

大野町ダイニングkuramaは第100年以上経過した旧井上歯科医院、井上眞平郎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

パンカライスか
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】

パームキュラを
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> ¥1,900 (税込)

※こちらの写真はイメージです

菓子工房 KILN <キルン>
 Produced by 大塚園
 常滑市北条2-88 (バー&ピストロ共栄窯店内)
 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
焼き菓子を蔵眞の一階で
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) ¥2,300
 焼き菓子詰め合せ (中) ¥4,600
 焼き菓子詰め合せ (大) ¥6,600



キルンのクッキー缶
 常滑の名所デザインが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。
 ¥3,000
 東海テレビ情報番組で紹介されました。



焼き菓子バラ売り
 バターなど素材にこだわりの、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…………… ¥220
 フィナンシェ…………… ¥220
 バターサブレ…………… ¥870 ※

Drink Menu

●ドリンクメニュー ———— ドリンク各種 600円

ソフトドリンクメニュー

- コーヒー(Hot/Ice)
- 和紅茶(Hot) (※常滑焼の茶器で提供致します。)
- アイ스티ー (※常滑焼の茶器で提供致しません。)
- 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
- クランベリージュース
- ジンジャーエール(甘口/辛口)
- コーラ
- 烏龍茶
- ノンアルコールビール



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

アルコールメニューも
デザートセットで
ご注文可能です♪

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
- 辛焼酎
- 麦焼酎

<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 +900円

- ケーキセット
単品価格1,100円
- お好きなケーキ
+ドリンクは
左記メニューから
お選びください。
- ケーキ
単品価格600円



自家製プリン& ドリンクセット +800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。
- プリン
単品価格400円



自家製焼き菓子 &ドリンクセット +700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。
- 焼き菓子
単品価格300円

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) 800円

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

<単品メニュー>

塩ポテトフライ 600円

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

メイン料理は名古屋市で作られている鍋物ホーロー鍋「バーミキュラ」を使用。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/一度食べたらや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わ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。



ショートパスタ入り 煮込みハンバーグ

知多牛と豚肉の合挽きミンチで作ったハンバーグを、自家製デミグラスソースでじっくりと煮込みました。ソースが絡んだショートパスタも美味しいですよ。



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。ベジマメルソースは阿久比産の米粉を使用していて、鹽味に常滑産の味噌を使用しているのでライスにもよく合います。



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。



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。

<メイン料理の追加注文は1,300円で承ります。>

【※具材は季節や仕入れ状況により変わります。】

サラダのドレッシングを
下記よりお選びください。

- 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

ライスかパンのどちらかをお選びください。

- れんげちゃんライスはサイズをお選びいただけます。(小・中・大)
- 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

阿久比米
れんげちゃん

秋に田んぼにレンゲの種をまき、冬の間にレンゲを育て、春に花を咲かせたレンゲを土に鋤こむことで、有機肥料として育てられたお米です。