

“おだし”を 味わって食べよう。

料理が運ばれてきたら、食べる前にまず、
だしの香りを味わってください。
これもこななの料理の愉しみ方。
優しく奥深い香りに、どこかほっとするはず。
口いっぱい広がる、だしの風味を愉しんで
お召し上がりください。

our
special
DASHI

こななの 特製 “おだし”

日本人になじみの深い、おだし。

こななの料理のすべてに、使用しているのは、オリジナルの特製おだしです。

鹿児島県枕崎産の鰹節で豊かな風味を、

北海道産の真昆布、利尻昆布、三石昆布の

3種類の昆布でまろやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げています。

だしの風味をそのまま生かしたおだしの和ばすたはもちろんのこと、

あおさを加えたとろろご飯にも、

全ての料理に特製のおだしを使用しています。

こななのこだわりの、おだしを

様々なメニューでお愉しみください。



こななの
WA PASTA & CAFE CONANA



終日お楽しみ
いただけるセット
全3種

セットのメニュー

お料理単品にプラス価格で、セットをお楽しみいただけます。

“お食事したい”
人の為のセット

甘味のセット

Dessert & “Obanzai” set

ぱすた または とろろごはん
+ 400円

- ・ 本日のおばんざいまたは本日の豆腐
- ・ お好きな甘味
- ・ ほうじ茶(温・冷)

右ページよりお選びください

“前菜もデザートも…”
そんな人の為のセット



おばんざいのセット

“Obanzai” set

ぱすた または とろろごはん
+ 300円

- ・ 本日のおばんざい3種
- ・ ほうじ茶(温・冷)



“ワッフルも食べたい”
人の為のセット

ワッフルのセット

Waffle set

ぱすた または とろろごはん
+ 500円

- ・ お好きなワッフル
- ・ ほうじ茶(温・冷)



サイドメニューはこちらからお選びください

甘味のセット

ご注文のお客様は、
甘味をお選びください。

いちごベリーの
豆乳プリン



濃抹茶の
豆乳プリン



香ばしほうじ茶の
豆乳プリン



黒蜜きな粉の
豆乳プリン



柚子オレンジの
豆乳プリン



まるごといちごの大福



豆乳アイスの
アッフォガート



ワッフルのセット

ご注文のお客様は、
ワッフルをお選びください。

小豆クリームと
メープルシロップ



黒ごまショコラと
バナナ



りんご蜂蜜と
バニラアイス



木いちごと
十勝産小豆



抹茶アイスと
十勝産小豆



あおさとろろ
ごはん
全4種

あおさとろろがくせになる麦とろどんぶり

シンプルな組み合わせの具材に、
こだわりの特製おだしとあおさを加えたとろろを
たっぷりかけるのが、こなな流。



博多明太子と
しらす

980円

ご飯のお供に抜群な具材を取り合わせました。
箸が進むこと間違いなし！



ごはん大盛り (1.5倍)

150円



炭火鶏とごぼう
柚子胡椒風味

1080円

炭火鶏に、特製おだしに漬けた
ごぼうを合わせました。
柚子胡椒の辛味がアクセントに。



炙りサーモンと
いくら

1180円

海の親子、トラウトサーモンと
いくらの組み合わせに、
レモンと大葉の爽やかさをプラスしました。



たたきまぐろと
アボカド

1130円

まぐろとアボカドの
人気の組み合わせをとろろごはんで。
お醤油とわさびを足してどうぞ。



セットドリンク
各300円



コーヒー
(温かい/冷たい)



紅茶
(温かい/冷たい)



オレンジ
ジュース



グレープフルーツ
ジュース



りんご
ジュース

あおさだしのとろろ

すりおろした大和芋と長芋に、
あおさを加えると、彩りも風味も豊かに。
そして、特製のこななだしで味を調えて
こななのオリジナルのとろろができます。
さらに、特製のこななだしで味を調えれば
こななオリジナルのあおさとろろの出来上がりです。



