラモール内
TEL.0569-43-7110
9:00~17:00 年末年始休
☑駐車場完備



TOKONAME STORE (トコナメストア)

スタイリッシュに陶芸体験！
デザイン性溢れるショップも必見

せっかく常滑に来たのだから陶芸体験もしたい…そんな人にオススメなのがコチラ。窯元でもある山源陶苑が手掛けるMOM kitchenで実際に使っている型を使用して「たたら成形」の陶芸体験ができる。パステルカラーに彩られた食器の数々は販売もしており、新しいデザイン性を感じ取れるはず。

常滑市原松町6-70-2 TEL.0569-36-0655
11:00~18:00
※陶芸体験は当日体験・事前予約も可能・水曜休
☑駐車場完備



このページに広告載せませんか？

共栄窯のメニューブックにお店、会社の広告を掲載してみませんか？一緒に常滑を盛り上げてくれる方、大歓迎です。
掲載期間は、約6カ月間。詳しくはスタッフにお問い合わせ下さい。
(※常滑市内の観光事業に限らせていただきます。)

共栄窯の 結婚式二次会プラン

After Wedding

プラン料金

お一人様 ¥6,000 (税込)

会場使用時間：3.5時間

準備～受付終了…1時間

開始～退店…2時間

会場、控室撤収…30分 【合計：3.5時間】

※41名様以上は立食になります。

プチギフト・シャンパンタワーのオプションがございます。

お問い合わせください。

プラン内容

料理15品以上+フリードリンク90分 <要予約>

(ウェディングケーキ含む※1)

【特典 ～以下内容無料～】

- ・音響使用料
- ・プロジェクター使用料
- ・メインテーブル装飾
- ・新郎新婦様ご飲食代
- ・控室完備
- ・ウェディングケーキ・ケーキ入刀用ナイフ(60名様以上※1)
- ・プロの司会者(45名様以上※2)

※1…ウェディングケーキは60名様以上で特典に含みます。

60名様未満の場合は¥20,000でお付けできます。

※2…プロの司会者は45名様以上で特典に含みます。

45名様未満でご希望の場合は有料となります。

心に残る大切なひとときを、共栄窯で



