

ひとりでも誰かとでも  
ここに来ればほっとできる、大切な場所  
少し元気になれる、自分の場所



# FOOD MENU

プレート

パスタ

リゾット

プレートごはんや

パスタにリゾット。

好きに組み合わせて楽しめる

ちょっとお得なセットもご用意しています。



# PLATE

## ココノハのプレートごはん

おなかいっぱい、美味しいごはんが食べたい。

食べごたえのある満足感の中にも、ヘルシーな食材を散りばめた、ココノハのプレートごはん。

野菜をメインに、ココノハならではのエッセンスを効かせたデリとスープも一緒にお楽しみください。



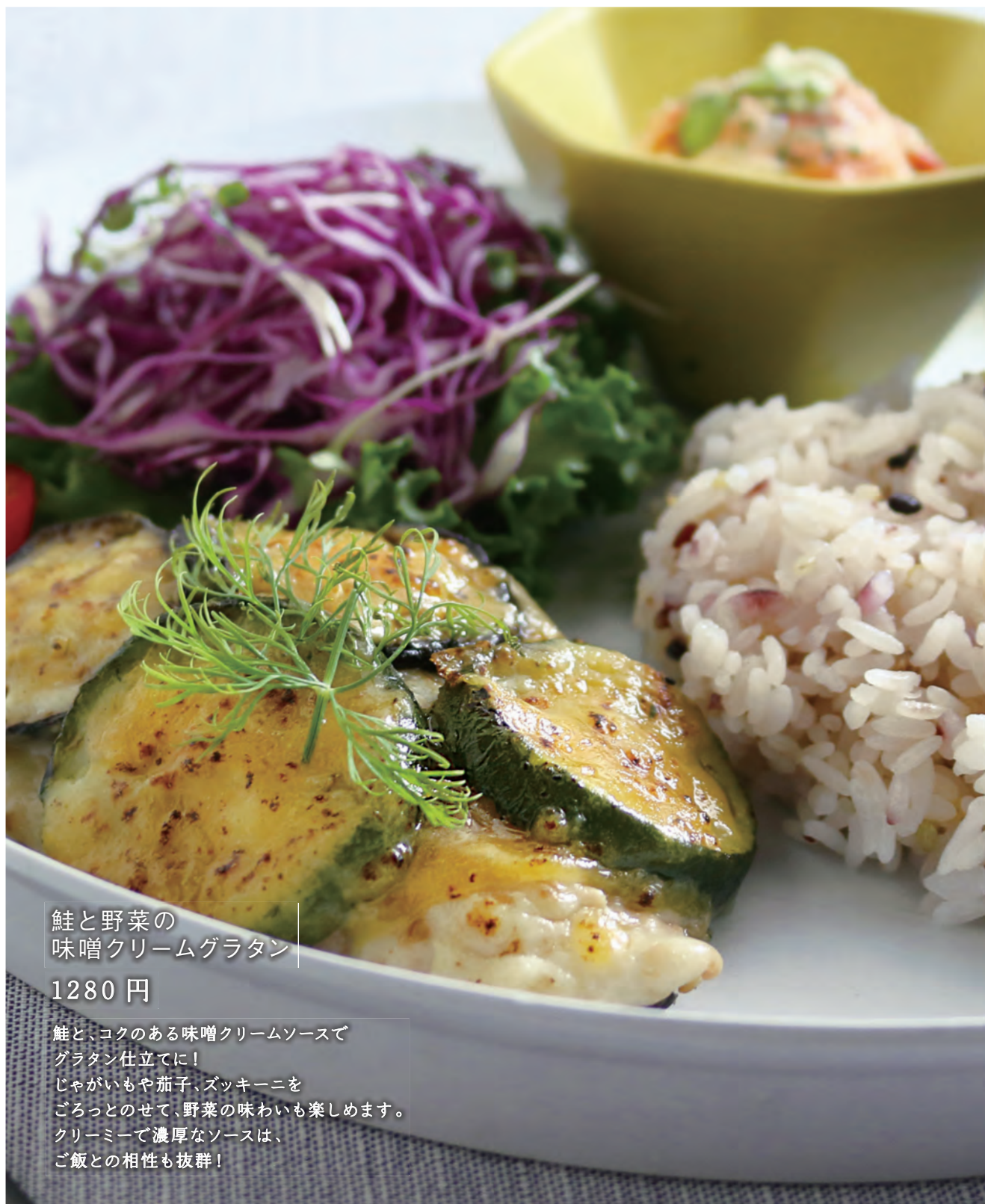
ふわとろ卵のオムキーマ

1080 円

ふんわり半熟卵のオムライスに、  
キーマカレーをたっぷりとかけました。  
ピリッとスパイシーながらも、  
コクのあるまろやかな味わいが  
食欲そそるひと皿です。

