

大野町ダイニング  
kurama

Onomachi dining  
kurama  
Dinner  
Menu

ディナータイムはお一人様  
ワンドリンクにてお願い致します。



大野町ダイニング kurama Food & Drink Menu

企画・発行 kuramaメニュー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)



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

創業者である井上真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真は、

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

トーク画面より  
1タップで登録完了

■ショップカード取得方法

まずは友だち追加

LINE SHOPPING CARD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、スマホでコードを読み込むだけ!スタッフにお声がけください!

QRコード

LINE

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・火曜日(第2・4火曜日のディナーは営業)

P 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



# 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、わさび枝豆、チーズなど…

2,400円(税込)(2人前)  
1,200円(税込)(1人前)



kuramaの唐揚げ(3ピース)

クラマの唐揚げは骨付きだからとっともジューシー。  
和辛子のソースがクセになります。

800円(税込)(2~3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。

1,800円(税込)(2~3人前)  
900円(税込)(1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。

3,300円(税込)(2~3人前)

大野町ダイニング kurama の楽しみ方  
~パーティープランがお得です!~

家族や仲間とのパーティーに!!

**パーティープラン ご予約がオススメです!**

2名からご注文可能です。商品の提供がスムーズなので団体のお客様にオススメです。

**A メイン知多豚のグリル+コース料理……3,600円(税込)**  
(ドリンクは含まれておりません。)  
90分フリードリンク付きコース…5,500円(税込)

**B メイン知多牛のグリル+コース料理……4,400円(税込)**  
(ドリンクは含まれておりません。)  
90分フリードリンク付きコース…6,300円(税込)

**C メイン知多牛、知多豚のグリル+コース料理 5,000円(税込)**  
(ドリンクは含まれておりません。)  
90分フリードリンク付きコース…6,900円(税込)

### ■コース料理の内容

- 8種オードブル盛 ●ポテトフライ&ゴボウ唐揚
- 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 ●本日のアイスクリーム

飲み放題延長につきましては  
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。



**パーティープラン  
ご予約特典  
自家製バニラプリン  
サービス!**

※デザートが2種盛り合わせになります。  
※2日前までの予約が対象です。

**キッズセット 800円**  
●甘口カレーライス  
●ポテト  
●ゼリー  
●ドリンク一杯  
※小学生以下の子供様が対象となります。



フリードリンク付きセット1,800円



 フリードリンク単品でもご利用可能です!…(90分)2,500円(税込)※グループ全員のご注文が必須です。  
子供さんのフリードリンクもございます!…(小・中学生)1,000円(税込) (未就学児)無料!  
☆ランチタイムでのパーティープランのご利用は要予約となります。

**Dinner party Free drink** ドリンクメインで楽しみたい方や二次会などにオススメです。  
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
- ・ジンパック
- ・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 ラッティメアリー

#### ●ラムベース

- ・モヒートソーダ
- ・ラムコク
- ・ラムトニック

#### ●ビーチベース

- ・ビーチオレンジ
- ・ビーチワーロン
- ・ビーチミルク

#### ●カシスベース

- ・カシスオレンジ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・カシスワーロン

### Wine ◎ワイン

#### ●ライベース

- ・ライチオレンジ
- ・ライチグレープフルーツ
- ・ライチウーロン

#### ●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
- ・カンパリリーダ

#### ●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

### Whisky ◎ウイスキー

#### ●赤or白

- ・スペアクリングワイン
- ・ミモザ(スペアクリング+オレンジジュース)
- ・キールロワイヤル(スペアクリング+カシス)
- ・キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)
- ・キール(白ワイン+カシス)
- ・オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)

#### ●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)

### 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)
- ・グレープフルーツビア
- ・カシスピア

### 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

#### ●シンドラ (オレンジ+バイン)

- ・バッシュオンオレンジ(オレンジ+バッシュョンシロップ)
- ・ブルーティアーズ(グレープフルーツ+ニック+ブルーキュラソーシロップ)

#### ●スノーホワイト(ミク+杏仁シロップ)

- ・シャーリーテンブル(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)

#### ●カナリアキヤンディー(バイン+ジンジャーエール+キウイシロップ)

- ・ミントドロップ(ニック+ミントシロップ)

#### ●レモンスカッシュ(ニック+レモン)

### Soft drink ◎ソフトドリンク

#### ●ウーロン茶

- ・マンゴージュース

#### ●コーラ

- ・ノンアルコールビール

#### ●ジンジャーエール

- ・ノンアルコールワイン(赤)

#### ●オレンジジュース

- ・ノンアルコールスパークリングワイン

#### ●グレープフルーツジュース

- ・アイスコーヒー

#### ●バインジュース

- ・炭酸水

#### ●トマトジュース

# THE SALAD



## サラダを食べよう!

### 野菜、とつてますか?

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。  
疲れていれば体調が悪い日こそ、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!



