KYOUEI-GAMA presents

TOKONAME LUNCH STYLE

2022年
創刊
春夏号

TAKE FREE

メニュー表ではありますが、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。

FREE Wi-Fi

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

窯という
異空間で味わう
魅惑のLUNCH

KYOUEI-GAMA presents
TOKONAME LUNCH STYLE【創刊】
2022年春夏号（年2回発行）
企画・発行 共栄窯メニューBook製作委員会 〒479-0833 愛知県常滑市北条2丁目88番地
Publisher 鈴木雄太（合同会社バーライフ） Creative Director 織田昌光（有限会社メディアマガジン）

TAKE FREE

LINE@で友だちになろう!

LINEの友だち限定のお得なクーポンや最新情報を配信いたしております!!



共栄窯を友だち登録!

ID：kyoueigama

© LINE Corporation

Dinner

ディナー
17:00〜24:00
（※パーティープランは要予約となります。）

ディナーの予約も承ります。
ぜひ共栄窯のメニューをご賞味ください。

ディナーメニューでは、パーティープラン（2名様以上・飲み放題付きコース）とアラカルトが用意されており、共栄窯オリジナルカクテルとの相性も抜群です。
8名までご利用可能な個室もあり、
ご家族のお祝いやパーティーにも最適です。


パーティー


カルパッチョの盛合せ


スペシャルミートプレート


オードブルの盛合せ


特製パエリア


エビのアヒージョ


アクアパッツア

BAR&BISTRO
KYOUEI-GAMA
http://bar-kyoueigama.com

常滑市北条2-88　TEL.0569-34-7786
営業時間／11:00〜14:30（L.O.13:30）
17:00〜24:00（L.O.23:00）
年中無休（臨時休業有）　P 駐車場20台

共栄窯　常滑　検索

Facebook
バー&ビストロ共栄窯

Instagram
ハッシュタグ＃共栄窯

Twitter
@kyoueigama





Ver.01





Tokoname



Lunch

CONTENTS

4—5 メイン料理は6種の中から選べる！
魅惑の
共栄窯ランチの全貌

6— 気になる6種のメイン料理をご紹介！

7— ランチのセットドリンクと人気のお子様ランチ

8— ランチに追加できるサイドメニュー
ドリンクを一挙紹介！

9— これはお得！
ランチと陶芸体験がセットに！
人気のランチ＆陶芸体験とは……

10— 二次会もパーティーもおまかせ！
参加者を魅了する演出が可能。

11— 家で楽しみたい!!ホームパーティーに…
種類豊富なテイクアウトメニューの数々。

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る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けたらと思っております。



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保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頂きます。



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、いつ来ても「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。

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。▼





白老　大吟醸酒粕ケーキ
常滑の地酒「白老　大吟醸」の酒粕を、たっぷりと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、デイ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イ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と盛り付けました。
※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 他
【贈答用】
焼菓子詰め合せ（小）… ￥1,700
焼菓子詰め合せ（大）… ￥3,500

