

日 日 日
本 本 本
の の の
「 野 「
甘 菜 パ
味 菜 ス
」 」 タ

こ 
な な

ゆったり、ゆるやかに
“自分らしいひと時”をお過ごしください。

パスタとセットでお得。

前菜もデザートも、しっかり食べたい。そんな時には、こなのセットメニューがオススメ。
パスタを食べる前の準備や箸休め、食後のほっと一息に。

PASTA SET



-Dashiwase & Dessert Set-
だしあわせ
 のセット

●本日のだしあわせ 内容はスタッフまで

●お好きな野菜または甘味 下記から1品をお選びください



自家製豆腐 こななの赤い金平 トマトと小松菜のおだしジュレ ひじきと土佐甘唐の菜ムル



4色団子 苺の豆乳プリン 抹茶の豆乳プリン 黒蜜きな粉の豆乳プリン

●セットドリンク 右ページよりお選びください

●お好きな野菜
 ●本日のだしあわせ
 ●お好きな野菜または甘味
 ●セットドリンク

パスタ単品価格+600円



-Side dish & Dessert Set-
野菜と甘味
 のセット

●お好きな野菜 下記から1品をお選びください



自家製豆腐 こななの赤い金平 トマトと小松菜のおだしジュレ ひじきと土佐甘唐の菜ムル

●お好きな甘味 下記から1品をお選びください



4色団子 苺の豆乳プリン 抹茶の豆乳プリン 黒蜜きな粉の豆乳プリン

●お好きな野菜
 ●お好きな甘味
 ●セットドリンク

パスタ単品価格+400円

**こななの
 だしあわせ**

こななのだしあわせは、野菜の味を引き立たせるおだしで作りました。おだしだけで味わうのもいいですが、せっかくなので「こななのひと手間」をプラス。八丁味噌バターや、うにクリームなどそれぞれに相性の良い味わいと野菜、おだしを合わせる事で「だしあわせ」が出来ました。お酒と愉しむもよし、パスタの前菜にもよし、おだしの香りでリラックスするひと時に、是非お供させてください。



セットドリンクはこちらから
 ・りんごジュース
 ・オレングジューズ
 ・グレープフルーツジュース
 ・こなな茶各種



スワレリア・アツサム アツサム 緑茶 スワレリア・キムン ほろじ茶 スワレリア・ダージリン セイロンティー さらり茶(温・冷) ゆるり茶(温・冷) さらり茶(温・冷) ひらり茶(温・冷) ふわり茶(温) くらり茶(温) からり茶(温) 天然精油 天然精油 天然精油 天然精油 天然精油 天然精油 天然精油 天然精油 カカオ、バニラ カルダモン、ジンジャー レモン ローズウッド、バニラ オレンジ、サンダルウッド イランイラン、ラベンダー ペパーミント、ベルガモット ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス ハーブ&スパイス カカオニブ、ピンクローズ ハーブ&スパイス ジンジャー ハーブ&スパイス ローズ ハーブ&スパイス オレンジピール ハーブ&スパイス ペパーミント



APPE-
TIZER

前 菜 料 理



-Dessert Set-
まあるい甘味
のセット

パスタ単品価格+500円

- お好きなパスタ
- お好きな甘味
- セットドリンク

100円
マークのものはセット価格+100円

● お好きな甘味 下記から1品をお選びください



セットドリンクはこちらから

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・こなな茶各種



こななの赤い金平

紫キャベツの彩りと、ごぼうのシャキシャキの食感が楽しいひと皿。ごま油の香りと、こななの赤がピリッと食欲をそそります。

〔400円〕

塩昆布とパクチーサラダ

たっぷりのパクチーに、塩昆布の塩気と旨味の組み合わせはこなな流！おだしとガーリックを合わせた特製ドレッシングは、お酒がススム一品です。

〔450円〕

しらすと海苔の自家製あんかけ豆腐

とろり温かなあんかけが、滑らかな自家製豆腐に絡みます。海苔やごまの味わいが口の中で広がる、優しい味わい。

〔550円〕

黒豆と胡桃のマスカルポーネ

黒豆の優しい甘みとマスカルポーネのコクがバランスよく合わさり、一度食べたらクセになる、デザートチーズの様な味わい。パリパリの最中になっふりとのせてお召し上がりください。

