

SEASONAL PASTA
季節
限定パスタ



秋を美味しく
召し上がれ。

conana's pasta
パスタ
×
醤油
Soy sauce

たっぷりきのこ
ベーコンのバター醤油
単品1180円

秋に美味しいきのこに、しっかりとした味わいの湯浅醤油で香ばしさをプラス。大葉の爽やかさがふわっと口の中で広がります。バターのコクがクセになる、まろやかな秋のひと皿。

SHOYU PASTA
醤油
全3種



合鴨と白ねぎの
甘醤油だれ 単品1280円



あさりとときのこの醤油風味
単品1000円



アスパラと半熟卵の
醤油風味 単品1150円

ODASHI PASTA
おだし
全4種



明太子としらす
野沢菜添え 単品1030円



おくら、なめこ、
とろろのねばとろ 単品900円



みぞれ大根と
豚肉の柚子風味 単品1230円



明太子とほうれん草の
豆乳カルボナーラ
単品1280円



こななの
豆乳カルボナーラ
単品1280円

TONYU PASTA
豆乳
全5種



豚肉と舞茸の京ごぼう
豆乳クリーム 単品1180円



ほうれん草とベーコンの
豆乳クリーム 単品1230円



小エビと小貝柱の
豆乳カルボナーラ 単品1230円



鶏そぼろと
茄子の味噌トマト
単品1130円

MISO PASTA
味噌
全3種



アスパラとスモークサーモンの
味噌トマトクリーム 単品1280円



蒸し鶏と枝豆の
白味噌クリーム 単品1100円



カブと茄子の塩麴だし
ペペロンチーノ 単品1030円



あさりと小貝柱の
豆乳リゾット 単品1180円



炭火鶏とごぼうの
あおざとろろ 単品1280円



豚肉と舞茸の
赤味噌リゾット 単品1180円

価格は全て税抜き表示です

オプション/追加トッピング

- 大盛り(1.5倍) 150円
- とろろ、半熟卵、大根おろし 各100円

TOMATO PASTA
トマト
全2種



蓮根とベーコンの
味噌だしナポリタン
単品900円



豚肉と花かつおの
あっさりトマト風味 単品1250円



たたきまぐろと
アボカドの
あおざとろろ
単品1280円

DONBURI & RISOTTO
どんぶり &
リゾット
全4種

こなのランチセット

好きなパスタをお選びください

パスタの 単品価格

でサイドメニューも
愉しめる！



900円～

本日のこなの茶(温/冷)

野菜と甘味のセット

パスタの
単品価格に
+400円



好きな
パスタ/どんぶり/リゾット

+

好きな野菜

+

好きな甘味

+

セットドリンク

どらんのセット

パスタの
単品価格に
+500円



好きな
パスタ/どんぶり/リゾット

+

好きなどらん

+

セットドリンク

セットドリンクはこちらから ***パスタ単品でご注文のお客様は+300円***

- ひらり茶(温・冷)
キームン×バニラ
- ざらり茶(温・冷)
緑茶×レモン
- ゆるり茶(温・冷)
アッサム×ジンジャー
- らぶり茶(温・冷)
アッサム×カカオ
- からり茶(温)
セイロン×ペパーミント
- ふわり茶(温)
ほうじ茶×オレンジ
- くらり茶(温)
ダーズリン×イランイラン
- アイスコーヒー
- りんごジュース
- オレンジジュース

