

和 ぱ す た

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

W A P A S T A

ODASHI
PASTA

おだしの 和ばすた

こななの全ての和ばすた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

まろやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げました。

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。



おくら・なめ茸・とろろのねばとろ



〔 8 8 0 円 〕

おくらになめ茸にとろろ…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。

明太子としらす 野沢菜添え

〔 9 8 0 円 〕

特製おだしをベースとしたシンプルなばすたに、
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。

小貝柱と紀州南高梅のみぞれ風



〔 9 8 0 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

〔 1 0 8 0 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。

刻みあなごの海苔風味

〔 1 0 8 0 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。

みぞれ大根と豚肉の柚子風味



〔 1 1 8 0 円 〕

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。

とろろと半熟卵 柚子胡椒風味

〔 1 2 3 0 円 〕

とろろと半熟卵のシンプルな和ばすたです。
こななのおだしの味を楽しんで頂く、自慢の逸品。

セツトドリンク

・珈琲（温かい／冷たい）

・知覧紅茶（温かい／冷たい）

・黒豆茶（温かい）

・カミツレ生姜茶（温かい）

・蜂蜜ほうじ茶（温かい）

・オレンジジュース

・グレープフルーツジュース

〔 各 3 0 0 円 〕

ばすた大盛り

（1.5倍です）

〔 + 1 5 0 円 〕

トッピング

・とろろ

・半熟卵

・大根おろし

〔 各 1 0 0 円 〕

■ 表示価格は全て税抜きです

SHOYU
PASTA

和 醤油の ぱすた

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。



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。



あさ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広がり味わい豊かに。

山菜、なめ茸、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、
とろっとしたなめ茸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、
おだしのまろやかさが味の要。

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。

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。

- セツトドリンク
- ・珈琲（温かい／冷たい）
 - ・知覧紅茶（温かい／冷たい）
 - ・黒豆茶（温かい）
 - ・カミツレ生姜茶（温かい）
 - ・蜂蜜ほうじ茶（温かい）
 - ・オレンジジュース
 - ・グレープフルーツジュース
- 「各300円」

- トッピング
- ・とろろ
 - ・半熟卵
 - ・大根おろし
- 「各100円」

- ぱすた大盛り
（1.5倍です）
- 「+150円」

■表示価格は全て税抜きです

M I S O
P A S T A

味噌の ぱすた

味噌はこな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。

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。

蒸し鶏と枝豆の白味噌クリーム



「1080円」

こつ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。

ぱすた大盛り

(1.5倍です)

「+150円」

T O N Y U
P A S T A

豆乳の ぱすた

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る時でした◎

トツピング

・とろろ

・半熟卵

・大根おろし

「各100円」

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。

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

・珈琲 (温かい / 冷たい)

・知覧紅茶 (温かい / 冷たい)

・黒豆茶 (温かい)

・カミツレ生姜茶 (温かい)

・蜂蜜ほうじ茶 (温かい)

・オレンジジュース

・グレープフルーツジュース

「各300円」

■表示価格は全て税抜きです

C R E A M
P A S T A

ク リ ー ム の 和 ぱ す た

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

ひじきとかぼちやのあつさりクリーム

「 8 8 0 円 」

かぼちやの甘みが、ひじきの美味しさを引き立てる、
あつさりとしたクリームぱすた。

小貝柱と水菜のうにクリーム

「 1 2 3 0 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。

T O M A T O
P A S T A

ト マ ト の 和 ぱ す た

和の素材を活かした、トマトの和ぱすた。
パスタの定番、ナポリタンも、
こながアレンジすると、特製おだしの旨みと香りが
加わってまろ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

「 8 8 0 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つさりトマト風味

「 1 2 3 0 円 」

こなの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。

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。

ぱすた大盛り

（1.5倍です）
「 + 1 5 0 円 」

トッピング

・とろろ
・半熟卵
・大根おろし

「 各 1 0 0 円 」

セットドリンク

・珈琲（温かい / 冷たい）
・知覧紅茶（温かい / 冷たい）
・黒豆茶（温かい）
・カミツレ生姜茶（温かい）
・蜂蜜ほうじ茶（温かい）
・オレンジジュース
・グレープフルーツジュース
「 各 3 0 0 円 」

■ 表示価格は全て税抜きです

17:00-21:00

夜のセット

お好きな和ばすたに加えて、
豆腐とほうじ茶がつき、
食後には甘味を楽しんで頂ける
夜の時間だけのおトクなセットです。

和ばすたの価格

+

450円（税抜き）

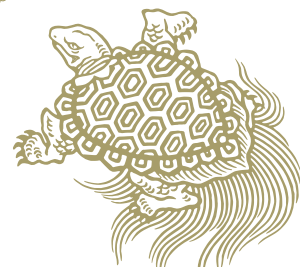
- ・和ばすた
- ・自家製豆腐
- ・ほうじ茶（温かい／冷たい）
- ・デザート盛り合わせ