〔650円〕

パスタを食べる前の準備や、箸休めのひと皿。おひとりさまでも二人でシェアしても。ちょっと一杯呑みながら、ゆっくりとお過ごしください。

日本のパスタ

味付けの基本におだしを使い、日本の四季を愉しむように、
素材の味を活かしています。

NIPPON NO
PASTA



-ORIGINAL SPICE-
AKA/KURO



こななのオリジナルスパイス「あかくろ」
卓上にご用意していますので、
お好みに合わせてご利用ください。



 **こななのあか**: おだしベースのパスタにオススメ
唐辛子、柚子皮などをブレンド

 **こななのくろ**: 醤油、味噌、豆乳ベースのパスタにオススメ
山椒、黒胡椒などをブレンド
※甲殻類を含みます

おだしの パスタ

こななの全てのパスタに使用されているおだしは、
こななの要とも言えるこだわり。
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、三石昆布の三種類の昆布で
まるやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げました。



おくら、なめこ、とろろのねばとろ
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。



〔 880 円 〕

明太子としらす 野沢菜添え

特製おだしをベースとしたシンプルなパスタに、
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。

〔 980 円 〕



小貝柱と紀州南高梅のみぞれ風
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。



〔 980 円 〕

湯葉と筍の“こななのくろ”風味 みょうが添え

“こななのくろ”は山椒、黒胡椒などをブレンド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。

〔 1080 円 〕

刻みあなごの海苔風味

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。

〔 1080 円 〕

みぞれ大根と豚肉の柚子風味

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。



〔 1180 円 〕

とろろと半熟卵 柚子胡椒風味

とろろと半熟卵のシンプルなパスタです。
こななのおだしの味を楽しんでいただく、自慢の逸品。

〔 1230 円 〕

表示価格は全て税抜きです

 **こななのくろ**
がよく合います

 **こななのあか**
がよく合います
テーブルの上にあるオリジナルスパイスです。ぜひ、お試しください。

ばすた大盛り(1.5倍)

〔 +150 円 〕

トッピング

〔 各100 円 〕

- ・とろろ
- ・半熟卵
- ・大根おろし

セットドリンク

パスタ単品でご注文のお客様は、
+300円でセットドリンクが
つけられます

〔 各300 円 〕

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・こなな茶各種

- ◆ からり茶 (温)
- ◆ くらり茶 (温)
- ◆ ふわり茶 (温)
- ◆ ひらり茶 (温・冷)
- ◆ さらり茶 (温・冷)
- ◆ ゆるり茶 (温・冷)
- ◆ らぶり茶 (温・冷)

醤油の パスタ

こななでは、醤油発祥の地、
紀州湯浅の醤油を使用しています。
じっくり二度の熟成を経て醸し出される深みのある
コクと旨みが素材を引き立てます。



あざりときのこの醤油風味 柚子の香り  [980円]

あざ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なり味わい豊かに。

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。

たことしやしきしやしき大根の醤油風味  [1130円]

ふりふりのたこと、しやしきしやしきの大根。
食感の違いを醤油風味でお愉しみてください。

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、
おだしのまるやかさが味の要。
半熟卵をよく絡ませれば、ふんわり優しい口当たり。

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。

合鴨と白ねぎの甘醤油だれ  [1230円]

あつ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。

 **こななのくろ**
がよく合います

 **こななのあか**
がよく合います

テーブルの上にあるオリジナルスパイスです。ぜひ、お試しください。

ばすた大盛り(1.5倍)