価格は全て税抜き表示です





鮭と野菜の  
味噌クリームグラタン

1280 円

鮭と、コクのある味噌クリームソースで  
グラタン仕立てに！  
じゃがいもや茄子、ズッキーニを  
ごろっとのせて、野菜の味わいも楽しめます。  
クリーミーで濃厚なソースは、  
ご飯との相性も抜群！

SET DRINK



セットドリンク  
+ 200円

- コーヒー(hot/ice)
- オーガニックジンジャーピーチティー(ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース



# Limited PASTA

期間限定パスタ

アスパラとエビの  
レモンクリームパスタ

1230 円 / デリ&デザートセット  
1480 円

旬のアスパラとぶりぶりのエビを  
たっぷり使った春パスタ。  
レモンの香りが美味しいソースを、  
パスタに絡めて具材と一緒に頬張って。

価格は全て税抜き表示です

# PASTA

## パスタ

ココノハオリジナルの和風ソースにトマトやクリームを合わせた、  
4種のパスタをご用意しています。



SHOYU



豚肉とごぼうの醤油風味和ポリタン

930 円

醤油風味であっさり仕上げました。  
隠味の塩昆布の旨みと程よい塩気がクセになります！



CREAM



蒸し鶏と枝豆の白味噌クリームパスタ

980 円

白味噌とクリームの豊かな甘みと  
塩気がクセになる人気のひと皿。



MISO



鶏そぼろとなすの味噌トマトパスタ

1080 円

定番トマトソースのパスタに味噌を加えて  
まろやかな味わいに仕上げました。



CREAM



スモークサーモンとアスパラの  
トマトクリーム

1230 円

味噌とトマトの意外な組み合わせが相性ぴったり！  
きれいなピンク色のソースにサーモンとアスパラを加えた  
色鮮やかなひと皿。



SET DRINK



セットドリンク  
+ 200円

- コーヒー(hot/ice)
- オーガニックジンジャーピーチティー(ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース



Recommend

# RISOTTO

CHEESE

きのこベーコンのチーズリゾット

1180円

豆乳クリームで仕上げたチーズリゾットは、  
コクがありながらもあっさりとした味わいです。

# RISOTTO

## リゾット

ココノハのリゾットは十六穀米と  
おだしを使っているのがポイントです！



YUZU PEPPER



### チキンと根菜の柚子こしょうクリームリゾット

980 円

豆乳を加えているので、クリーミーながらもあっさりした仕上がり。  
柚子こしょうの香りとピリッとした辛みが爽やかなアクセントです。



TOMATO



### 彩り野菜と若鶏のあっさりトマトだしリゾット

1130 円

たっぷりのお野菜と、若鶏がごろっと入った食べごたえのあるひと皿。  
ココノハのおだしで野菜の甘みがひきたちます。



CHEESE



### きのこベーコンのチーズリゾット

1180 円

豆乳クリームで仕上げたチーズリゾットは、  
コクがありながらもあっさりとした味わいです。



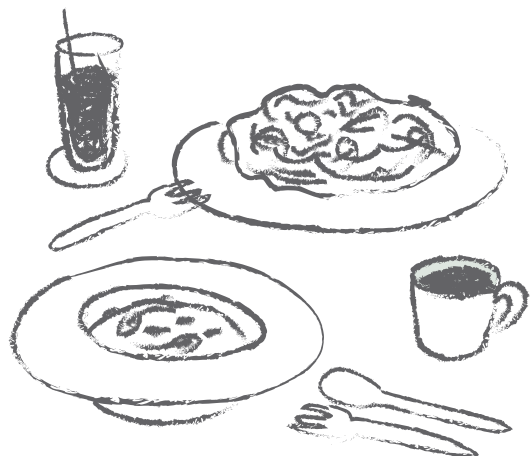
SET DRINK



セットドリンク  
+ 200円

- コーヒー(hot/ice)
- オーガニックジンジャーピーチティー(ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース





ENJOY THE ORIGINAL  
PASTA AND RISSOTO!

# SWEETS MENU

パンケーキ

プリン

パフェ

---

毎日のお茶の時間に、

自分へのご褒美に。

どれもおすすめのお味です。

オリジナルの美味しさをどうぞお試しください。





# Limited PANCAKE

期間限定パンケーキ



いちごと小豆クリームの  
パンケーキ

860 円

小豆クリームの優しい甘みが、  
いちごやベリー類の甘酸っぱさを  
引き立てます。  
グラノーラの食感がアクセント。

# PARFAIT パフェ

ココノハの彩り豊かな3種のパフェ。

その日の気分でチョイスして、楽しいデザートタイムをお過ごしください！



抹茶と小豆のパフェ

850 円

香りが良い濃厚な味わいの抹茶パフェ。  
抹茶アイスとソースのほろ苦さに、  
小豆と自家製豆乳プリンのまろやかな甘み、  
白玉のモチモチ食感が相性抜群です！



いちごと  
ミックスベリーのパフェ

900 円

すっきりとした甘さのいちごアイスやソース、  
甘酸っぱいベリーに口どけなめらかな  
自家製豆乳プリンの組み合わせは、  
味も見た目も満足すること間違いなし！



期間限定

りんごのティラミスパフェ

900 円

ごろっと入った焼きりんご、チーズクリーム、  
シナモン香るりんごシロップに、  
ほろ苦いココアが少し大人な味わい。  
甘酸っぱいりんごシャーベットが、  
最後までさっぱりと楽しめます。

SET DRINK



セットドリンク  
+ 250円

- コーヒー(hot/ice)
- オーガニックジンジャーピーチティー(ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース



# COCONOHA PANCAKE パンケーキ



1.