＜※価格は全て税込です。＞

6種の中からメイン料理が選べる

★共栄窯のセレクトランチ…お一人様 ¥2,200

（❶メイン料理一品　❷パンorライス　❸食後のドリンク　前菜の盛り合わせ　季節のデザート）

❶メイン料理をお選び下さい。



A 季節限定スペシャルメニュー
ガパオライス



B 仔羊のトマト煮込み



C 魚介の包み焼き



D 旨辛チキングリーンカレー



E 和風ソースのハンバーグ



F 特製ビーフシチュー

メイン料理の詳細につきましては、次ページをご覧下さい。

※7ページにはお子様ランチの情報も掲載されています。ぜひご覧下さい。

❷パンかライスをお選び下さい。



パン or ライス（おかわり＋200円）

❸食後のドリンクを下記よりお選び下さい。

ランチセットご注文の方は、食後のドリンクをお選びいただけます。



- コーヒー（Hot／Ice）
- エスプレッソ
- 紅茶（Hot／Ice）
- 日本茶（※常滑焼の茶器で提供致します。）
- 知多半島産ハーブのハーブティー

食後のドリンク（おかわり＋200円）

全てのランチに前菜とデザートが付きます。



前菜の盛り合わせ



季節のデザート



ケーキ変更（＋300円）

季節のデザートをショーケースのケーキに変更もできます。（+300円）
詳細は7ページをご覧下さい。

★ランチフルコース… お一人様 ¥3,300 要予約

上記セレクトランチの内容にメイン料理がもう1品追加されます。（魚介の包み焼き＋A B D E Fの中から一品選べます。）

※予約人数によってはメイン料理を限定させて頂く場合がございます。

<※価格は全て税込です。>



窯の外側部分は落ち着いたインテリアで統一されたテーブル席で、
とてもお洒落で洗練された雰囲気を漂わせています。
所々に見える焚き口は、共栄窯が現役の窯業として活躍していた頃の
名残を私たちに見せてくれています。
そんなステキな空間でいただく共栄窯のセレクトランチは、
6種類のメインメニューから1品を選ぶランチメニューです。
メイン料理の他に、パンorライス、食後のドリンク、前菜の盛り合わせ、
季節のフルーツのデザートが付いてきます。

6種の中からメイン料理が選べる
共栄窯のセレクトランチ
＜お一人様＞¥2,200

<※価格は全て税込です。>

セレクトランチのメイン料理

（一品お選び頂けます。）



B 仔羊のトマト煮込み

オーストラリア産の仔羊の肩肉を酸味の効いたトマトソースでじっくりと煮込みました。口の中でほろほろと崩れていく食感をお楽しみください。アクセントのフレッシュ・クレソンは契約農家で栽培されたもので、喉や肺などの呼吸器系統を守る作用が期待できます。赤ワインと一緒にどうぞ。

※テイクアウトは真空冷凍状態でのお渡しになります。



A 特製ガパオライス

タイ料理の定番ガパオライスを、地鶏と武豊産豆味噌でアレンジ。日本ではなかなか手に入らないフレッシュ・ガパオは契約農家に特別に栽培してもらっているもので、タイのレストランの味を再現しました。アクセントにパクチーをトッピング。別添えの自家製ナンプラーソースはお好みで少しずつかけてお召し上がりください。

※ライスでのご提供になります。



D 旨辛チキングリーンカレー

青唐辛子の爽やかな辛さの中に鶏肉の旨味、そしてココナッツミルクを使用することで辛さをまろやかにし、すべてが心地よい調和を奏でます。暑い時こそ辛いものを食べる!一度食べたらやみつきになること間違いなし。

※ライスでのご提供になります。



C 魚介の包み焼き

数種類の魚介類と野菜の旨味が口の中で爆発する一品です。味の決め手は真鯛のアラを丁寧に下処理し、香味野菜と一緒にじっくり煮込んで作るお出汁と香草バター。スープの中にご飯を入れてリゾットのようにしても楽しめます。



F 知多牛のビーフシチュー

長時間じっくりコトコト煮込んだお肉はしっとりと仕上がっており、濃厚なソースと一緒に召し上がればお口の中が幸せで溢れます。ソースは数種類の香味野菜とお肉を煮出して作ったブイヨンをベースに、たっぷりの赤ワインを加えて贅沢に仕上げました。

※テイクアウトは真空冷凍状態でのお渡しになります。



E 知多牛と知多豚のハンバーグ

知多半島産のお肉を使い、ふっくらとジューシーに仕上げた、共栄窯特製ハンバーグ。ソースは自家製の和風ソースとアンチョビをベースにしたクリームソースの2種類を使用しております。和風おろしハンバーグをフランス料理風にアレンジした、見た目にも美味しい一皿。

家族の小さな思い出に、たまにはパパとママとお子様ランチ!!

