

Onomachi dining
kurama
LUNCH
STYLE

明治時代の町屋を
リノベーションした、
しっとりとした雰囲気
のバーで味わう
魅惑のLUNCH



大野町ダイニング
kurama
LUNCH STYLE

企画・発行 kurama×ニューBook製作委員会 〒479-0866 常滑市大野町6丁目61 (大野町駅[出口]から徒歩約3分)

Creative Director 須田昌光 (有) 株式会社メディアマガジン

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
その後も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。

大野町ダイニング
kurama

大野町 ダイニング kurama

LINEショップカード 登録済ですか？

- 来店1回ごとに1ポイント進呈
- 2ポイントで「200円チケット」プレゼント

お会計の際、スマホでQRコードを読み込むだけ！
スタッフにお声がけください！

▼ショップカード取得方法

まずは
友だち追加



トーク画面
より1タップで
登録完了

大野町ダイニング **kurama**
常滑市大野町6丁目61
TEL: 0569-43-9900
定休日 / 毎週月曜日、不定休 東龍寺参拝者駐車場
ランチタイム / 11:00—14:30 (L.O. 13:30)
ディナータイム / 17:00—23:00 (L.O. 22:00)
洋菓子販売 / 11:00—22:00



大野町ダイニングkuramaは築100年以上経過した旧井上歯科医院、井上眞平邸をリノベーションしたお店です。
 かつて住居スペースだった一階の壁には、常滑焼きの古窯で使用していたレンガを積んでノスタルジックな雰囲気を演出しています。
 歯科医院の治療室があった二階の西側の部屋は、天井やタイル壁など、出来るだけ当時の素材を残して客室に改装しました。
 かつて海運によって栄えた大野町の面影を残す町屋づくりの建物で、ゆったりとした時を感じながらいただく
 大野町ダイニングkuramaのセレクトランチは、6種類のメイン料理から1品を選ぶランチメニューです。



季節のキッシュ

パンカライスが
お選びください。

地元野菜のサラダボウル。
ドレッシングを3種類からお選びください。
【シーザードレッシング】【レモンドレッシング】
【和風ドレッシング】

パーミキュラを
使用したメイン料理。
次のページから
お選びください。

6種の中からメイン料理が選べる
kuramaのセレクトランチ <お一人様> ¥1,800

※こちらの写真はイメージです

菓子工房 KILN <キルン>
Produced by 共栄堂
常滑市北条2-88 (バー&ピストロ共栄堂店内)
菓子工房 KILNの
予約専用ダイヤル TEL.0569-59-3700
電話受付時間 / 9:00~17:00

詳細、お問い合わせ、
ご予約はこちらから!!



お土産やプレゼントに
ちょうどいい。
パティシエ自慢の
焼き菓子を蔵真の一階で
販売しています。



焼き菓子詰め合わせ (化粧箱入り)
焼き菓子詰め合せ (小) ¥2,000
焼き菓子詰め合せ (中) ¥4,000
焼き菓子詰め合せ (大) ¥5,900



キルンのクッキー缶
常滑の名所デザインの可愛い缶の中にパティシエ
自慢の7種類の小さな焼き菓子がぎっしり。お土産
やプレゼントにどうぞ。
¥2,800
東海テレビ「タイチサン」で紹介されました。



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…………… ¥800 他

Drink Menu

●ドリンクメニュー ————— ドリンク各種 580円

ソフトドリンクメニュー

- コーヒー (Hot/Ice)
- 和紅茶 (Hot/Ice)
(※常滑焼の茶器で提供致します。)
- 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
- マンゴージュース
- トマトジュース
- ジンジャーエール(甘口/辛口)
- コーラ
- 烏龍茶
- アサヒドライゼロ(ノンアルコールビール)



- 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

オススメ!! ノンアルコール

- ノンアルコールスパークリングワイン
- ノンアルコールハイボール

アルコールメニュー

午後から時間のある方は
kuramaで至福の時間を
過ごしませんか?

昼飲み?
ゆったりランチ?



■カクテル

- ジントニック
- レモンサワー
- モスコミュール
- サンジェルマン

■ハイボール

- デュワーズハイボール
- ジンジャーハイボール



■常滑の地酒

- 澤田酒造 白老梅
- 澤田酒造 からから



■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

<セレクトランチご注文のお客様限定>
セレクトランチに追加オーダーで
いかがですか?



