

Food Menu

3 — 共栄窯の人気メニュー4選!!

4 — 季節限定メニュー

6 — 肉メニュー

8 — 魚メニュー

10 — 前菜

12 — サラダ

14 — 揚げ物・アヒージョ

16 — リゾット・パスタ・ピザ

18 — デザート



前菜は
→P.10

Appetizer

オードブル
盛り合わせ

2～3人前

¥2,280

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



Seafood

魚は
→P.8

カルパッチョ盛り合わせ

2～3人前

¥1,980

Meat

肉は
→P.6

共栄窯の
人気メニュー
\\ 4選!! //

アヒージョは
→P.14

特選肉 4 種盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏・合鴨)

2～3人前

¥3,980

オイルにつけて
食べるのがオススメ!

バゲット 6枚 ¥300

海老の
アヒージョ

¥980

Ajillo



Season

季節限定メニュー

特製
ガパオライス
¥1,080



タイ料理の定番を
地鶏と常滑産 盛田の赤味噌でアレンジ
契約農家のホーリーバジルを使用し
アクセントにパクチーをトッピング

Seasonal menu

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
¥780



※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。

春夏おすすめの

限定メニュー！

パクチーをもりもり食べられるサラダ
ナンプラーの効いたドレッシングでタイ風に仕上げました



パクチーサラダ ¥780

カラッと揚げたエビに自家製のガーリック
マヨネーズソースを和えた共栄窯スタイルの
ガーリックシュリンプです



ガーリックシュリンプ
エビマヨ風 ¥880

自家製のトマトソースとイカスキミの 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 ¥1,280

魚介のうまみ
たっぷり！

彩り豊かで旨味凝縮！
さらに底におこげが
パリッとおいしい

シーフードパエリア ¥2,780



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、
4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。

Meat



特選肉 4 種盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏・合鴨)

2～3人前

¥3,980



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

¥1,080



シャルキュトリ盛り合わせ
(お肉の前菜盛り合わせ)

¥1,180



知多牛・知多豚の
自家製煮込み
ハンバーグ ¥1,500



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 ¥2,480

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 ¥680



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
《单品》 ¥680

※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。

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うんです。

メのリゾット
+ ¥580

お召し上がりいただいた後の
スープで旨味たっぷりの
リゾットをお作りします。

水やトマト、白ワインなどで
魚を煮込んだスープ料理

アクアパッツァ

2～3人前 ¥2,780



Seafood

伊勢海老を丸ごと一匹使用し
その他魚介もふんだんに使った
贅沢なスープ料理

伊勢海老のビヤベース

2～3人前 ¥6,580

カルパッチョ 盛り合わせ

2～3人前

¥1,980

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

1人前

¥980

さっぱりとした和風ソースで
和食にも洋食にも合う味付け

マグロの
カルパッチョ

¥980

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

¥980

フグの生ハム ¥980

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

2～3人前

¥2,280

1人前

¥1,280

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

食べやすいものから少レクセのあるものまで
食後のデザートがわりにも

チーズの 盛り合わせ

¥2,280



かつお酒盗と クリームチーズ ¥580

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！





**オリーブ
盛り合わせ
¥580**

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



**パティシエがつくる
ミックスナッツ
¥680**

- ・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



ワインのお供に
ピッタリ

**ドライ
フルーツの
盛り合わせ
¥680**



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 ¥680**



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
¥580**



枝豆にわさびエキスタっぷり、
ピリリとしたわさびの刺激が止まらない
斬新なおいしさ。お酒にもピッタリ

**わさび枝豆
¥580**



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
¥580**

Salad

サラダ

Vegetable
dish



ポテトサラダと
合鴨の黒胡椒焼き ¥780



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

¥1,180



たっぷりの生ハムに、コクのあるチーズと
竹炭パンのクルトンをトッピング

生ハムのシーザーサラダ

¥980

※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。

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
¥980

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.35

レモンドレッシングの
シンプルサラダ
¥680



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 ¥980

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 ¥300

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 ¥980

砂肝のコンフィを
セロリと組み合わせた
中華風のアヒージョ

砂肝とセロリの
香味アヒージョ ¥1,280

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 ¥1,280

シンプルな塩味だからこそ
引き立つじゃがいもの
旨みをご堪能ください



塩ポテト ¥680

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 ¥780



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 ¥680

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 ¥780

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

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
¥1,480

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 ¥1,280

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



チーズリゾット
¥1,080

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 ¥1,080

青唐辛子の辛さとハーブの風味、
ココナッツミルクのコクが特長の
タイカレー



特製グリーン
カレー ¥1,080

※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。

ベーコンときのこのトマトソースパスタ
お肉の旨味とトマトの酸味の
バランスが抜群

Pasta

アマトリチャーナ ¥1,180

シンプルな具材の
共栄窯定番の
パスタ

エビとキャベツの
オイルパスタ ¥1,180

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
¥1,180

モッツアレラチーズ、トマト、
バジルをのせて焼き上げた
定番ピザ

マルゲリータ
¥980

モチモチの
ナン生地ピザ！

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 ¥980

Pizza

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 ¥1,180

デザート

Dessert

パティシエ自慢の焼き菓子はウイスキーや
ブランデーにも良く合います



人気の
焼き菓子 3 種 ¥680

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 ¥880

知多のウイスキーを使った特製生チョコ
お土産用に箱入りもご用意しています



自家製
生チョコ ¥480

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
アイスに乗せました



スイートポテト
バニラアイス添え ¥780



自家製プリンと
常滑牛乳
ジェラート ¥680

ショーケースからお好きな
ケーキをお選びください。
可愛く飾り付けてお出しします。



自家製ケーキと
常滑牛乳ジェラートの
盛り合わせ ¥980

自家製ケーキ単品 ¥600

HAPPY ANNIVERSARY



記念日や誕生日に
メッセージ付き
デザートプレート
¥2,180

イラストなど
オーダー要予約!