甘味

食後のゆったりデザートタイムや、
昼下がりのカフェタイムのお供に。
素材や手づくりこだわりました。

SWEETS



Kame no Zen

亀の膳

セット価格 750円

こなの人気デザート、豆乳プリンがさらに美味しくなってパージョンアップ。とろりと濃厚で、口どけの良い豆乳プリンは、クセになる美味しさ。セットのお茶は、8種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。



Tsuru no Zen

鶴の膳

セット価格 1080円

こなの甘味とお茶のセットです。＼甘いお愉しみ＼がつまった12種類の甘味から3種を、8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。その日の気分にぴったりの、あなただけの鶴の膳をお愉しみください。



《高台》

下記の4種より1つ
お選びください



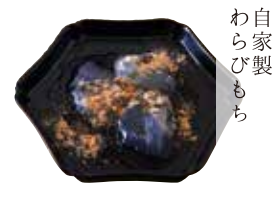
＊柚子レアチーズ
ムース



＊自家製
りんごソルベ

《六角》

下記の4種より1つ
お選びください



＊自家製
わらびもち



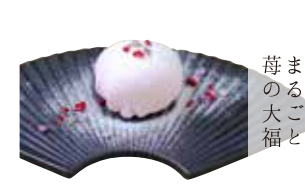
＊塩おはぎ

《扇》

下記の4種より1つ
お選びください



＊かのこ豆と黒蜜、
きなこのワッフル



＊まるごと
苺の大福

セット内容

- 《扇》の甘味
 - 《六角》の甘味
 - 《高台》の甘味
 - こなの《茶》
- 左記より1種ずつ
- ＊印のものをお選びの際は、セット価格+100円



＊小豆クリーム
ミルフィュー



＊抹茶ティラミス



＊みたらし
串だんご



＊白玉胡麻蜜きなこ



＊自家製
抹茶アイス



＊自家製
ミルクアイス

《茶》

鶴の膳、亀の膳の茶は
左よりお選びください



それぞれのお茶について
詳しくは、お茶のページを
ご覧ください

＊印のものをお選びの際は、
セット価格+100円

- ＊藤かおり（日本／緑茶）
- ＊香駿（日本／緑茶）
- ＊知覧紅茶（日本／紅茶）
- ＊蜂蜜ほうじ茶（日本／ほうじ茶）
- ＊カミツレ生姜茶（日本／ハーブティー）
- ＊白牡丹（中国／白茶）
- ＊ジャスミン花茶（中国／工夫茶）
- ＊ビンテージゴールデン（セイロン／紅茶）

《椀》



抹茶の豆乳プリン

豆乳プリンに抹茶粉を混ぜこんで作った、とろりと濃厚な自家製抹茶豆乳プリン。蓋を空けると、そっと添えた花穂しそが顔を出します。見るのもよしですが、抹茶との相性がいいので食べてみて◎

■表示価格は全て税抜きです



ワッフル

W A F F L E

お店でひとつひとつ丁寧に焼き上げる豆乳ワッフルは、口の中に広がるきなきなような香ばしい大豆の香りと軽い食感が美味しさの秘密です。

ミルクアイスと七穀バター

〔 6 5 0 円 〕

優しい甘さの自家製ミルクアイスとナッツの香りが香ばしい七穀バターが相性抜群。
※七穀バターにはそばを使用しています

りんごソルベと蜂蜜

〔 6 8 0 円 〕

信州産りんごジュースを使った自家製ソルベに、コクのある国産蜂蜜をかけてどうぞ。



A F F O -
G A R T O

アッフォガート

ミルクアイスのアッフォガート

〔 5 0 0 円 〕

自家製ミルクアイスに、熱いコーヒーをかけて。定番アッフォガートに白玉、十勝産小豆、きな粉を合わせました。

抹茶アイスのアッフォガート

〔 6 5 0 円 〕

愛知県西尾産の抹茶を使った自家製アイスに、ご自身で点てた濃抹茶をたっぷりかけてお召し上がりください。



セットドリンク 〔各300円〕

- ・珈琲（温かい/冷たい）
- ・カミツレ生姜茶（温かい）
- ・オレンジジュース
- ・知覧紅茶（温かい/冷たい）
- ・蜂蜜ほうじ茶（温かい）
- ・グレープフルーツジュース
- ・黒豆茶（温かい）

■表示価格は全て税抜きです

お飲み物

香り豊かなお茶や和ラテなど、甘味のお供にもぴったりな、カフェタイムを彩るこだわりのメニューをご用意しています。

D R I N K

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。
ポットでご用意しますのでゆっくり過ごしたい方にもぴったりです。

藤かおり（温かい）
[4 5 0 円]

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。

香駿（温かい）
[4 0 0 円]

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
特徴の新品种。特に女性に人気のお茶品種の煎茶です。

白牡丹（温かい）
[4 5 0 円]

まる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。

ビンテージ ゴールデン（温かい）
[4 5 0 円]

スリランカのデインブラ産の希少価値の高いオレンジベコの茶葉を
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。

黒豆茶（温かい）
[5 3 0 円]