自家製ケーキ& ドリンクセット +800円

- ケーキセット
単品価格1,100円
- 好きなケーキ
+ドリンクは
左記メニューから
お選びください。



自家製プリン& ドリンクセット +700円

- プリンセット
単品価格900円
- プリン+ドリンクは
左記メニューから
お選びください。



自家製 焼き菓子& ドリンクセット +680円

- 焼き菓子セット
単品価格880円
- 小さな焼き菓子3つ
+ドリンクは左記メニュー
からお好きなもの
をお選びください。

家族の小さな思い出に、たまには
パパとママとランチタイムはいかがですか?



キッズセット(お一人様) 850円

甘口カレーライス、ポテト、ゼリー、ドリンク一杯
(※小学生以下のお子様を対象となります。)

<単品メニュー>

塩ポテトフライ 680円

kuramaのセレクトランチのメイン料理 6種類の中から一品お選びください。

メイン料理の他に、契約農家のサラダボウル、季節の自家製キッシュ、阿久比産れんげちゃんライスが2種類のパンがセットになっています。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「パーミキュラ」を使用しています。精度の高い職人技で作られた鍋で、材料のうま味を余すことなく引き出します。



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!一度食べたなら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

kuramaのディナーで一番人気のメニューです。自慢の自家製ガーリックオイルで煮たプリプリの小エビと季節の野菜。エビとキノコの香りがじゅわーっと染み出したオイルにパンを浸して食べるのが本場スペイン流です。



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。



魚介のブイヤベース

数種類の魚介類と香味野菜の香りを楽しめる、出汁の効いたスープです。ディナータイムでも人気のメニューを是非ご賞味ください。



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。ベ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るのでライスにもよく合います。



知多牛のビーフシチュー

知多牛のスネ肉と香味野菜をじっくりと煮込んで作ったブイヨンに、たっぷりの赤ワインを加えて贅沢に仕上げました。

【※具材は季節や仕入れ状況により変わります。】

————— メイン料理の追加注文は1,300円で承ります。 —————

● サラダボウルのドレッシングをお選びください。 シーザードレッシング レモンドレッシング 和風ドレッシング

● 【れんげちゃんライス】又は【2種類のパン】のどちらかをお選びください。

■れんげちゃんライス ダブル(大盛り)…無料 / ■れんげちゃんライスのおかわり…150円 / ■パンのおかわり(2個)…150円

RICCO CAFE

ハーブティー農園
リッコカフェ&ガーデン
(南知多町山海)

ハーブ農園リッコの屋号『Ricco』とは
イタリア語で「豊」という意味です。
リッコのハーブティーは
自社農園で農業を使用せずに栽培しており
安心してお飲み頂ける
『安心安全の国産ハーブティー』です。
お友達にもお勧めできる『ハーブティー』を
栽培しているハーブ農家です。



ココロとカラダに優しい贈り物
kuramaで味わえる
リッコカフェのハーブティー



リッコカフェ
ブレンドハーブティー
気スッキリ ¥580(税込)

冷やしても美味しく飲めるスペアミントをベースにアップルミントとレモンバーベナをブレンド。食べ過ぎ飲み過ぎの時に気分はスッキリ。

心ホッと ¥580(税込)

カモミールをベースにレモンバームとレモンバーベナをブレンド。ストレスや不安を沈め穏やかな心に。



家族や仲間との
パーティーに!! *Party plan*
パーティープラン

90分飲み放題付き!! 要予約 2名様~20名様

- 8種オードブル盛 ●ポテトフライ ●エビのアヒージョ&バケット ●本日のパスタ
- ローストビーフサラダ ●知多豚のグリル ●デザート

お一人様…… 5,300円 飲み放題延長 お1人様+ 600円/30分毎ご相談承ります。お気軽にお問い合わせください。

キッズセット…… 850円 (甘口カレーライス、ポテト、ゼリー、ドリンク一杯) ※小学生以下のお子様を対象となります。



Japanese Tea

和紅茶専門店

Tea & life style

愛知県知多半島を拠点に、国産の紅茶「和紅茶」を使用したドリンクを移動販売しています。
季節に合わせた一杯をご提供出来るように考えています。皆さんの日々の生活に和紅茶を取り入れて貰えるようになると嬉しいです。

