

“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。
口いっぱいに広がる、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種類の昆布でまろやかさを出し、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、

豆乳カルボナーラや、とろろごはんにも

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愉しみください。



こななの
WA PASTA & CAFE CONANA



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。

“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

- ・好きなおばんざい
右ページよりお選びください
- ・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



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）



“ワッフルも食べたい”
人の為のセット

ワッフルのセット

Waffle set

和ばすた + 500円

- ・好きなワッフル
ワッフルのページよりお選びください
- ・ほうじ茶（温・冷）



SET
DRINK

+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

甘味のセツ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
あんかけ柚子風味



自家製豆腐
とろろ ほんのりわさび風味



いんげんと根菜の
黒ゴマアーモンド和え



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



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



まるごといちごの太福



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。

お客様のお好みでテーブルを彩るサイドメニューをご用意いたしました。

おすすめ



1. いんげんと根菜の 340 円
黒ゴマアーモンド和え

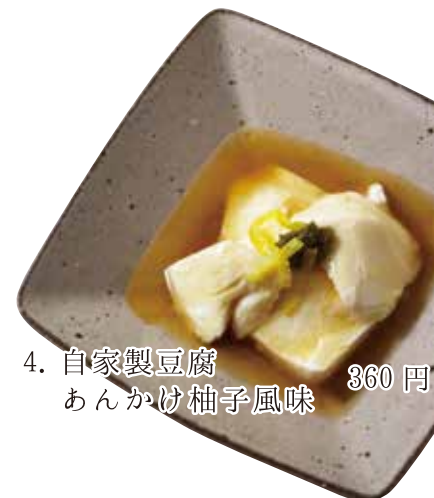
おすすめ



2. お豆と明太子の 270 円
ポテトサラダ



3. 自家製豆腐 360 円
とろろ
ほんのりわさび風味



4. 自家製豆腐 360 円
あんかけ柚子風味

おすすめ



好きなおばんざい 3種盛り 430 円

1～4の中から、好きな3種類を盛り合わせに出来ます。



5. 海藻と 300 円
梅しらすのサラダ



6. れんこんチップの 340 円
和風シーザーサラダ

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。
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。



おくら、なめ茸、とろろのねばとろ

880 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。



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
ジュース

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

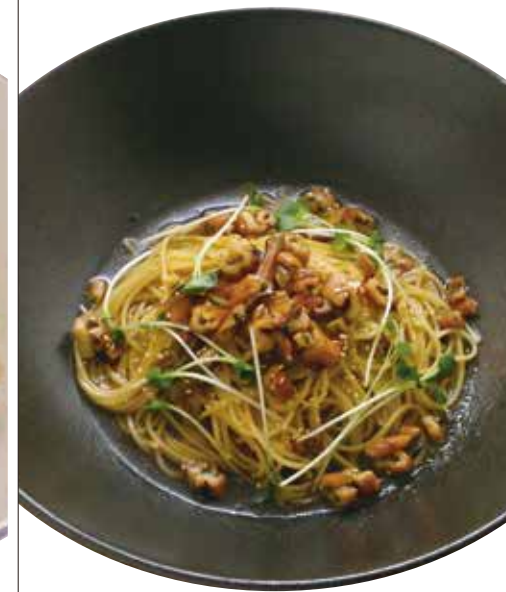
“こななのくろ”は黒七味や山椒を
ベースにしたオリジナルスパイス。
柔らかな湯葉と筍の旨みを
“こななのくろ”が引き締めます。



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。



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。



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。



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
ジュース

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
口いっぱいに広がり味わい豊かに。



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
ジュース

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。



ひじきとかぼちやの
あっさりクリーム

880 円

かぼちやの甘みが、
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
ジュース

りんご
ジュース

こ な な の 甘 味

カフェタイムに、食後のデザートに、
和と洋を組み合わせた、
幅広い甘味のラインナップをご用意しました。
お飲み物は、抹茶のカフェや、
自家製豆腐を使ったスムージーなど。