[+150円]

トッピング

[各100円]

- ・とろろ
- ・半熟卵
- ・大根おろし

セットドリンク

パスタ単品でご注文のお客様は、
+300円でセットドリンクが
つけられます

[各300円]

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・こなな茶各種
-
- ◆ からり茶 (温)
- ◆ くらり茶 (温)
- ◆ ふわり茶 (温)
- ◆ ひらり茶 (温・冷)
- ◆ さらり茶 (温・冷)
- ◆ ゆるり茶 (温・冷)
- ◆ らぶり茶 (温・冷)

表示価格は全て税抜きです

MISO
PASTA

味噌の パスタ

味噌はこなのこだわりのひとつです。
味噌をベースにしたソースは、味噌のコクが活きた和製ソース。
トマトを合わせて、甘みと酸味が絶妙な和製トマトソースに。
さらにクリームを合わせることで、まろやかな味わいになりました。

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。

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◎

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。

こなのくろ
がよく合います

こなのあか
がよく合います

テーブルの上にあるオリジナルスパイスです。ぜひ、お試しください。

ばすた大盛り(1.5倍)
「+150円」

トッピング
「各100円」

- ・とろろ
- ・半熟卵
- ・大根おろし

TONYU
PASTA

豆乳の パスタ

こななではカルボナーラに豆乳を使用しています。
生クリームだけでなく豆乳を加えることで、
素材の味を引き立てる優しい風味に仕上がります。
豆乳をクリームソースにしたら…と思いついたのは、
シェフが自家製豆腐を仕込んでいた時でした◎

こ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。

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。

セットドリンク

パスタ単品でご注文のお客様は、
+300円でセットドリンクが
つけられます

「各300円」

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・こなな茶各種
-
- ◆ からり茶 (温)
- ◆ くらり茶 (温)
- ◆ ふわり茶 (温)
- ◆ ひらり茶 (温・冷)
- ◆ さらり茶 (温・冷)
- ◆ ゆるり茶 (温・冷)
- ◆ らぶり茶 (温・冷)

表示価格は全て税抜きです

CREAM
PASTA

クリームのパスタ

クリームも、こななの特製おだしと合わせることでまるやかに、それぞれの素材の風味を引き立てます。

ひじきとかぼちゃのあっさりクリーム
かぼちゃの甘みが、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。

■ 「880円」

小貝柱と水菜のうにクリーム

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。

■ 「1230円」



トッピング
「各100円」
・とろろ
・半熟卵
・大根おろし

TOMATO
PASTA

トマトのパスタ

和の素材を活かした、トマトのパスタ。パスタの定番、ナポリタンも、こなながアレンジすると、特製おだしの旨みと香りが加わってまるやかさとコクのある味わいに。

蓮根とベーコンの味噌だしナポリタン

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。

■ 「880円」

豚肉と花かつおのあっさりトマト風味

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。

■ 「1230円」

セットドリンク
パスタ単品でご注文のお客様は、+300円でセットドリンクがつけられます
「各300円」

・りんごジュース
・オレンジジュース
・グレープフルーツジュース
・こなな茶各種
—
◆ からり茶 (温)
◆ くらり茶 (温)
◆ ふわり茶 (温)
◆ ひらり茶 (温・冷)
◆ さらり茶 (温・冷)
◆ ゆるり茶 (温・冷)
◆ らぶり茶 (温・冷)

■ こななのくろ
がよく合います
■ こななのあか
がよく合います
テーブルの上にあるオリジナルスパイスです。ぜひ、お試しください。

表示価格は全て税抜きです

日本の甘味

昼下がりのカフェタイムにはもちろん、食後のゆったりデザートタイムにも、
素材をいかした手づくりの「甘味」と、
こななオリジナルブレンドの「こなな茶」で素敵な時間をお過ごしください。