店主 紅茶アドバイザー 浅井 中正



和紅茶とは? 日本の土地で育った茶葉を使用し、日本で紅茶に加工したものを和紅茶と言います。

kuramaおすすめ
べにふうき 580円(税込)

日本で紅茶用に改良された紅茶品種で、和紅茶の代表的な茶葉です。濃厚なコクのある味わいと、華やかな香りをお楽しみください



出店
スケジュールを
チェック!!

kuramaのサラダが新鮮で美味しいのは、ここに理由あり!!

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。

SKHは小規模工場ならではの丁寧な作業で、鮮度の良い体に優しい葉野菜を生産しています。

水耕栽培による卓越した生産技術が、安心安全な「理想の野菜」を天候に左右されることなく年間を通して安定的に供給することを可能にしています。

農業
不使用!!

鮮度維持が
スゴイ!!



安心・安全
手間いらず!!

<契約農家>
農業生産法人 株式会社SKH
愛知県常滑市大曾町2-15-1
TEL:0569-36-3363
FAX:0569-34-7948
営業日/月~金(土日祝休)
営業時間/8時~17時

ディナーパーティーフリードリンクメニュー

Dinner party Free drink

【アルコール65種 ノンアルコール31種 全96種】

Cocktail ◎カクテル

- ◎ジンベース
 - ・ジントニック
 - ・ジンバック
 - ・ジンライム
- ◎ウォッカベース
 - ・スクリュードライバー
 - ・ブルドッグ
 - ・ブラッチェメアリー
- ◎ラムベース
 - ・モヒートソーダ
 - ・ラムコーク
 - ・ラムトニック
- ◎ピーチベース
 - ・ピーチオレンジ
 - ・ピーチウロン
 - ・ピーチミルク
- ◎カシスベース
 - ・カシスオレンジ
 - ・カシスグレープフルーツ
 - ・カシスウロン
- ◎ライチベース
 - ・ライチオレンジ
 - ・ライチグレープフルーツ
 - ・ライチウロン
- ◎マンゴーベース
 - ・マンゴーオレンジ
 - ・マンゴーパイン
 - ・マンゴートニック
- ◎マリブベース
 - ・マリブオレンジ
 - ・マリブコーラ
 - ・マリブパイン
- ◎カンパリベース
 - ・カンパリグレープフルーツ
 - ・カンパリオレンジ
 - ・カンパリソーダ
- ◎ミルクベース
 - ・カルーアミルク
 - ・イチゴミルク
 - ・メロンミルク

Beer ◎ビール

- ・サッポロ黒ラベル
- ・シャンディガフ
(ビール+ジンジャーエール)
- ・レッドアイ
(ビール+トマトジュース)
- ・グレープフルーツピア
- ・カシスピア

Whisky ◎ウイスキー

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ロック
- ・水割り

Shochu ◎焼酎

- ・芋(水割りorロック)
- ・麦(水割りorロック)

Sake ◎日本酒

- ・冷(グラス)

Plum wine ◎梅酒

- ・ロック
- ・水割り
- ・ソーダ割り

Non alcoholic cocktail ◎ノンアルコールカクテル

- ・シンデレラ(オレンジ+ パイン)
- ・パッションオレンジ(オレンジ+ パッションシロップ)
- ・ブルーティアーズ(グレープフルーツ+ トニック+ ブルーキュラソーシロップ)
- ・スノーホワイト(ミルク+ 杏仁シロップ)
- ・シャリーテンブル(ジンジャーエール+ グレナデンシロップ)
- ・オレンジサンライズ(オレンジ+ グレナデンシロップ)
- ・カナリアキャンディー(パイン+ ジンジャーエール+ キウイシロップ)
- ・ミントドロップ(トニック+ ミントシロップ)
- ・レモンスカッシュ(トニック+ レモン)

Soft drink ◎ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・パインジュース
- ・トマトジュース
- ・マンゴージュース
- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン(赤)
- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・アイスコーヒー
- ・炭酸水

