

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。



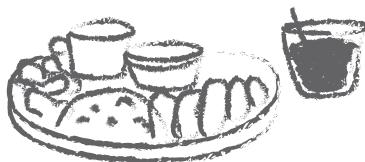
PLATE

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。



Our special

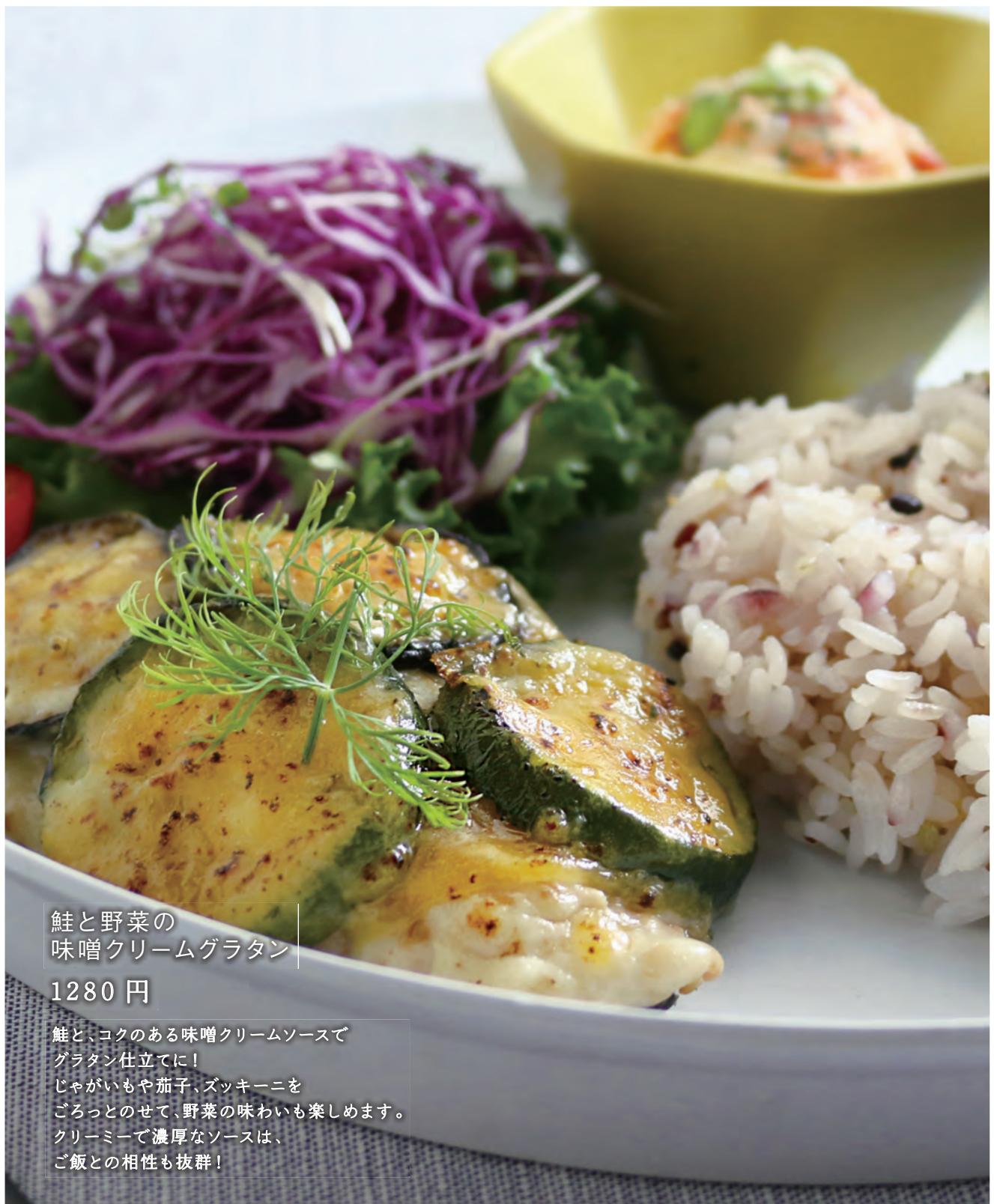
PLATE



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。



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

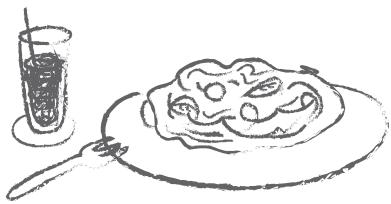
旬のアスパラとぶりぶりのエビを
たっぷり使った春パスタ。
レモンの香りが美味しいソースを、
パスタに絡めて具材と一緒に頬張って。

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。



SHORYU



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。
隠し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

きのこと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。

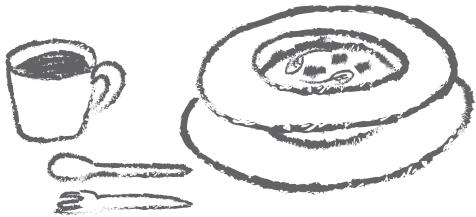


価格は全て税抜き表示です

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！



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。



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。



きのことベーコンのチーズリゾット

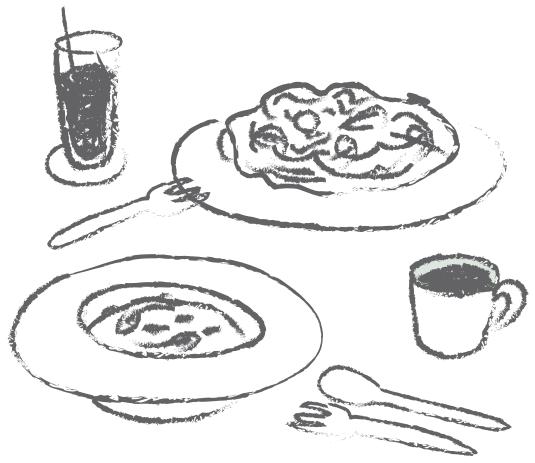
1180円

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。