価格は全て税抜き表示です



おだしの
和ばすた
全7種

優しい風味、こだわりのおだしを使って。



とろろと半熟卵柚子胡椒風味

1230 円

とろろと半熟卵の敢えてシンプルな組合せ。
シンプルだからこそ良く分かる、
こななおだしの味わいを満喫してみてください。



明太子としらす野沢菜添え

980 円

特製おだしをベースとしたシンプルなばすたに、
明太子、しらす、野沢菜など
和の食材をトッピングしました。



おくら、なめこ、とろろのねばとろ

880 円

おくらになめこにとろろ…
よく混ぜてねばねばとろとろ！
おだし香るばすたに絡めて、さっぱりと。
小えびの香ばしさもアクセントです。



EXTRA
SIZE

ばすた大盛り
(1.5 倍)
150 円



TOPPING

トッピング
・とろろ
・半熟卵
・大根おろし
各100円



SET
DRINK

セットドリンク
各300円



コーヒー
(温かい / 冷たい)

紅茶
(温かい / 冷たい)

オレンジ
ジュース

グレープフルーツ
ジュース

りんご
ジュース



小貝柱と紀州南高梅の
みぞれ風

980 円

大根のみぞれをだしに溶け込ませ、
梅の酸味でさっぱりと仕上げました。



湯葉と筍の“こななのくろ”風味
みょうが添え

1080 円

“こななのくろ”は黒七味や山椒を
ベースにしたオリジナルスパイス。
柔らかな湯葉と筍の旨みを
“こななのくろ”が引き締めます。



みぞれ大根と豚肉の
柚子風味

1180 円

おだしに溶け混んだ
みぞれ大根の甘みと、
爽やかな柚子の香りがおだしと
肉の旨みを引き立てます。



刻みあなごの海苔風味

1080 円

穴子と海苔の磯の旨味と
ほのかな甘みがだしと絡まり
クセになるひと皿。



醤油の
和ばすた
全6種

香ばしい、しっかりした味付けで食べ応え十分。



合鴨と白ねぎの甘醤油だれ

1230 円

あっさりとした白ねぎとスプラウトが、
合鴨の旨みを引き立てます。
甘醤油だれと“こななのくろ”も味の決め手。
一度は食べていただきたい自慢のひと皿。



アスパラと半熟卵の醤油風味

1130 円

醤油の香ばしさに、青菜小えびや胡麻の風味、
おだしのまろやかさが味の要。
半熟卵をよく絡ませれば、ふんわり優しい口当たりに。



山菜、なめこ、大根おろしの醤油風味

1030 円

香り爽やかな三つ葉と大根おろし、
とろっとしたなめこと山菜の食感を
バランスよく愉しめるひと皿。



EXTRA
SIZE

ばすた大盛り

(1.5 倍)

150 円



TOPPING

トッピング

- ・とろろ
 - ・半熟卵
 - ・大根おろし
- 各100円



SET
DRINK

セットドリンク

各300円



コーヒー
(温かい / 冷たい)

紅茶
(温かい / 冷たい)

オレンジ
ジュース

グレープフルーツ
ジュース

りんご
ジュース



あさりときのこの醤油風味
柚子の香り

980 円

あさりときのこが良く合う和風ボンゴレ。
醤油の香ばしさと、柚子の爽やかな風味が
口いっぱいに広がり味わい豊かに。



鶏そぼろとかぼちやの
醤油風味

1180 円

かぼちやの甘みと香ばしい醤油の風味がマッチ。
青しその食感と風味がクセになります。



たことしゃきしゃき大根の
醤油風味

1130 円

ふりふりのたこと、しゃきしゃきの大根。
食感の違いを醤油風味でお愉しみください。



味噌の
和ばすた
全3種

味噌のコクで、旨み引き立つ。



鶏そぼろと茄子の味噌トマト

1130 円

トマトソースにお味噌とおだしを加えて作る
コクのあるソースが、
鶏そぼろとよく絡み茄子との相性も◎



蒸し鶏と枝豆の白味噌クリーム

1080 円

こっくりと優しい白味噌の風味が蒸し鶏とよく合います。
しそと黒胡麻の香り、枝豆の食感がクセになる、
スタッフ人気も高いひと皿。



アスパラとスモークサーモンの
味噌トマトクリーム

1280 円

コクのある味噌クリームとトマトで作る特製ソースが
スモークサーモンとアスパラによく絡む
人気メニューです。



EXTRA
SIZE

ばすた大盛り
(1.5倍)
150 円



TOPPING

トッピング
・とろろ
・半熟卵
・大根おろし
各100 円



SET
DRINK

セットドリンク
各300 円



コーヒー
(温かい / 冷たい)

