



二 十 十 十

WA PASTA & CAFE CONANA



和の風味を加えただけの「和風」パスタではなく、日本の四季から生まれる素材を丁寧に愉しむ。それがこななの「和ばすた」です。特製のお出汁風味、香ばしい醤油風味、深いコクの味噌風味、を軸に、独創的でもあり、きちんした和の料理として緻密に設計された「和ばすた」をご賞味ください。

アレルギーお持ちの方は、  
スタッフまでお声かけください



《鉢》 自家製のお豆腐3種類と、7種類のおばんざい。

HACHI



自家製豆腐梅れんこん  
Homemade Tofu  
Pickled ume and renkon



自家製豆腐 鶏味噌生姜そばろ  
Homemade Tofu  
Chicken miso



自家製豆腐 蟹あんかけ  
Homemade Tofu  
Crab thick starchy sauce



えびとトマトの和風レモンマリネ  
Lemon marinade  
-Shrimp and tomato-



蒸し鶏と春雨の海藻サラダ  
Steamed chicken and  
Seaweed Salad.



スモークサーモンと  
水菜の和風サラダ  
Smoked salmon and  
Potherb mustard .



さつまいもと南瓜のサラダ  
Sweet potato and  
pumpkin salad.



トマト、アボカド、蛸の  
蜂蜜ビネガーマリネ  
Honey veneger marinade,  
tomato,avocad and octopus



野菜の和風オムレツ  
鶏そばろあんかけ  
Japanese Omelette  
with Chicken Soboro.



水菜のシーザーサラダ  
カリカリれんこんのせ  
Potherb mastard and  
renkon, Ceaser salad.

《甘》 サロン・ド・こななの特製甘味6種。

KAN



苺大福  
Strawberry daifuku



お抹茶ティラミス  
Matcha tiramisu



みたらし串だんご  
Mitarashi rice dumplings



水ようかん  
Soft sweet bean jelly



あずきクリーム  
ミルフィーユ  
Azuki cream mille-feuille



黒蜜きな粉の豆乳プリン  
Soy-milk pudding  
-Brown sugar syrup & Soybean powder-

# お出汁の和ぱすた



## 小貝柱と刻み梅のみぞれ風味

980円

お出汁にとけこんだ、みぞれ大根とプリプリの小貝柱が主役。刻んだカリカリ梅の小粋な食感、紫芽から香る紫蘇の香り、これがまたヨシ。九条ネギを添えてさっぱり仕上げました。

Conana's speciality dashi soup pasta.  
- Small shell ligaments and pickled plum -



## 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！おだし香るぱすたに絡めて、さっぱりと。小えびの香ばしさもアクセントです。

Conana's speciality dashi soup pasta.  
-Okra, Nameko mushrooms and  
grated Japanese yam -





### 明太子としらす野沢菜添え

980円

こななのお出汁がベースのシンプルなばすたに和の食材をトッピング。ピリッと辛い明太子、風味の良いしらす、シャキシャキの野沢菜がアクセント。

Conana's speciality dashi soup pasta.  
- Mentaiko, moist dried whitebait and Nozawana -



### 半熟卵ととろろの柚子胡椒風味

1230円

とろろと半熟卵の敢えてシンプルな組み合わせを。シンプルだからこそ良くわかる、こななのお出汁の味わいを満喫してみてください。

Conana's speciality dashi soup pasta.  
- Grated Japanese yam and coddled egg, flavored with Yuzukosho -



### 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。

Conana's speciality dashi soup pasta with tomato.  
- Pork, mushrooms and japanese herbs -



# 醤油の和ぱすた



合鴨と白ねぎの甘醤油だれ

1230円

合鴨の旨みを白ねぎとスプラウトが、あっさり引き立てます。  
甘醤油だれと「こななの黒」も味の決め手。醤油発祥の地、紀州湯浅の二度仕込み醤油を使った和の味が凝縮された自慢のひと品。

Aromatic soy flavored sauce pasta.  
- Duck meat, white leek and red cabbage sprouts -



あさりときのこの醤油風味 柚子の香り

980円

あさりときのこのがよ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。

Japanese style Vongole.  
- clams, mushrooms and Yuzu citrus. -





山菜と香味野菜の醤油風味  
1030円

三つ葉の爽やかな香りと大根おろし、山菜の食感、こなのオリジナル七味「こなの黒」がピリッと味を引きしめます。和の食材をバランスよく楽しめる一皿。

Aromatic soy flavored sauce pasta.  
- Wild vegetables, nametake mushrooms and  
grated daikon radish -



アスパラと半熟卵の醤油風味  
1130円

自慢の醤油の香ばしさと、お出汁のまるやかさ、胡麻の香りが味の要。半熟卵をよく絡ませればふんわり優しい口当たりに。

Aromatic soy flavored sauce pasta.  
- Green asparagus, mushrooms and  
coddled egg -