ピーナッツクリームと  
チョコバナナの  
パンケーキ

780 円

甘く香ばしいピーナッツクリームと  
バナナとチョコソース。  
全部一緒に頬張るのが  
おいしさのポイント。

2.

レモンクリームと  
レモンのコンフィチュールの  
パンケーキ

780 円

レモンが香るクリームには  
ポピーシードの食感をプラス。  
甘酸っぱいレモンとほのかに甘い  
パンケーキとのバランスが絶妙です。

3.

ベリーとはちみつ  
チーズアイスの  
パンケーキ

880 円

ラズベリーとはちみつを  
合わせたソースが、  
さっぱりチーズアイスと好相性です。





4.

くるみとアーモンドの  
塩キャラメルの  
パンケーキ

730 円

キャラメリゼしたくるみと  
ほろ苦甘い塩キャラメルソースを  
たっぷりからめてどうぞ。

5.

リンゴのコンフィチュールと  
メープルシナモンの  
パンケーキ

830 円

リンゴとメープルの相性抜群な  
組み合わせは、パンケーキにも  
ぴったり。ほのかに香る  
シナモンの香りも楽しんで。

SET DRINK



セットドリンク  
+ 250円

- コーヒー(hot/ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オーガニック  
ジンジャーピーチティー(ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース

COCONOHA





# PUDDING

## 自家製豆乳プリン

シンプルだけど、どこかクセになる。  
滑らかでほどよい甘さが嬉しい、  
ココノハ自慢の自家製豆乳プリン。



自家製豆乳プリン ベリー  
430 円



自家製豆乳プリン ゆずオレンジ  
450 円

## AFFOGATO アッフォガード



自家製豆乳プリン 抹茶  
430 円



豆乳アイスのココノハ風 アッフォガード  
480 円

SET DRINK



セットドリンク  
+ 250円

- コーヒー(hot/ice)
- オーガニックジンジャーピーチティー(ice)
- 紅茶(hot/ice)
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース

価格は全て税抜き表示です

# DRINK MENU

季節ドリンク

フロート

ソフトドリンク

アルコール

コーヒー、紅茶

ココア

.....

華やかなフルーツフロート、  
自家製ソーダなどのとっておきから  
ほっと落ち着くコーヒー、紅茶まで。  
カフェタイムや食後に  
気分に合わせてお選びください。





# Limited DRINK

期間限定ドリンク



ヨーグルトベリーの  
ミルキーシェイク

700 円

ヨーグルトで作るシェイクは  
ミルキーだけどさっぱりとした飲み口。  
いちごとベリーをトッピングした、  
デザート感覚で召し上がっていただける  
ドリンクです。

価格は全て税抜き表示です



Our special /  
FRUITS FLOAT

爽やかな果実のスカッシュに、  
フルーツやアイスをトッピング♪  
シンプルなフロートは  
デザート感覚でもいただけます。

MANGO SQUASH FLOAT

マンゴー  
スカッシュフロート  
630 円

ORANGE SQUASH FLOAT

オレンジ  
スカッシュフロート  
680 円

BERRY SQUASH FLOAT

ベリー  
スカッシュフロート  
680 円



LEMON

ホームメイドレモネード



GINGER

ホームメイドジンジャーエール

## JUICE

ジュース

オレンジ	430 円
グレープフルーツ	430 円
マンゴー	530 円

## ALCOHOL

お酒

ボトルビール	530 円
--------	-------

## CRAFT SODA

自家製ソーダ

ホームメイドレモネード	630 円
-------------	-------

ローズマリーの香りをプラスした  
自家製レモネードです。

ホームメイドジンジャーエール	630 円
----------------	-------

生姜がピリッと効いたジンジャーエールは  
ライムの爽やかな香りがポイントです。



## COFFEE コーヒー

オリジナルブレンド (hot/ice) 480 円

カフェラテ (hot/ice) 530 円

豆乳ラテ (hot/ice) 580 円

## TEA 紅茶

オーガニックティー (hot/ice) 530 円

本日の紅茶 (hot) 580 円

---

## COCOA ココア

ココノハ ココア (hot) 630 円



コーヒーの香りは落ち着く。  
ココアの香りはほっとする。  
微妙に違う。だけどどちらも好き。



DELICIOUS SWEETS OF COCONOHA  
PANCAKE, PARFAIT AND PUDDING