紅茶
(温かい / 冷たい)

オレンジ
ジュース

グレープフルーツ
ジュース

りんご
ジュース

豆乳の
和ばすた
全2種

豆乳を味わう、 こななのカルボナーラ。



こななの
豆乳カルボナーラ

1230 円

こなな特製のおだしと
豆乳で作ったカルボナーラ。
半熟卵とチーズで食べ応えのある
ひと皿に仕上げました。

クリームの
和ばすた
全2種

あっさりクリーム。



ひじきとかぼちやの
あっさりクリーム

880 円

かぼちやの甘みが、
ひじきの美味しさを引き立てる、
あっさりとしたクリームばすた。



小貝柱と水菜の
うにクリーム

1230 円

うにと小えびと小貝柱を
香り豊かなうにクリームで食べる、
魚貝の旨みが詰まったひと皿。



トマトの
和ばすた
全2種

和の素材を活かした、トマトばすた。



蓮根とベーコンの味噌だしナポリタン

880 円

トマトソースに味噌だしを加えた
甘みと酸味が絶妙なソースに、麺がよく絡みます。
奥深い味わいが口いっぱいに広がるひと皿。



豚肉と花かつおのあっさりトマト風味

1230 円

こなな特製のおだしにトマトを加え、さっぱりと。
豚の旨みと花かつおの上品な香りが
口いっぱいに広がります。



EXTRA
SIZE

ばすた大盛り

(1.5 倍)
150 円



TOPPING

トッピング
・とろろ
・半熟卵
・大根おろし
各100円



SET
DRINK

セットドリンク
各300円



コーヒー
(温かい / 冷たい)

紅茶
(温かい / 冷たい)

オレンジ
ジュース

グレープフルーツ
ジュース

りんご
ジュース

こ な な の T A K E O U T



テイクアウトのご利用もおすすめです。
こななの料理が食べたいけど、ゆっくりしていく時間がない、
おいしいテイクアウトごはんが食べたい、
そんな時にぜひ、ご利用ください。
(すべてのメニューに、味噌トマトスープが付きます)
季節によって提供状況が変更になる場合がございますのでご了承ください。

〈店頭左手、テイクアウトカウンターにて承ります〉



こ な な の 甘 味

カフェタイムに、食後のデザートに、
和と洋を組み合わせた、
幅広い甘味のラインナップをご用意しました。
お飲み物は、抹茶のカフェや、
自家製豆腐を使ったスムージーなど。

豆乳を使用したワッフル

こななの自家製の豆乳ワッフルはやさしい味わい



小豆クリームとメープルシロップ

550円

優しい甘さの小豆クリームを
コクのあるメープルシロップが引き立てます。



黒ごまショコラとバナナ

780円

黒ごまソースにチョコソースを混ぜた、
濃厚なソースがクセになります。



抹茶アイスと十勝産小豆

750円

抹茶アイスと十勝産小豆の上品な甘さを生かして
シンプルに仕上げました。



甘味に +300 円で
右記のドリンクを
おつけします。



コーヒー
(温かい/冷たい)



紅茶
(温かい/冷たい)



オレンジ
ジュース



グレープフルーツ
ジュース



りんご
ジュース



りんご蜂蜜とバニラアイス

720円

りんごのコンフィチュールと、サクサクのりんごチップの食感の違いが楽しい一品。
コクのある蜂蜜をかけてどうぞ。



木いちごと十勝産小豆

750円

甘酸っぱい、いちごソースをバニラアイスと十勝産小豆に絡めて
お召し上がりください。



詳しい説明はドリンクページにございます

甘味に +300 円で
“こななの香り茶”を
セットにできます。



はちみつ生姜茶



爽やか果実茶



華やか果実茶



白桃ジャスミン茶



レモンミント茶

価格は全て税抜き表示です

自家製のふんわり 豆乳プリン

いちごベリーの豆乳プリン
450円

甘酸っぱいベリーソースが、豆乳プリンの
ほんのりした甘みに絡む、人気メニューです。



柚子オレンジの
豆乳プリン
430円



濃抹茶の
豆乳プリン
430円



香ばしほうじ茶の
豆乳プリン
450円



黒蜜きな粉の
豆乳プリン
450円



こなな大福

(お野菜かりんとう付き)

