



BAR&BISTRO KYOUEI-GAMA

Food & Drink

Menu

ディナータイム 17:00 ~ ・ワンドリンク制です

・お会計時に、ご飲食代金の10%を サービス料金として加算させていただきます。







シェフのこだわりが詰まった オードブル盛り合わせ ¥2,390 キッシュ/生ハム/オリーブ 自家製ピクルス…など 共栄窯自慢の 濃厚 チーズリゾット

リゾット・パスタ・ ピザは→ P.14,15 ¥1,290

Meat

特選肉3種 盛り合わせ

(知多牛・知多豚・奥三河地鶏)

¥4,490

海老のアヒージョ ¥1,290

____ 共栄窯のアヒージョにはバゲットが必須!

バゲット 6枚 ¥490

共栄窯の 人気メニュー **(**) 4 接!!**///

TE-Sati -P.12 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、 3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。

特選肉 3種盛り合わせ (知多件・知多豚・奥三河地鶏) ¥4,490

Meat

知多牛のランプ肉を使用、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 ¥3,790



オーダー後スライスします 切りたての生ハムをぜひご賞味ください

スペイン産

スヘイン座 ハモンセラーノ

50g ¥980

※写真は 50g

100g ¥1790

※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。

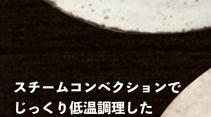


知多牛・知多豚の自家製 煮込みハンバーグ ¥1,590

愛知ポークの ソーセージ

1* ¥890

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



知多牛の自家製 ローストビーフ ¥**1,990**

当店自慢の一品







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。



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。

仕上げに入れる香草バターが 魚介の旨みと絶妙にマッチ!

アクアパッツァ ¥2,990 〆のリゾット+¥590

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。

Appetizer

前菜 Topetizer

シェフのこだわりの前菜をひと皿に! キッシュ/生ハム/自家製ピクルス/オリーブ ...など

オードブル 盛り合わせ ¥2,390

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 ¥890 ポークジャー

- ・塩キャラメルのクルミ
- 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
- 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

ペティシエがつくる ¥790 ピッタリ 盛り合わせ ¥990

ワインのお供に



おひとり様でも食べやすい サイズにしました。 ワインのお供にどうぞ。 合盛りもお気軽にご注文ください。

¥690

おつまみ ブルーチーズ ¥690

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!

かつお酒盗と クリームチーズ ¥**690**

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 オリーブ 盛り合わせ ¥**690**

枝豆にわさびエキスたっぷり、 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 ¥**690**

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



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!

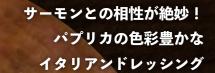
Salad サラダ

egetable of ship

たっぷりの生ハムとチーズの 贅沢なサラダ **生ハムのシーザーサラダ**

¥1,390





サラダが新鮮で 美味しい理由

契約しています。 農業生産法人SKHさん-「理想の野菜」を作り出す共栄窯は、お客様の

レモンドレッシングの シンプルサラダ

¥790

詳しくは →p.**31** 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



カリカリに焼き上げたフランスパン バゲット 6枚 ¥490

具材のうまみが たっぷり移ったオイルを バゲットにつけて 残らずお楽しみください! 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しください! オイルサーディンの スモーキーアヒージョ ¥1,290

厚くカットしたベーコンと さっぱりとした熱々の トマトは相性抜群! ベーコンとトマトの アヒージョ ¥1,290

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 ¥1,590

迷ったらとりあえずコレ! 大人から子供まで楽しめる、 間違いない!

> スパイシーなポテトフライは おつまみにバッチリ!

塩ポテト¥690

味がまろやかになる マヨネーズがポイント

> スパイシー ポテト ¥790

オニオンリング ¥890

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

Sie/o

バッファロー チキン(4本) ¥990

※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

アクリー・アンドゥリング・ア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

共栄窯自慢の 濃厚チーズリゾット ¥1,290

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 ¥1,690

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

¥1,690

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 ¥1,290

シンプルな具材の 共栄窯定番の パスタ

US III

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

アマトリチャーナ ¥1,290

明太子クリーム パスタ ¥1,290

自家製のトマトソースとイカスミのパスタ 自家製の唐辛子オイルを使ってピリ辛に仕上げました -度食べたらやみつきです!

イカ墨パスタ¥1,390

※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。

エビとキャベツの ¥1,290 オイルパスタ

※価格はすべて税込表示です。

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

モチモチの ナン生地ピ

生ハムとクレソン

¥1,390

モッツァレラチーズ、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 ¥1,290

デザート

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 ¥990

知多のウイスキーを使った 特製生チョコ 自家製 生チョコ ¥490





自家製プリンと 常滑牛乳ジェラート ¥790

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 アイスを乗せました



スイートポテト バニラアイス添え ¥890 菓子工房 キルンの 自家製ケーキ ¥630





当店専属パティシエが 毎朝手作りしています ショーケースから お選びください

ご一緒にいかがですか

- ·] L -(Hot or Ice)
- ・アイスティー
- ·和紅茶 (Hot)
- ·日本茶 (Hot)
- ・ハーブティー (Hot)

ALL ¥620

HAPPY 記念日や誕生日に

Einstelays

ANNIVERSARY

5

メッセージ付き デザートプレート ¥2,290

Happy Birthday, Happy Anniversary, Happy Wedding...etc.