NIPPON NO
KANMI

お茶と一緒に
安心して食べられる
優しいおやつ。

こななのお茶とこだわりの
甘味が愉しめる4種の甘味
セットをご用意しました。
昼下りのカフェタイムに
はもちろん、食後のゆったり
デザートタイムにも。素材を
いかした手づくりの「甘味」
と、こななオリジナルブレンド
の「こなな茶」で素敵な時
間をお過ごしください。



-Set of doran-
「どらん」
のセット
780円



-Set of KANMI-
「選べる甘味」
のセット
1180円



-Set of pudding-
「豆乳プリン」
のセット
600円



詳しくは各セットページをご覧ください

SET OF
DORAN

モダンなどら焼き「どらん」を
こだわりのお茶と一緒に。

こななのモダンなどら焼き「どらん」は、
控えめな甘さと素朴な味わいにこだわった、
安心して食べられる優しいおやつです。
こななオリジナルブレンドのお茶との相性も◎



-Set of doran-
「どらん」
のセット



「どらん」と「こなな茶」
が愉しめるセット

780円 +100円 マークのものはセット価格+100円

- お好きなどらん ▶左のページよりお選びください
 - お好きなお茶 ▶お茶のページからお選びください
- 追加トッピング +100円
- きな粉ソフトクリーム



こだわりが詰まった
どらんの生地

どらん生地のココの秘密
は、岐阜県産の上質なみ
りんと、味わい深い黒糖。
お店で1枚1枚焼き上げ
て、もっちりしっとり仕
上げました。

ふんわり、なめらか
豆乳ホイップ

ふわっと広がる豆乳の香
りに、なめらかで口当た
りの軽い豆乳ホイップ
は、餡子と生地に調和す
る上品な味わい。

個性豊かな
どらんの餡子

7種の餡子は、スタン
ダードな粒餡から変り種
のミルク餡まで。個性豊
かな餡子をお愉しみくだ
さい。

ミルク餡のどらん



滑らかな口当たりで優し
い味わいの餡と、しっと
りした生地がやみつき!

さつま芋餡のどらん



さつま芋の濃厚な甘さ
と、ごろっと栗の食感が
楽しいどらん。

黒ごま餡のどらん



ごまの香ばしさが口に広
がる、優しい甘みの大人
などらん。

季節限定
苺餡のどらん



なめらかな口当たりには
んのりピンクが可愛いど
らんは、甘酸っぱい苺味。

餡子のどらん



王道スタイルのシンプル
餡子は、甘みと粒感にこ
だわりました。

ずんだ餡のどらん



枝豆の食感と生地のモチ
モチ感を愉しんで。白玉
と一緒に召し上がれ。

栗餡のどらん



こっくりとした栗の甘み
と、つぶつぶとした食感
で満足度は十二分!



餡のどらん7種には
豆乳ホイップつき!

ほうじ茶
テイラミス
どらん +100円

香ばしいほうじ茶の
風味と濃厚なマスカ
ルポーネクリーム
で、和洋折衷なテイ
ラミス風どらん。

きな粉ソフトの
パフェどらん +100円

こだわりの自家製きな粉
ソフトクリームを大胆に
トッピングした、パフェ仕
立てのどらん。餡子ときな
粉の組み合わせは間違い
なし!



餡のどらん7種には
豆乳ホイップつき!