苺
まる
ごと

まるごといちごの大福 500円

いちごをまるごと包んだ、人気の定番甘味。
フランボワーズソースをからめれば、更に甘さすっきり。



十勝産小豆と白玉と食べる アップオガート

豆乳アイスのアップオガート 500円

豆乳アイスに十勝産小豆と白玉を合わせた、
こなな流のアップオガートです。



甘味に +300円 で
右記のドリンクを
おつけします。



コーヒー
(温かい/冷たい)



紅茶
(温かい/冷たい)



オレンジ
ジュース



グレープフルーツ
ジュース



りんご
ジュース



甘味に +300円 で
セットにできます。

詳しい説明はドリンクページにございます

- ・はちみつ生姜茶
- ・爽やか果実茶
- ・華やか果実茶
- ・白桃ジャスミン茶
- ・レモンミント茶

自家製豆腐を使った

スムージー

自家製豆腐を加えて、
とろりとまろやかな
口当たりに仕上げました。
ほのかに香るお豆腐の
優しい香りも
おいしさのポイントです。

柚子とオレンジ 680円

ほろ苦甘い柚子ジャムと
オレンジの果肉が爽やかに香ります。



抹茶とバナナ 680円

愛知県西尾産の抹茶を使用し、
香りはしっかりと残して、バナナの甘さで
苦みをマイルドにしています。



十勝産小豆とくるみ 680円

十勝産小豆の優しい甘さを
活かした、スムージー。
くるみの食感がアクセントに。



ほうじ茶黒糖ラテ（温かい）

/ほうじ茶黒蜜ラテ（冷たい）

580円

ほうじ茶をまろやかミルクティーにしました。
ホットは黒糖で、アイスは黒蜜をご用意しています。

抹茶黒糖ラテ（温かい）/抹茶黒蜜ラテ（冷たい）

630円

抹茶の旨みを活かすため、甘みは加えておりません。
別添えの黒糖 / 黒蜜をお好みで。

※どちらのラテも、黒糖は加工黒糖を使用しています

和な味わい こななラテ

和の素材をミルクと合わせて
和ラテをご用意しました。
やさしいまろやかな甘みを
お楽しみください。



スツキリした 味わい

自家製の柚子レモネード
(温かい/冷たい)

580円

レモンの蜂蜜漬けに、
柚子ジャムのほろ苦い甘さと、
レモンのさわやかさが相性抜群の
自家製レモネードです。



香りで、ほっとするカフェタイム

こなの香り茶 (温かい)



はちみつ生姜茶 550円

はちみつの芳醇な香りとジンジャーの効いた、
紅茶ベースの甜茶ブレンドです。



爽やか果実茶 530円

マスカット、ピーチ、グレープフルーツの3種の
果実の香るセイロンベースのフルーティーなお茶です。



華やか果実茶 530円

アップル、オレンジ、レモン、パイナップルを
ハイビスカスに合わせた華やかなハーブティーです。



白桃ジャスミン茶 530円

白桃の甘い香りと、フローラルなジャスミンの
上品な香りのお茶です。



レモンミント茶 500円

レモンの香りとレモングラスに、ミントを加えた、
清涼感のあるハーブティーです。



ジュース

りんごジュース	430円
オレンジジュース	430円
グレープフルーツジュース	430円

コーヒーと紅茶

コーヒー (温かい/冷たい)	400円
カフェラテ (温かい/冷たい)	500円
紅茶 (温かい/冷たい)	480円



COEDOビール

川越市のコエドブルワリーが
手がける『COEDOビール』。
海外でも高く評価されている、
その豊かな香り、色、味をお楽しみください。

お車でお越しの方、
未成年の方はご遠慮ください

瑠璃 -R u r i- 800円

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、
さわやかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナービール。

漆黒 -S h i k k o k u- 820円

艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちのコントラストが冴える長期熟成ビール。
重たすぎないまろやかさと軽やかさのバランスが絶妙。

白 -S h i r o- 840円

無ろ過ビールならではのなめらかな白濁色が特徴の小麦のビール。
さわやかながらコクも感じられる舌触りと喉ごしです。



WA PASTA & CAFE CONANA



WA PASTA



CAFE & SWEETS



OBANZAI