

M E N U

FOOD & DESSERT

こだわりの食材でつくる、心ほどけるおいしさを。

共栄窯
KYOUEIGAMA
BAR & BISTRO

MEAT 肉料理

特選肉 3 種 盛り合わせ

4,490

地元のブランド肉
知多牛と知多豚のステーキと
三河地鶏のグリルの盛り合わせ



知多牛 響 ランプ肉のステーキ

3,790

特性和風ソースで、さっぱりと。

知多牛 響 のローストビーフ

1,990

低温でじっくり仕上げ、驚くほどの柔らかさ。

常滑産 熟成生ハム

1,490

知多半島で育った豚を常滑で加工して作られた生ハム

APPETIZER 前菜

まずはこれを注文！

前菜の盛り合わせ

2,390

こだわりの前菜を少しずつ盛り
合わせ。お酒が進む内容です。



かぼちゃのキッシュ

690

ドライ克蘭ベリーのかぼちゃサラダ

690

鶏のリエット（クラッカー付）

690

自家製塩麴でマリネした奥三河地鶏のハム

690

半田産米酢を使ったピクルス

690

オリーブの盛り合わせ

690

常滑産イチジクと生ハム

1,000

SALAD サラダ

常滑産ベビーリーフのシンプルサラダ

790

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

生ハムのシーザーサラダ

1,390

NAAN PIZZA ナン生地のパizza

フレッシュバジルのマルゲリータ

トマト、チーズ、バジルの定番ピザ

1,290

熟成チーズのクワトロフォルマッジ

4種のチーズを贅沢に使用。

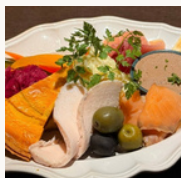
1,290



SIGNATURE

当店の看板料理

迷ったらこれを注文！ 共栄窯の魅力をコンプリート！



1

前菜の
盛り合わせ



2

エビとキノコの
アヒージョ



3

濃厚チーズリゾット
or
シーフードパエリア



4

特選肉 3 種
盛り合わせ

PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

熟成チーズの 阿久比米リゾット

1,290

24ヵ月熟成のパルミジャーノ
チーズの濃厚なリゾット。



熟成チーズの黒トリュフリゾット

1,690

贅沢なトリュフの香りと味わい。

ベーコンと3種キノコのトマトパスタ

1,790

共栄窯の一番人気パスタ

ミョウガとイカスミソースのパスタ

1,790

ミョウガとイカスミソースの組み合わせをお楽しみください。

たっぷり大葉の明太子クリームパスタ

1,790

明太子をたっぷり使用した和風クリーム

AJILLO アヒージョ

エビと3種キノコのアヒージョ

1,290

プリプリのエビとキノコをぐつぐつのオイルで

バケット 6 枚 600

めんたいパークの明太子アヒージョ

1,590



SEAFOOD 魚介料理

4種魚介のシーフードパエリア

3,290

海老、アサリ、ムール貝、イカなど魚介と
常滑産みりんを隠し味にしようしたこだわりの一品。

紅富士サーモンのカルパッチョ

1,390

富士山の雪解け水で育てた極上プレミアムサーモン



BAR SNACKS おつまみ

ごぼうチップス

590

塩ポテト

690

スパイシーポテト

790

オニオンリング

890

秋田県産ポークジャーキー

890

ブルーチーズ

690

カマンベールチーズ

690

かつお酒盗とクリームチーズ

690

わさび枝豆

690

パティシエが作るミックスナッツ

790

DESSERT デザート

共栄窯の洋菓子部門「キルン」の手作りデザートです。
お土産用の焼き菓子を店内で販売しています。

【数量限定】自家製ケーキ

630

パティシエが丁寧に焼き上げる手作りケーキ
ショーケースの中からお選びください。

常滑たまごのプリン&常滑牛乳ジェラート

790

九州産 さつまいものスイートポテト

890

フランス産 チョコレートのフォンダンショコラ

990

自家製 知多ウイスキー入り生チョコレート

490

大切な日の アニバーサリープレート

記念日や歓送迎会のプレゼントに。

デザートの盛り合わせにメッセージを添えて。

2,290