栗餡のどらん



ずんだ餡のどらん



餡子のどらん



1つめの甘味
次の10種より1種お選びください



《季節限定》 苺餡のどらん



黒ごま餡のどらん



さつま芋餡のどらん



ミルク餡のどらん

マークのものは
セット価格+100円



苺大福



きな粉ソフトのパフェどらん



ほうじ茶ティラミスどらん



SET OF
KANMI

こななの甘いお楽しみ、
今日はどれにする？

14種から選べるのデザートセットは
その日の気分で2種をチョイス!
こななのモダンなどら焼き「どらん」や
自家製豆乳プリンもお楽しみいただけます。

Set of KANMI-
「選べる甘味」
のセット



「2つの選べる甘味」と
「こなな茶」が愉しめるセット

1180円 ~~1000円~~ マークのものはセット価格+100円

- お好きな甘味2種 ▶左のページよりお選びください
- きな粉ソフトクリーム
- お好きなお茶 ▶左のページよりお選びください



黒蜜きな粉の豆乳プリン



抹茶の豆乳プリン



苺の豆乳プリン



4色団子



2つめの甘味
次の4種より
1種お選びください



らぶり茶(温・冷)
スワラエリア・アツサム



ゆるり茶(温・冷)
アツサム



さらり茶(温・冷)
緑茶



ひらり茶(温・冷)
スワラエリア・キムン



ふわり茶(温)
ほうじ茶



くらし茶(温)
スワラエリア・ダージリン



からり茶(温)
セイロンティー



こなな茶
オリジナルブレンドの「こなな茶」より
1種お選びください

3つめの甘味
自家製きな粉ソフトクリーム
こだわりのきな粉を
使用した、自家製き
な粉ソフトクリー
ム。きな粉本来の濃
厚な味わいと、優し
い甘さが口いっぱい
に広がります。



1つめ、2つめの甘味は
左ページよりお選びください



こなな茶

3つめの甘味

2つめの甘味

1つめの甘味

表示価格は全て税抜きです



天然精油
カカオ、バニラ
ハーブ&スパイス
カカオニブ、
ピンクローズ



天然精油
カルダモン、
ジンジャー
ハーブ&スパイス
ジンジャー



天然精油
レモン



天然精油
ローズウッド、
バニラ
ハーブ&スパイス
ローズ



天然精油
オレンジ、
サンダルウッド
ハーブ&スパイス
オレンジピール



天然精油
イランイラン、
ラベンダー
ハーブ&スパイス
コーンフラワー



天然精油
ペパーミント、
ベルガモット
ハーブ&スパイス
ペパーミント

SET OF
PUDDING

シンプルな美味しく。
こなな自慢の自家製豆乳プリン。



-Set of pudding-
「豆乳プリン」
のセット



自家製の「豆乳プリン」と
「こなな茶」が愉しめるセット
600円

- お好きな豆乳プリン
▶左よりお選びください
- お好きなお茶
▶お茶のページからお選びください

抹茶の
豆乳プリン
濃厚な抹茶ソース
の苦味と、豆乳プ
リンの優しい甘さ
が程よく調和す
る、大人な味わい
の豆乳プリン。



表示価格は全て税抜きです



黒蜜きな粉の
豆乳プリン
ふんわり、なめら
かな豆乳プリン
に、とろっと黒蜜
が絡みます。風味
豊かなきな粉の香
りも愉しんで。

苺の
豆乳プリン
甘酸っぱい苺の
ソースは、豆乳プ
リンとの相性拔
群。さらっと食べ
られるので食後の
デザートにも◎



お飲み物

こななオリジナルブレンドのこなな茶や、
パスタやだしあわせのお供にアルコールのご用意もあります。

DRINK

こなな
オリジナルブレンド

こなな茶

-全7種-

こなな自慢のお茶は、全てオリジナルブレンドでご用意しています。その日の気分をうつしたようなお茶の名と、どらんやプリンと楽しむ自分だけの「特別なひと時」とつくり浸ってお過ごしください。