焙煎した黒豆をお茶にしました。カップの中の黒豆は、
徳島県産の和三盆をつけてお茶うけとしてお召し上がりください。

和ラテ

和の素材をミルクと合わせて和ラテをご用意しました。
やさしいまるやかな甘みをお楽しみください。

ほうじ茶黒糖ラテ（温かい）
―ほうじ茶黒蜜ラテ（冷たい）
[5 8 0 円]

ほうじ茶をまるやかミルクティーにしました。
ホットは黒糖、アイスは黒蜜でご用意しています。
※黒糖は加工黒糖を使用しています

抹茶黒糖ラテ（温かい）
―抹茶黒蜜ラテ（冷たい）
[6 3 0 円]

愛知県西尾産の抹茶を使用しています。
ホットは黒糖、アイスは黒蜜でご用意しています。
※黒糖は加工黒糖を使用しています

抹茶小豆ラテ（温かい） 冷たい）
[6 3 0 円]

愛知県西尾産の抹茶と上品な甘みが特長の十勝産小豆の、
人気の組み合わせの和ラテです。



知覧紅茶（温かい／冷たい）
[5 3 0 円]

国内では珍しい鹿児島県知覧産の紅茶をご用意しました。
独特な熟成された甘みのある味わいが特徴です。

蜂蜜ほうじ茶（温かい）
[5 3 0 円]

ほんのり甘い、蜂蜜の香りがするほうじ茶です。
お好みで蜂蜜を加えてどうぞ。

カミツレ生姜茶（温かい）
[5 5 0 円]

カミツレとはカモミールの和名のこと。カモミールティーに
生姜と柚子の皮をブレンドしました。少しビターでさわやかな風味。



ジャスミン花茶（温かい）
[6 5 0 円]

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。

ソフトドリンク

しおサイダー ―奥能登 地サイダー―
[6 5 0 円]

海の恵みが凝縮された海水塩を使った特製塩サイダー。
海水塩を使っているの、まるやかでコクがあるのが特徴です。

自家製の
柚子レモネード（温かい／冷たい）
[5 8 0 円]

国産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。

コーヒ―（温かい／冷たい）
[4 0 0 円]

※ホットコーヒ―はフレンチプレスでのご用意になります

カフェオレ（温かい／冷たい）
[5 0 0 円]

豆乳オレ（温かい／冷たい）
[5 3 0 円]

オレンジジュース
[4 3 0 円]

グレープフルーツジュース
[4 3 0 円]

B E E R

CODEDビール

埼玉県川越市のコエドブルワリーが手がける『CODEDビール』。海外でも高く評価されている、その豊かな香り、色、味をお楽しみください。

瑠璃　　Ruri　　〔 8 0 0 円 〕

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、さわやかな飲み口が特徴のプレミアムスナービール。軽やかな口当たりながらも、深みある味わい。

漆黑　　Shikkoku　〔 8 2 0 円 〕

艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちのコントラストが冴える長期熟成ビール。重たすぎないまろやかさと軽やかさのバランスが絶妙。

白　　Shiro　〔 8 4 0 円 〕

無ろ過ビールならではのなめらかな白濁色が特徴の小麦のビール。さわやかながらコクも感じられる舌触りと喉ごしです。

日本酒

S A K E

金沢の福光屋と、京都伏見の山本本家の日本酒をご用意しました。伝統の味を、こなのテールブルで気軽にお試しください。



高畠ワイン

W I N E

古くから「まほろばの里」と呼ばれている実り多き豊かな里、山形県高畠町で、山形県産の葡萄を原料とする地場ワインの製造に特化したワイナリーです。

高畠ルージュ（赤）　グラス〔 6 8 0 円 〕
デカンタ〔 3 6 0 円 〕

山形県産マスカットベリーA種を主体とし、渋みの少なく調和のとれた軽やかな味わいが特徴のドライタイプの赤ワイン。

高畠ブラン（白）　グラス〔 6 8 0 円 〕
デカンタ〔 3 6 0 円 〕

栽培量、出荷量ともに日本一の産地、山形県産デラウェア主体の爽やかな果実味と酸味をお楽しみいただける、やや辛口のワイン。

■表示価格は全て税抜きです

〈山本本家〉

京都伏見で伝統の技と、名水百選に選ばれた天然の「白菊水」を使用し、食中酒として最適の口当たり良いお酒を造り続けている酒蔵です。

神聖　　一合〔 8 4 0 円 〕
半合〔 4 2 0 円 〕

爽やかなのと越しとコクのある味わいの、香り立つ本格的純米酒。

〈福光屋〉

1625年創業の石川県金沢市で最も長い歴史と伝統を誇る酒蔵。全ての日本酒を米と水だけで醸す、純米蔵です。

福正宗　　一合〔 8 4 0 円 〕
半合〔 4 2 0 円 〕

さらりとコクのある味わいで、自然にふくらむ旨みと、スツと消えていくキレの良い後味が特長の辛口純米酒。

酒炭酸　clear（クリア）　〔 8 2 0 円 〕

熟成を重ねた深くまろやかな味わいの長期熟成酒に炭酸ガスを封じ込めた、発泡性の低アルコール日本酒です。

■表示価格は全て税抜きです