たことしゃきしゃき大根の醤油風味  
1130円

ぷりぷりのたこと、しゃきしゃきの大根。食感の違いを醤油風味でお楽しみください。

Aromatic soy flavored sauce pasta.  
- Octopus and crisp Daikon radish -



# 味噌の和ぱすた



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出汁を加えて作るコクのあるソースが、鶏そぼろとよく絡んで、茄子との相性が抜群。しらが葱と一緒に食べれば味噌の香りがよりひきたちます。

Miso flavored tomato sauce pasta.  
- Minced chicken, eggplant and shredded leek -



蒸し鶏と枝豆の白味噌クリーム

1080円

こっくりとやさしい白味噌の風味が蒸し鶏とよく合います。紫芽と黒胡麻の香り、枝豆の食感がくせになって、何度でも食べたくなる、スタッフ人気も高い和ぱすたです。

White miso cream sauce pasta.  
- Steamed chicken and edamame -



## 和のボロネーゼ



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

特製の味噌クリームにトマトを加えて作る、コクと酸味のバランスが絶品なソースがスモークサーモンとよく絡む、こななの人気No.1和ばすたです。

Miso flavored tomato cream sauce pasta.  
- Smoked salmon and green asparagus -



牛すじと九条ねぎの赤味噌

1280円

牛すじの旨みと赤味噌のコクがぎゅっとつまった、ピリ辛で濃厚なソースがばすたに絡んでやみつきに。甘くて風味の良い九条ねぎと一緒に楽しみください。

Red Miso sauce pasta  
- Beef tendon, Kujo leek and Conana's original spice-



こななの根菜ボロネーゼ

980円

トマトとお出汁で作る、奥深い和風のボロネーゼ。牛肉と蓮根などの根菜がよく絡まって濃厚に感じるのに後味はさっぱり。

Tomato bolognese with conana's speciality dashi.  
- beef ragout, root crops and arugula-



# 和のカルボナーラ



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。

Soy milk sauce carbonara.  
- Mushrooms, thick slices of bacon and coddled egg -



明太子とほうれん草の  
豆乳カルボナーラ

1280円

ピリ辛明太子とほうれん草のあっさりとしたカルボナーラは、溶けだしたとろろ昆布がよく絡みます。隠し味の「昆布茶」で味に深みを。

Soy milk sauce carbonara.  
- Mentaiko, spinach, kelp and coddled egg -



# お茶漬けばすた



鯛と五穀梅しそのお茶漬けばすた

1280円

特製お出汁の和ばすたに大胆に鯛を盛りつけました。別添えの胡麻味噌、刻み柚子、梅たたき、紫芽、しらが葱、ミョウガ、大葉は、お好きなタイミングで加えて味の変化をお楽しみいただけます。最後に緑茶を注いで滋味豊かなスープをどうぞ。

Conana's speciality dashi soup pasta as ochazuke style.  
- Seabream, pickled plum with japanese herb and spice -



小貝柱としらす, 香味野菜のお茶漬けばすた 1280円

特製のお出汁に、さらに昆布だしを加えて仕上げました。胡麻、アーモンド、しらす、みつ葉、紫芽をお好みで加えながら、お出汁のよさを味わって。最後に緑茶を注げば、さらっとスープまでいけちゃいます。

Conana's speciality dashi soup pasta as ochazuke style.  
- Small shell ligaments, pickled plum with japanese herb and spice -







# かなな かなな



Salon de Conana by Conana

かななだけのカフェタイムの過ごし方：人類にとってかかすことのできない、甘いお愉しみを、ボーダレスに追求した、和菓子店でも洋菓子店でもない、東京「新宿発」サロン・ド・かなな『の素敵な世界を、みなさまこそって堪能ください。』

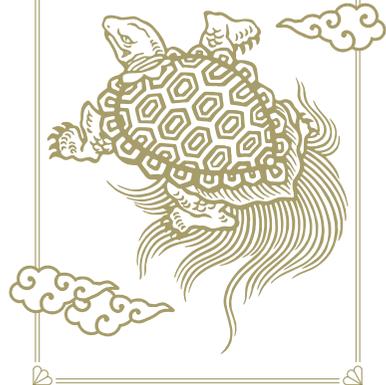


Tsuru no Zen

# 鶴の膳

1080円～

「サロン・ド・コナナの甘味とお茶のセットです。甘いお楽しみがつまったり9種類の甘味から3種を、5種類のこだわりのお茶セレクトから1種をお選びいただけます。その日の気分に応じたりの、あなただけの鶴の膳をお楽しみください。



組み合わせをお選びください



## CHA

### 《茶》

右記の5種より一つお選びください。



100 + 100円

Select your Tea.