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 RISOTTO!

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。

価格は全て税抜き表示です

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
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

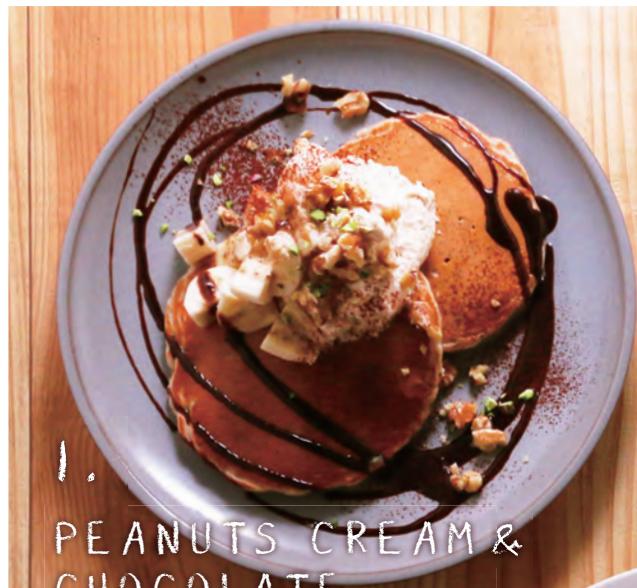


セットドリンク
+ 250円

- 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.

PEANUTS CREAM &
CHOCOLATE

3.
BERRY & HONEY



2.

LEMON CREAM &
LEMON CONFITURE

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。

価格は全て税抜き表示です



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



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
アップオガード



自家製豆乳プリン 抹茶
430円



豆乳アイスのココノハ風 アップオガード
480円



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

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

生姜がピリっ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。

ALCOHOL

お酒

ボトルビール

530 円

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。だけどどっちも好き。



DELICIOUS SWEETS OF COCONOHA
PANCAKE, PARFAIT AND PUDDING