いろいろなおかずと主食がワンプレートに盛り付けられたお子様ランチには、美味しさとわくわくがぎゅっと詰まっていて、ちょっと得した気分です。当店でも人気のメニューです。

笑顔でおいしく食べられるお子様ランチ
お一人様 ￥1、000

- エビフライ
- ポテトフライ
- オニオンリングフライ
- ブリン
- サラダ
- ケチャップライス
- ソーセージ
- ソフトドリンク付き
（ページ左のソフトドリンク欄からお選び下さい。）





コースのデザートをショーケースのケーキに変更できます。
（＋300円）

お選び頂いたケーキ名をランチご注文時にスタッフにお伝え下さい。



サンペレグリノ イタリアンスパークリングドリンク

セットドリンクの他にも、単品ドリンクをご用意しております。

ソフトドリンク 各種 ￥500

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース
- クランベリージュース
- マンゴージュース
- ジンジャーエール（甘口／辛口）
- コーラ
- 烏龍茶
- エルダーフラワーソーダ
- コラーゲンピーチソーダ
- アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール）
- サンペレグリノスパークリング各種
レモン／ブラッドオレンジ／キノット
- **★オススメ!! ノンアルコール赤ワイン**
- **ノンアルコールスパークリングワイン**

インスタ映え、必至!!



アルコールは次ページをご覧下さい。

昼飲み？ゆったりランチ？午後から時間のある方は
共栄窯で至福の時間を過ごしませんか？

Drink Menu

ランチタイム中は
happy hour ALL ¥500



カクテル
・ジントニック
・モスコミュール
・レモンサワー





ハイボール
・強炭酸ハイボール
・知多ハイボール
・シェリーハイボール



ノンアルコールカクテル
・カナリアキャンディー
・ブルーティアーズ
・シャーリーテンプル



その他
・生ビール
・グラス赤ワイン
・グラス白ワイン
・グラススパークリングワイン



常滑の地酒
・澤田酒造 白老梅
・澤田酒造 からから



追加OK！のサイドメニュー



・チーズのたまり漬け…580円(税込)
・グリーンサラダ……580円(税込)
・オニオンリング……680円(税込)
・パルマ産生ハム……680円(税込)
・フライドポテト……680円(税込)

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もらいたいのがセラモール。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

共栄窯のメニューブックに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お店、企業を大募集中！（※常滑市内の観光事業に限らせていただきます。）

初心者大歓迎!!やきものの街ならではの思い出を舌鼓とともに。

ランチ＆陶芸体験コース ＜要予約＞

共栄窯のランチと、初めてでも安心の指導付陶芸体験をお気軽にお楽しみいただける、常滑ならではの特別コースです。

午前 ろくろコース ＜10:00～11:30＞

¥5,500お一人様(税込)＝【ランチ¥2,200＋陶芸体験¥3,300】

※当コース限定のお一人様料金です。陶芸体験のみの場合は通常料金となります。

午後 タタラ手びねりコース ＜14:00～15:30＞

¥4,400お一人様(税込)＝【ランチ¥2,200＋陶芸体験(タタラ・手びねり)¥2,200】

※当コース限定のお一人様料金です。陶芸体験のみの場合は通常料金となります。

（エプロン無料貸出、お一人様 土1.5kg、釉薬25種類から選べます。作品個数：2点まで）

コロナ対策　◎必ずマスク着用の事（忘れた場合はこちらでご用意します。）◎入口でのアルコール消毒 ◎1時間に一度の換気







陶芸体験

- **ろくろ**（10:00～11:30）
- **タタラ手びねり**（14:00～15:30）

手ぶらで体験会場へ!! 必要な道具はすべて揃っています。うまくいかない時も頼れる講師が指導しますので安心です。

ランチタイム

午前のろくろコースは体験終了後に。
午後のタタラ手びねりコースは、11:00～13:00の間でお好きな時間に、その後体験を。

お腹ペコペコ!! バー＆ビストロ共栄窯でお待ちかねのランチタイム!!
ごゆっくりお楽しみください。

■ 手びねり成形
はじめに底をつくり、棒状の粘土を付けていき、整える方法。深さのある器も成形でき、手作りならではの味がでます。



■ タタラ成形
タタラと呼ばれる粘土の板を石こう型に押し付け、形をつくる方法。手軽に、短時間で、ととのった成型ができます。



■ ろくろ成形
友達同士やカップル、ファミリーなどでお越し頂き、様々な年齢層の方に人気の本格的ろくろ体験ができます。スタッフが親切・丁寧にアドバイスします。



火・木・金・土曜日（臨時休業有）に
共栄窯セラミックアートスクール教室開催中!!

