

“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。

これもこななの和ばすたの楽しみ方。

優しくて奥深い香りに、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。

こななの和ばすたに、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

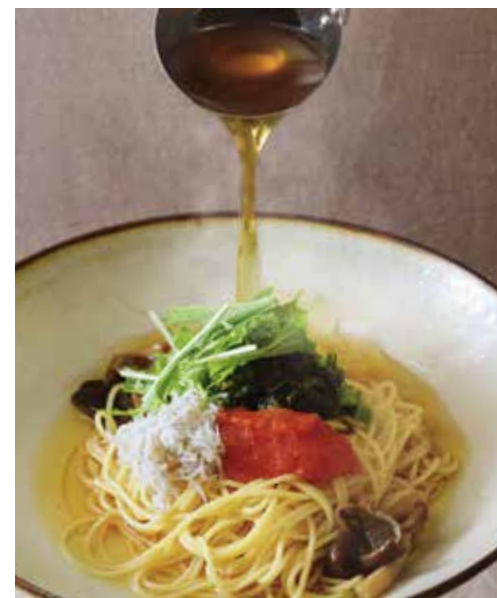
3種類の昆布でまるやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げています。

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、

豆乳カルボナーラにも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楽しみください。



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

和ばすた単品にプラス価格で、セットをお楽しみいただけます。

季節限定!

ヒミツのかき氷セット

Shaved ice set

和ばすた + 650円

- ・お好きなかき氷
別紙かき氷メニューより
お選びください
- ・ほうじ茶(温・冷)

かき氷は全5種から
選べてとってもお得!



おばんざいのセット

“Obanzai” set

和ばすた + 300円

- ・本日のおばんざい3種
- ・ほうじ茶(温・冷)



“お食事したい”
人の為のセット

甘味のセット

Dessert & “Obanzai” set

和ばすた + 400円

- ・お好きなおばんざい
右ページよりお選びください
- ・お好きな甘味
右ページよりお選びください
- ・ほうじ茶(温・冷)

“前菜もデザートも…”
そんな人の為のセット



+100円でほうじ茶を下記のドリンクに変更できます

- ・コーヒー(温/冷) ・紅茶(温/冷) ・ジュース(りんご、オレンジ、グレープフルーツ)

価格は全て税抜き表示です

甘味のセットをご注文のお客様は、おばんざいと甘味を1品ずつお選びください

自家製豆腐や
お野菜の
おばんざい

自家製豆腐
とろろほんのりわさび風味



自家製豆腐
あんかけ柚子風味



自家製豆腐
大葉香る梅れんこん



お豆と明太子の
ポテトサラダ



れんこんチップの
和風シーザーサラダ



海藻と
梅しらすのサラダ



いんげんと根菜の黒ゴマ
アーモンド和え



食後にぴったり
冷たい甘味

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



ゆずオレンジの
豆乳プリン



まるごといちごの大福



豆乳アイスの
アップオガート



ばすたの前の…自家製豆腐とお野菜たち

ばすたの前に、お好みのひと皿いかがですか？

日本の食卓にはサラダや煮物、おひたしなど様々な小鉢が主菜と一緒に並んでいました。主菜（メイン料理）を食べる前の体の準備や、箸休め、栄養バランスの補助などの機能を持っています。

こなな自慢の自家製豆腐は心をこめてお店で作っています。兵庫県産大豆100%の豆乳を使用し、濃厚ながら口当たりなめらかで、大豆の甘みが引き立っているのが特長です。

お客様のお好みにテーブルを彩るサイドメニューをご用意いたしました。



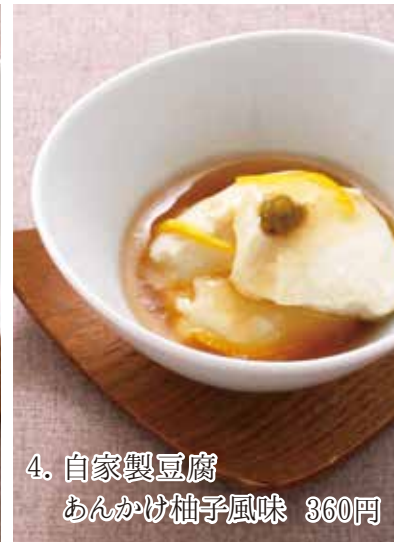
1. お豆と明太子の
ポテトサラダ 270円



2. いんげんと根菜の
黒ゴマアーモンド和え 340円



3. 自家製豆腐 とろろ
ほんのりわさび風味 360円



4. 自家製豆腐
あんかけ柚子風味 360円



5. 自家製豆腐
大葉香る梅れんこん 360円



海藻と
梅しらすのサラダ 300円



れんこんチップの
和風シーザーサラダ 340円



おすすめ

好きなおばんざい 3種盛り 430円

1～5の中から、好きな3種類を盛り合わせに出来ます。

だしで作る優しい風味の和ばすた





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を。
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おだしに、
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150 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



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

おだしに溶け込んだ
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。



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150 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



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
口いっぱいになり味わい豊かに。



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てください。



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150 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



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。



ひじきとかぼちゃの
あっさりクリーム

880 円

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。



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150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



りんご
ジュース

価格は全て税抜き表示です

こななの甘味

カフェタイムや、食後のデザートに、
和と洋を組み合わせた甘味を。
お飲み物はこななの香り茶がおすすめ。

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 アッフオガート



豆乳アイスのアッフオガート 500円

豆乳アイスに十勝産小豆と白玉を合わせた、こなな流のアッフオガートです。



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。

- ・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

詳しい説明はドリンクページにご覧いただけます



香りで、ほっとするカフェタイム
 こななの香り茶 (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。



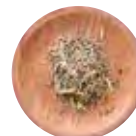
華やか果実茶 530円

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。

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

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

お疲れ様と、ご褒美に アルコール

瓶ビール 530円


お車でお越しの方、
未成年の方はご遠慮ください





WA PASTA & CAFE CONANA

 WA PASTA

 CAFE & SWEETS

 OBANZAI