

一番人気メニュー4品!! kurama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

kurama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、ピクルス、わさび枝豆、チーズなど…

2,280円(税込)(2~3人前)
1,080円(税込)(1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りください。
魚介の種類は仕入れ状況によって変わります。

1,380円(税込)(2~3人前)
680円(税込)(1人前)



アンチョビ・キャベツ

kuramaのアンチョビ・キャベツはパーミキュラ鍋を使用した無水調理/
見た目も可愛いくて人気のヘルシーおつまみ。

780円(税込)(1~2人前)



知多肉2種盛り合わせ (知多牛100g、知多豚120g)

知多半島産のステーキ盛り合わせ。火入にこだわり、低温でじっくりと焼き上げます。

2,980円(税込)(1~2人前)



1912年から100年以上続く井上歯科医院(現在は医療法人真稜会 I Dental Clinic)

創業者である井上眞平は明治から大正にかけて西洋の歯科医学を学び、1912年にこの地域で初の歯科医院をこの場所に開業しました。

まだ日本に歯科医療という概念が一般的ではなかった時代、歯科医療の草分け的な存在でした。

常に歯科医療の未来を見つめ、地域に貢献するためにその使命を全うした創業者の遺伝子はその後2代、3代と受け継がれ、4代目の井上敬介がその痕跡を絶やさぬために、当時の機材を展示するスペースを併設した飲食店としてリノベーションしました。

2006年に古民家バーとして開業した蔵眞は、

「蔵のある店であること」「井上歯科医院の創業者の名前が眞平であったこと」に由来して蔵眞(kurama)と名付けられました。

C O N T E N T S

3 — **一番人気メニュー4品!!**
kurama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
アンチョビキャベツ/知多肉2種盛り合わせ

4-5 **とりあえず、ちょっと
何かつまみたい。**

5 — **サラダを食べよう!!**
野菜、とってますか?

6 — **メインが選べるセレクトランチで大人気の4メニューが
ディナータイムにも登場!!**

7 — **Pasta (パスタ)** — みんな大好き、パスタいろいろ。

Pizza (ピザ) — ナン生地ピザに、つい笑顔。

Risotto (リゾット) — いつものお米料理とはひと味違う。

8 — **お魚で頭も体も元気に
焼きへのこだわり**

9 — *Premium Dessert* (プレミアムデザート)

Coffee & Tea (コーヒー&ティー)

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

10 — **家族や仲間との宴席に!!**

Party plan 90分飲み放題付き

Dinner party Free drink

THE SALAD



サラダを 食べよう!

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!



シンプルサラダ
レモンドレッシングでいただくさっぱりテイストのサラダです。580円(税込)

ローストビーフの サラダ仕立て

牛モモ肉を低温調理した自家製ローストビーフを使用しています。粒マスタードのプチプチ食感がクセになるサラダです。

980円(税込)



パルマ産 生ハムの シーザーサラダ

パルマ産生ハム、ベビーリーフ、チーズのこくとうま味のドレッシングがよく合います。

980円(税込)

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)



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。

580円(税込)



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)



ごぼうの 唐揚げ

580円(税込)



ポテト& チーズナゲット

780円(税込)



カマンベールチーズ

680円(税込)



ブルーチーズ

680円(税込)

チーズ2種盛り合わせ...1,300円(税込)



パティシエの ミックスマッツ

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、チーズカレー味のマカダミアナッツ。これは、もう病みつきです!!

680円(税込)

わさび枝豆

わさび風味に味付けした斬新な枝豆。でもこれが、めちゃくちゃお酒に合う/ピリ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)

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バー定番の一品!

580円(税込)



季節の自家製キッシュ

ピストロの定番メニューで、タルト生地に卵液、チーズ、季節の食材を入れて焼き上げた料理です。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。



秋田県産 ポーク ジャーキー

和風醤油味でどんな酒にも合います。薄くスライスされているので食べやすいのも特徴です。

680円(税込)



Tapas

<タパス>

何かつまみたい。
とりあえず、ちよつと



酒盗と クリームチーズ

580円(税込)

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と「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の組み合わせなら、ビール&焼酎&日本酒でしょ!



自家製ツナの ポテトサラダ

人気No.1のおつまみ。隠し味にわさびを入れたオトナのポテトサラダ。

580円(税込)

PASTA & PIZZA & RISOTTO

<パスタ&ピザ&リゾット>

いつものお米料理とは一味違う。



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皿です。

1,480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。

980円(税込)



チーズリゾット生ハムのせ

この商品考えたのはなんと小学生のお客様。天才です。

1,380円(税込)

ナン生地ピザに、つい笑顔。



アンチョビとオリーブのピザ

おつまみにぴったりのナン生地のピザは、蔵真開店当初からずっと人気の商品です。

780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)



コーンとツナマヨのピザ

子供から大人まで楽しめる、おやつ感覚のピザ。無性に食べたくなる時がありませんか?