### アンチョビとキャベツのホットサラダ

バ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。

800円(税込)



### 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。

600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。  
粒マスタードのブチブチ  
食感がクセになるサラダです。

1,000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、  
チーズのコクとうまい  
ドレッシングがよく合います。

1,000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。

600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  
ぱちり!!美味しいとまりません。

700円(税込)



### ポテト&チーズナゲット

600円(税込)



### 軟骨の唐揚げ カレー味

600円(税込)



### カマンベールチーズ

600円(税込)



### チーズ 2種盛り合わせ

1,100円(税込)



### パティシエのミックスナッツ

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ミアナッツ。  
これは、もう病みつきです!!

600円(税込)



### 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。

700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。

500円(税込)



### ニンジンのスペイン風サラダ

バルの定番おつまみ。  
隠し味にオレンジオイルを使用して、  
フルーティーな香りに仕上げました!!

500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!

400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。

500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。)



### 生ハムとサラミの盛り合わせ

600円(税込)



### 酒盗とクリームチーズ

酒盗はお魚の内臓を原料とする塩辛のこと。  
これを酒の肴にすると「盗まれる」と「盗ま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!  
500円(税込)



### 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サラ。

500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。



地中海風リゾット

チーズリゾットにガーリックシュリンプとレモンが入った人気商品です。

1,600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。

1,200円(税込)



チーズリゾット生ハムのせ

この商品を考えたのはなんと小学生のお客様。天才です。

1,500円(税込)

## 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!!



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。

1,000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。

1,000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すか?

1,000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!!

1,100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。

1,100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!!

1,100円(税込)



知多牛のボロネーゼ

知多牛と知多豚のひき肉を赤ワインでじっくり煮込んだ贅沢なソースです。

1,300円(税込)

## kuramaと言えばバーミキュラ!

人気の煮込み料理は名古屋市で作られている铸物ホーロー鍋「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、材料のうま味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) 1,300円(税込)



魚介のパエリア

魚介の出汁と、自家製サフランライスの香りが食欲をそそります。隠し味で常滑産の味醂を使用しています。



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します。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い。

ご一緒にいかがですか?

●パケット 500円 ●ライス…250円



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ます。



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パケットを浸してお召し上がりください。

# 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、ついにお肉を選んでしまう...そんな方も多いのではないでしょうか。でも、みなさん魚もしっかりと食べましょう!!

魚は頭も体も元気にしてくれる

栄養満点な食材なだけではなく、

とっても美味しく

お酒にも合うんです!!

そんな気分の時はkuramak。

当店自慢のお魚メニューが色々!!



ブイヤベース 1,600円(税込)(1~2人前)

*Bouillabaisse*

## 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。



1,800円(税込)(2~3人前)  
900円(税込)(1人前)

マグロのカルパッチョ  
1,000円(税込)

真鯛のカルパッチョ  
1,000円(税込)

サーモンのカルパッチョ  
1,000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。



知多牛のステーキ  
(100g) 2,200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)  
3,300円(税込)(2~3人前)



三河豚フランクソーセージ  
ジューシーな生ソーセージ  
(1本) 700円(税込)

*Meat*

# 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お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します。

1,000円(税込)

プチガトー単品の場合…600円(税込)



焼き菓子3種 700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。

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  
1,800円(税込)



自家製プリンと常滑牛乳ジェラート 700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 800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) 400円(税込)  
フランス産の高級チョコレートを使用した  
贅沢な生チョコレートです。

## Coffee & Tea

デザートと一緒にいかがですか?

- ・コーヒー(Hot/Ice)
- ・和紅茶(Hot/Ice)(常滑焼きの茶器でご提供します)
- ・日本茶(Hot)(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)

+500円(税込)