※教室開催日はお問合せください。10名様以上は休日の開催も可能です。
【午前陶芸ろくろコース】10:00～　【午後陶芸タタラ手びねりコース】14:00～
所要時間：陶芸体験 約90分 /ランチ 約60分



午前、午後コースともにお時間になりましたら各会場へお越しください。
陶芸体験の会場は、共栄窯の左奥建物の2階です。
陶芸体験の完成品を宅配便で受け取りご希望の場合は送料別です。

ご予約・お問い合わせ… **TEL：0569-34-7786**（バー＆ビストロ共栄窯）

ご予約日・時間、人数、当日のご連絡先をお伝えください。
営業時間中は電話対応ができない場合がございます。15：00～17：00の時間帯におかけ直しください。

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。

「普段とは違った空間で、
いつもの仲間と、
素敵な時間を過ごしませんか？
常滑ならではの異空間は、
昔、土管を焼いていた窯跡
町中に残る遺跡のような空間で
一期一会の「今」を
ぜひお楽しみください！」





❖お肉プラン

お一人様 ¥5,000

- 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

❖お魚プラン

お一人様 ¥5,000

- 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

- 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



共栄窯で大人のパーティーしよう。

結婚式二次会プラン

After Wedding PARTY PLAN

心に残る大切なひとときを、共栄窯で
Lounge & Diningでのハイクオリティなおしゃれ空間に、
音響、プロジェクター、メインテーブル装飾、控室など完備!!
みんなでワイワイ、大人のムードでゆったり、
どんなプランにも対応致します。
結婚式二次会は共栄窯にお任せください。<要予約>


キッシュ・ロレーヌ


ケークサレ


アヒージョセット


旨辛チキングリーンカレー

KYOUEI-GAMA Delicious Takeout


知多牛のビーフシチュー


仔羊のトマト煮込み


ローストビーフブロック

食卓を華やかに彩る
ワンランク上の
“絶品デリ”

ホームパーティーに最適、
ちょっと贅沢にお家でレストラン気分!!
共栄窯ならではのおしゃれなデリを
ご自宅で楽しんでみてはいかがでしょうか？

※写真は盛り付け例です。
商品には飾りの野菜などは付属しません。

■キッシュ・ロレーヌ1／8カット ¥400
パティシエが焼いたサクサクの生地の中に、常滑産タマゴ、玉ねぎ、ほうれん草、ベーコンを入れて焼いた人気のキッシュ。
（冷蔵保存／賞味期限4日）

■ケークサレ小 ¥850

■ケークサレ大 ¥1,380
香味野菜のピクルス、ベーコン、オリーブ、ドライトマト、常滑産タマゴを使用して焼き上げた甘くない総菜ケーキ。
（冷蔵保存／賞味期限7日）

■アヒージョセット ¥880
共栄窯の人気商品、エビとキノコのアヒージョが湯煎で温めるだけで簡単に楽しめます。バケット付き。
（冷蔵保存／賞味期限4日）

■旨辛チキングリーンカレー ¥1,080
ランチでも人気のグリーンカレー。青唐辛子とココナッツミルクで、ちょうどよい旨辛チキンカレーに仕上げました。
（冷蔵保存／賞味期限1日）

■知多牛のビーフシチュー ¥1,080
知多牛をトロトロになるまで長時間煮込んだランチの定番メニュー。
湯煎で温めるだけで簡単に楽しめます。
（冷蔵保存／賞味期限4日）

■仔羊のトマト煮込み ¥1,200
オーストラリア産仔羊の肩ロースをじっくりとトマトソースで煮込んだ人気の一品です。
湯煎で温めるだけで簡単に楽しめます。
（冷蔵保存／賞味期限4日）

■ローストビーフブロック（約300g）¥2,480
オーストラリア産牛モモ肉を香草でマリネして、じっくりと火を通しました。柔らかい赤身のローストビーフです。
（冷蔵保存／賞味期限7日）

BAR&BISTRO
KYOUEI-GAMA

TEL.0569-34-7786（営業時間中は電話に出られないことがあります。）

常滑市北条2-88 P駐車場20台 テイクアウト受取時間 11:00〜24:00 定休日 無休（※臨時休業有り）

★随時予約受付中!! 共栄窯 常滑 検索

ケーキ・焼き菓子などのご予約は、菓子工房KILN(キルン)まで 予約専用 TEL.0569-59-3700