780円(税込)

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!!

1,080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。

1,080円(税込)



アラビアータ

kuramaの一番人気パスタ。辛口トマトソースがやみつきになります!!

1,080円(税込)



エビとキャベツのオイルパスタ

シンプルだからこそ麺の旨みをしっかり味わえるオイルパスタ。エビとキャベツの相性も◎です!!

1,080円(税込)

バーミキュラでさらに美味しく!

メインが選べるkuramaのセレクトランチで

大人気の4メニューが ディナータイムにも登場!

一緒にいかがですか?
・バケット 300円
・ライス...250円



kuramaと言えばバーミキュラ!

メイン料理を調理する鍋は名古屋市で作られている鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」を使用しています。精度の高い職人技で作られた鍋で、材料のうまみを余すことなく引き出します。

バーミキュラを使用した自慢の料理をぜひお楽しみください。

(各) 1,280円(税込)



奥三河どりのトマト煮込み

ほんのりスパイスの香るトマトソースの中にはもちもち食感のニョッキが入っています。柔らかく煮込んだ地鶏の上にチーズを乗せて焼き上げます。



トリュフ香るチキンクリームシチュー

蓋を開けた瞬間にトリュフの贅沢な香り。ペシャメルソースは阿久比産の米粉を使用していて、隠し味に常滑産の盛田の赤味噌を使用しています。



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!一度食べたらずみつきになること間違いなし。



エビと季節の野菜のアヒージョ

年間オーダー数、堂々の第一位!具沢山になって更に美味しくなりました。自家製アヒージョソースにバケットを浸してお召上がりください。

Italian in kurama

コスパ重視もゴージャスも。わがままな私がおススメするこだわりのイタリアンをリーズナブルに!!



Premium Dessert

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。



プチガトーと常滑牛乳ジェラートの盛り合わせ
ショーケースの中から好みのケーキをお選びください。
常滑牛乳ジェラートを添えて可愛く盛り付けてお出します。

980円(税込)

プチガトー単品の場合…600円(税込)



焼き菓子3種 680円(税込)

パティシエ自慢の焼き菓子
お持ち帰り用も販売しています。



自家製プリンと常滑牛乳ジェラート 680円(税込)

東海市のラズベリーパイジェラート工房の
本格的なジェラートを使用しています。



パティシエのスイートポテト 780円(税込)

バニラの香りを忍ばせて丁寧にゆっくり焼き上げました
表面をキャラメリゼして、常滑牛乳ジェラートをのせました!!



自家製生チョコ(4粒) 480円(税込)

知多のウイスキーを使用した特製生チョコレート
お土産やプレゼント用もご用意しております。

Coffee & Tea

コーヒー&ティー

デザートと一緒にいかがですか?

- ・コーヒー (Hot/Ice)
※カフェインレスもご用意しております。スタッフにお申し付けください。
- ・和紅茶 (Hot/Ice) (常滑焼きの茶器でご提供します)
- ・日本茶 (Hot/Ice) (常滑焼きの茶器でご提供します)
- ・南知多産ハーブティー (Hotのみ)

+480円(税込)

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
1,680円(税込)

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のでしょうか。
でも、みなさん魚も結構食べましょう!!
魚は頭も体も元気にしてくれる
栄養満点な食材なのでなく、
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kuramaへ。
当店自慢のお魚メニューが色々!!



ブイヤベース 1,480円(税込) (1~2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
お召し上がりください。
魚介の種類は
仕入れ状況によって変わります。

1,380円(税込) (1~2人前)

680円(税込) (1人前)



マグロのカルパッチョ

980円(税込)

真鯛のカルパッチョ

980円(税込)

サーモンのカルパッチョ

980円(税込)

焼きへのこだわり

知多半島産の牛肉と豚肉を、焼き加減にこだわり、
低温でじっくりと火を入れたステーキを盛り合わせました。
提供に30分以上お時間を頂きますのでお早めにご注文ください。
肉好きでしたら一度お試しください。当店の一番人気メニューです。



知多牛のステーキ

(100g) 1,980円(税込) (1~2人前)

※100g単位でご注文ください。



知多肉2種盛り合わせ

(知多牛100g、知多豚120g)

2,980円(税込) (2~3人前)



パルマ産 生ハム単品

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。

680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。

980円(税込)

meat