らぶり茶
スワラエリア
アッサム
温
OR
冷

単品500円



天然精油: カカオ、バニラ
ハーブ&スパイス:
カカオニブ、ピンクローズ

バニラやカカオの甘い香りは恋する乙女の「らぶり」な気持ちを表しました。後味はほろ苦いダークチョコレートの様な大人な味わい。



ゆるり茶
アッサム
温
OR
冷

単品500円



天然精油: カルダモン、ジンジャー
ハーブ&スパイス: ジンジャー

アッサムの濃厚なコクと生姜でポカポカと温まった体と、ふわりと香るカルダモンでほっと落ち着く「ゆるり」な時間は、幸せを感じるお茶になりました。



さらり茶
緑茶
温
OR
冷

単品500円



天然精油: レモン

深みのある緑茶の味わいと、レモンの爽やかな酸味がほどよいバランスです。口当たり「さらり」と飲みやすい緑茶。



ひらり茶
スワラエリア
キームン
温
OR
冷

単品500円



天然精油: ローズウッド、バニラ
ハーブ&スパイス: ローズ

ポットの中で「ひらり」と舞うローズの花びらが華やかな茶葉は、果実のような甘い香りのキームンとバニラの味わいです。後味もすっきりしているのど甘味とも好相性。



ふわり茶
ほうじ茶
温

単品500円



天然精油: オレンジ、サンダルウッド
ハーブ&スパイス: オレンジピール

ほうじ茶の芳ばしい香りとオレンジの美味しい出会い。口に含ませるとオレンジピールの味わいが広がり、ほんのり感じるサンダルウッドが気持ちを「ふわり」と穏やかにしてくれます。



くらり茶
スワラエリア
ダージリン
温

単品500円



天然精油: イランイラン、ラベンダー
ハーブ&スパイス: コーンフラワー

イランイランの名は「花の中の花」を意味するほどにエキゾチックな香り。ラベンダーの持つリラックス効果と、口いっぱい広がるフローラルの甘みに「くらり」。



からり茶
セイロンティー
温

単品500円



天然精油: ペパーミント、ベルガモット
ハーブ&スパイス: ペパーミント

しっかりとしたセイロンティーの味わいと、ペパーミントのすっきりとした後味は「からり」と晴れた空の様に清々しい清涼感です。



らぶり茶にオススメのどらん
「ミルク餡のどらん」



ゆるり茶にオススメのどらん
「栗餡のどらん」



さらり茶にオススメのどらん
「ずんだ餡のどらん」



ひらり茶にオススメのどらん
「さつま芋餡のどらん」



ふわり茶にオススメのどらん
「黒ごま餡のどらん」



くらり茶にオススメのどらん
「苺餡のどらん」



からり茶にオススメのどらん
「餡子のどらん」



表示価格は全て税抜きです

ALCOHOL

お酒

おだしを使ったこななの料理に合わせてご用意しました。
お食事と一緒に、まずはリラックスの一杯を。

瓶ビール 〈アサヒ 334ml〉

〔530円〕

日本酒スパークリング

ねね 〈発泡純米酒 300ml〉

〔1200円〕

瓶内発酵による自然な炭酸ガスを封じ込めた優しい発泡感が特徴。
ほのかな甘みと爽やかな酸味が調和する、軽やかに涼味ある味わい。

日本酒

灘 福寿 〈純米吟醸〉

〔900円〕

兵庫県産の選りすぐられた酒米を精米歩合60%まで磨き上げ、
名水百選「宮水」で仕込んだ純米吟醸酒。
純米吟醸酒ならではの気品ある吟醸香とふくよかな味わいが特長です。



グラスワイン〔白〕

オフィルデュタン・ブラン

ヴェルジュトシュット 〈フランス〉

〔550円〕

柑橘系、ナッツ系、フロール系の香り。
キリッとしているが、酸味が強すぎずほのかな甘み。
後味のほろ苦さも絶妙なアクセント。

グラスワイン〔赤〕

オフィルデュタン・ルージュ

ヴェルジュトシュット 〈フランス〉

〔550円〕

赤系果実の香り、リンゴの爽やかさ、
スマレやバラの香りがふわりと漂い、華やかさの中に気品を感じます。
適度な酸味と果実味が、甘すぎず重すぎずほどよく引き締まった味わい。

SOFT
DRINK

ソフトドリンク

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〕

表示価格は全て税抜きです