野菜と甘味のセット

ご注文のお客様は、野菜と甘味を1品ずつお選びください

好きな野菜を下記から1品お選びください



おくらと枝豆の自家製豆腐



こなの赤い金平



ひじきと土佐甘唐の菜ムル



ごまとくるみの
パンプキンサラダ

好きな甘味を下記から1品お選びください



苺ベリーの豆乳プリン



黒蜜きな粉の豆乳プリン



濃抹茶の豆乳プリン



ほうじ茶の豆乳プリン



柚子オレンジの豆乳プリン

どらんのセット

ご注文のお客様は、好きなどらんをお選びください



餃子と
抹茶クリームのだらん



苺餡とホワイト
チョコクリームのだらん



ずんだ餡と
チーズクリームのだらん



さつま芋餡とシナモン
クリームのだらん



ほうじ茶
ティラミスどらん



きな粉ソフトの
パフェどらん

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

TONYU
PUDDING

こななの自家製豆乳プリン

全5種

こななの自家製豆乳プリンは、ふんわり、なめらかな口溶けがクセになる美味しさです。オリジナルブレンドのこなな茶とのセットがおすすめです。こななに来たら一度は食べてほしい自慢の一品。



苺ベリーの豆乳プリン
450円
甘酸っぱいベリーと、豆乳プリンの優しい甘みでバランスのいい味わい。



黒蜜きな粉の豆乳プリン
450円

濃厚な黒蜜でより滑らかな口当たりに。ほんのり香るきな粉の風味がアクセント。



濃抹茶の豆乳プリン
450円

香り豊かな濃抹茶ソースと、和のトッピングの王道の組み合わせ。



柚子オレンジの豆乳プリン
450円

柑橘の爽やかさと、蜂蜜の甘みでさっぱりとした味わい。



ほうじ茶の豆乳プリン
450円

香ばしいほうじ茶ソースのほろ苦さと、くるみの食感がクセになります。



TONYU PUDDING PARFAIT 豆乳プリンパフェ 全3種

8つのトッピングをなめらかな豆乳プリンが包み込むパフェ。

いろいろなベリーの
豆乳プリンパフェ
680円

苺シエラート／苺／ミックスベリー
赤えんどう／黒糖くるみ／タピオカ／ゆで小豆／白玉



完熟バナナと桃の
豆乳プリンパフェ
680円

パニラアイス／バナナ／桃
赤えんどう／黒糖くるみ／タピオカ／ゆで小豆／白玉



濃厚黒ごまとさつま芋の
豆乳プリンパフェ
680円

黒ごまアイス／さつま芋／栗
赤えんどう／黒糖くるみ／タピオカ／ゆで小豆／白玉



セットドリンク

甘味に＋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

・アイスコーヒー

・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

モダンなどら焼き「どらん」

全 6 種

こ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。

こなのオリジナルブレンドのお茶との相性も◎



きな粉ソフトの
パフェどらん
550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！



ほうじ茶
ティラミスどらん
550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、和洋折衷なティラミス風どらん。

ミニデザート
お茶とセットが
おすすめ！



きな粉ソフトクリーム
450円

香り豊かなきな粉ソフトクリームに黒蜜や餡子の組み合わせは間違いない美味しさ◎ちよっと一息つきたい時におすすめです。



こだわりの詰まった
どらんの生地
どらん生地のコクの秘密は、岐阜県産の土質なみりんと、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。



餡子と
抹茶クリームのどらん
550円



苺餡とホワイト
チョコクリームのどらん
550円



さつま芋餡とシナモン
クリームのどらん
550円



ずんだ餡と
チーズクリームのどらん
550円



セットドリンク
甘味に+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
- ・アイスコーヒー
- ・こなの茶各種

—

- ◆ 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

BLEND
TEA

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、こななの甘味を愉しむ自分だけの「特別なひと時」にとっふり浸ってお過ごしください。



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



くらり茶
ヌワリエリア
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



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



ひらり茶
ヌワリエリア
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



さらり茶
緑茶
温
OR
冷

単品 500円



天然精油：レモン



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



らぶり茶
ヌワリエリア
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ような大人の味わい。

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。

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。

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でどの甘味とも好相性。

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。

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、口いっぱいに広がるフローラルの甘みに「くらり」。

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。

ソフトドリンク

りんごジュース

オレンジジュース

各 430円

アイスコーヒー

400円

アルコール

瓶ビール

〈アサヒ 334ml〉

530円

表示価格は全て税抜きです