豆乳を使用したワッフル

こななの自家製の豆乳ワッフルはやさしい味わい



小豆クリームとメープルシロップ

550円

優しい甘さの小豆クリームを
コクのあるメープルシロップが引き立てます。



黒ごまショコラとバナナ

780円

黒ごまソースにチョコソースを混ぜた、
濃厚なソースがクセになります。



抹茶アイスと十勝産小豆

750円

抹茶アイスと十勝産小豆の上品な甘さを生かして
シンプルに仕上げました。



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



りんご蜂蜜とバニラアイス

720円

りんごのコンフィチュールと、サクサクのりんごチップの食感の違いが楽しい一品。
コクのある蜂蜜をかけてどうぞ。



木いちごと十勝産小豆

750円

甘酸っぱい、いちごソースをバニラアイスと十勝産小豆に絡めて
お召し上がりください。



詳しい説明はドリンクページにございます

甘味に +300 円で
“こななの香り茶”を
セットにできます。



はちみつ生姜茶



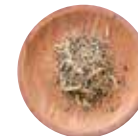
爽やか果実茶



華やか果実茶



白桃ジャスミン茶



レモンミント茶

価格は全て税抜き表示です



白玉、十勝産小豆：
和風ボウルパフェ
(お野菜かりんとう＋ほうじ茶付き)

紅あずまとかぼちや生麴のみたらし和パフェ 780円

紅あずまの甘露煮とかぼちやの生麴をほうじ茶のアイスと一緒にボウルで。みたらしの甘しよっぱさがクセになります。



栗と抹茶わらび餅の
チョコがけ和パフェ 780円

もちもちの抹茶わらび餅と栗や白玉に、抹茶とチョコのアイスを合わせてパフェに。



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

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



苺
まる
ごと

こなな大福

(お野菜かりんとう付き)

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。



詳しい説明はドリンクページにございます

甘味に +300円 で
“こななの香り茶”を
セットにできます。



はちみつ生姜茶



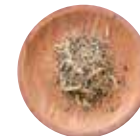
爽やか果実茶



華やか果実茶



白桃ジャスミン茶



レモンミント茶

価格は全て税抜き表示です

自家製豆腐を使った

スムージー

自家製豆腐を加えて、
とろりとまろやかな
口当たりに仕上げました。
ほのかに香るお豆腐の
優しい香りも
おいしさのポイントです。

柚子とオレンジ 680円

ほろ苦甘い柚子ジャムと
オレンジの果肉が爽やかに香ります。



抹茶とバナナ 680円

愛知県西尾産の抹茶を使用し、
香りはしっかりと残して、バナナの甘さで
苦みをマイルドにしています。



十勝産小豆とくるみ 680円

十勝産小豆の優しい甘さを
活かした、スムージー。
くるみの食感がアクセントに。



和な味わい

こななラテ

和の素材をミルクと合わせて
和ラテをご用意しました。
やさしいまろやかな甘みを
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）

580円

ほうじ茶をまろやかミルクティーにしました。
ホットは黒糖で、アイスは黒蜜をご用意しています。

抹茶黒糖ラテ（温かい）/抹茶黒蜜ラテ（冷たい）
630円

抹茶の旨みを活かすため、甘みは加えておりません。
別添えの黒糖 / 黒蜜をお好みで。

※どちらのラテも、黒糖は加工黒糖を使用しています

スツキリした 味わい

自家製の柚子レモネード
(温かい/冷たい)

580円

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。



香りで、ほっとするカフェタイム

こなの香り茶 (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。



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

コーヒーと紅茶

コーヒ― (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



こたじ
WA PASTA & CAFE CONANA

瑠璃 -R u r i- 800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ピルスナービール。

漆黒 -S h i k k o k u- 820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 -S h i r o- 840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。