100

ジャスミン  
花茶

<中国/工芸茶>

Chinese tea  
Jasmine flower



白牡丹  
<中国/白茶>

Chinese tea  
White camellia



藤かおり  
<日本/緑茶>

Green tea  
-Fujikaori-



香駿  
<日本/緑茶>

Green tea  
-Koushun-



ビンテージ  
ゴールデン  
<セイロン/紅茶>

Ceylon tea  
Vintage golden

サロン・ド・こなな の甘いお楽しみ、今日はどれにする？

OUGI

《扇》

右記の3種より一つ  
お選びください。



苺大福

Strawberry daifuku



あずきクリーム  
ミルフィーユ

Azuki cream mille-feuille



お抹茶ティラミス

Matcha tiramisu

Select your Main Dessert.

ROKKAKU

《六角》

右記の3種より一つ  
お選びください。



みたらし串だんご

Mitarashi rice dumplings



しらたま  
胡麻蜜きなこ

Dark molasses dumplings



水ようかん

Soft sweet bean jelly

Select your Second Dessert.

KOUDAI

《高台》

右記の3種より一つ  
お選びください。



黒胡麻豆乳プリン

Sesame soybean pudding



ほうじ茶アイス

Hōjicha ice cream



ソフトクリーム

Soft ice cream

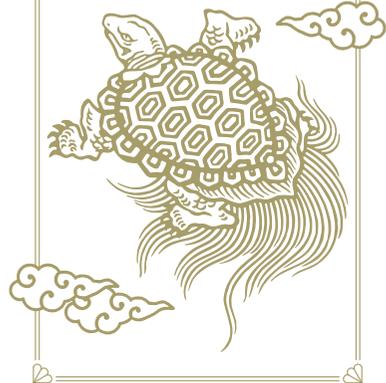
Select your Cup Dessert.



Kame no Zen  
亀の膳

750円～

こななの人気デザート、豆乳プリンが「サロン・ド・こなな」によってさらに美味しくなってバージョンアップ。セットのお茶は、5種類のこだわりのお茶セレクトから1種をお選びいただけます。



WANG

《椀》

左記の2種より  
お好きな豆乳プリンを  
お選びください。



黒胡麻  
Black sesame



クリームあんみつ  
Cream anmitsu



100

+ 100円

Select your  
Pudding.

CHA

《茶》

右記の5種より一つ  
お選びください。



100 + 100円

Select your Tea.



100

ジャスミン  
花茶

<中国/工芸茶>

Chinese tea  
Jasmine flower



白牡丹  
<中国/白茶>

Chinese tea  
White camellia



藤かおり  
<日本/緑茶>

Green tea  
-Fujikaori-



香駿  
<日本/緑茶>

Green tea  
-Koushun-



ビンテージ  
ゴールデン  
<セイロン/紅茶>

Ceylon tea  
Vintage golden

組み合わせをお選びください





Select Tea

# サロン・ド・こななのお茶

身近なようで実は奥が深いお茶の世界への第一歩として。サロン・ド・こななでお茶と過ごす心地よい時間を、目で鼻で全身で満喫してみてください。



丸い茶葉にお湯を注ぐとゆっくり茶葉が開き、優雅な赤い花が咲く様子をぜひご覧ください。ジャスミンの香りが穏やかなひとときを届ける工芸茶。



まろやかな甘い味わいが特徴の福建省の有名な白茶。一芯二葉で摘まれた茶葉をじっくりと日光乾燥し、低めの温度で焙煎したしっかりとした味わいが特徴です。



日本茶でありながら、花のような甘い香りを感じる煎茶。紅茶と日本茶の品種の掛け合わせにより生まれた珍しい品種です。



ハーブのような優しい甘さと、山の果実のような爽やかな香りが特徴の新品種。特に女性に人気のお茶品種の煎茶です。



スリランカのディンブラ産の希少価値の高いオレンジペコの茶葉を使用した紅茶。花のような香りと甘みで苦み渋みがなくあっさりとした非常に飲みやすい紅茶です。



差し湯をご希望の方はお近くのスタッフにお声かけください



## 自家製豆腐をつかった

こななのトーフ・スムージー  
590円

自家製の豆腐を加えて、とろりとまるやかな口当たり仕上げました。フルーツなど素材の甘味をほのかな大豆の香りが引き立てる、優しい味わいのスムージーです。

Conana's tofu smoothie  
Yuzu & Orange / Matcha & Banana /  
Red sweet beans & Walnut



### COFFEE

珈琲 (温かい/冷たい)  
・温はフレンチプレスです  
Coffee - Hot=French press / Iced -

各 400円

### JUICE

オレンジジュース  
Orange juice  
グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice  
りんごジュース  
Apple juice

各 400円

### BEER

ビール 小瓶 (334ml)  
・アサヒ スーパードライ  
Bottle beer - Asahi super dry -

530円



## スツキリとして 甘酸っぱい

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。

Conana's lemonade (Hot / Ice)

