

Onomachi dining

kurama Dinner Menu

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 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

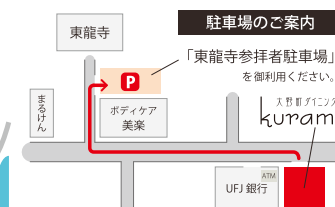
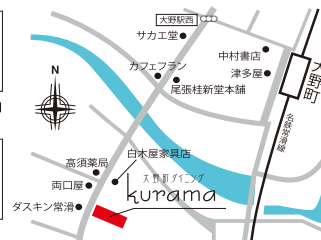
まずは
友だち追加



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・火曜日
東龍寺参拝者駐車場
ディナータイム/17:00—23:00 (L.O.22:00)
洋菓子販売/15:00—22:00



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。

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8種盛り合わせ

kuramaで人気の前菜を一皿に詰め込みました!
キャシュ、生ハム、サラミ、わさび枝豆、チーズなど...

2,600円(税込)(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。

2,000円(税込)(2~3人前)



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し上がりください。

1,300円(税込)(2~3人前)

バケット6枚入り600円(税込)



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。

3,400円(税込)(2~3人前)

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!

ロースト ビーフの サラダ

自家製ローストビーフに
粒マスタードを
醤油漬けにしたドレッシングで
サラダ仕立てにしました
1,000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)



パルマ産生ハムの
シーザーサラダ
パルマ産生ハム、ペビーリーフ、
チーズのkokと旨味の
ドレッシングがよく合います。
1,000円(税込)



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)



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
ばっちり!! 美味しくてとまりません。
700円(税込)



ごぼうの唐揚げ 500円(税込)



ブルーチーズ
600円(税込)



カマンベールチーズ
600円(税込)



パティシエの ミックスナッツ

塩キャラメル、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!!
600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、めっ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)



紫キャベツと レモングラスのピクルス

菌応えが楽しい自家製ピクルス。
レモングラスの香りがリゾート気分です。
500円(税込)



季節の自家製キッシュ

ビストロの定番メニューで、タルト生地には卵液、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)



Tapas

<タパス>

とりあえず、ちよつと
何かつまみたい。



たまり醤油漬けクリームチーズ

常滑産 盛田のたまり醤油で漬け込んだクリームチーズは、
どんなお酒にも合う人気のおつまみです

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)



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、つついお肉を選んでしまう……
そんな方も多いのではないですか。
でも、みなさん魚もすっかり食べましょう!!
魚は頭も体も元気にしてくれる
栄養満点な食材だけでなく、
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!!

Bonillabaisse

ブイヤベース 1,600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。

2,000円(税込)
(2~3人前)



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噌を
使用しています。

1,300円(税込)
(1~2人前)



知多牛のステーキ(100g)
2,300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)
3,400円(税込) (2~3人前)



AUS産牛モモの
ローストビーフ単品
自家製ソースとわさび添え
800円(税込)



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)

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。

meat



知多豚のグリル(120g)
1,500円(税込) (1~2人前)
※120g単位でご注文ください。

PASTA

<パスタ>

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!!
1,300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!!
1,300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。
1,300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。
1,400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!!



RISOTTO

<リゾット>

いつものお米料理とは
一味違う。

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。
1,300円(税込)

チーズリゾット生ハムのせ

アルデンテのお米が自慢の
チーズリゾットに生ハムをトッピングした
贅沢なりゾット。

1,600円(税込)



PIZZA

<ピザ>

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。

1,100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。

1,100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?

1,100円(税込)

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。

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。



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。

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
2,000円(税込)

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)
- ・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)