

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。



明太子としらす
野沢菜添え 単品980円



おくら、なめこ、とろろの
ねばとろ 単品880円



とろろと半熟卵
柚子胡椒風味
単品1230円



みぞれ大根と
豚肉の柚子風味 単品1180円



カブと茄子の塩麴だし
ペペロンチーノ 単品980円



小貝柱と紀州南高梅の
みぞれ風 単品980円

ODASHI
PASTA

おだし

全6種



合鴨と白ねぎの
甘醤油だれ 単品1230円



あざりときのこの醤油風味
柚子の香り 単品980円

SHOYU
PASTA

醤油

全4種



アスパラと半熟卵の
醤油風味 単品1130円



たことしやしきしやき大根の
醤油風味 単品1130円



豚肉と舞茸の
京ごぼう豆乳クリーム 単品1130円



小エビと小貝柱の
豆乳カルボナーラ 単品1000円



明太子とほうれん草の
豆乳カルボナーラ 単品1280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880円



豚肉と花かつおの
あっさりトマト風味 単品1230円

MISO
PASTA

味噌

全3種



鶏そぼろと
茄子の味噌トマト
単品1130円



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1080円

TONYU
PASTA

豆乳

全4種



こななの
豆乳カルボナーラ
単品1230円

オプション/追加トッピング

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

価格は全て税抜き表示です

こ
な
な
の
セ
ツ
ト
メ
ニ
ュ
ー

こ
な
な

日本の「パスタ」
日本の「野菜」
日本の「甘味」



全てのパスタが選べるお得なセット！



十人十色の組み合わせで選べる、充実の小鉢！



価格は全て税抜き表示です

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

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。こななに來たら一度は食べてほしい自慢の一品。



莓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／シェラート／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

RICE FLOUR
PANCAKE

米粉のパンケーキ

全2種

和の素材を使った、米粉生地の優しいパンケーキ。
チーズクリームと食感のアクセントに黒糖くるみをトッピング。
しっとりふわふわの生地と一緒に愉しみください。



餡子チーズクリームと
ほうじ茶アイス
680円
ふわふわ生地に餡子チーズクリームと
ほうじ茶アイスをトッピング。散りばめ
られた黒糖くるみとココナッツで食感
と風味の変化を愉しんで。



きな粉マスカルと
キャラメルソース
680円

香ばしいきな粉風味の
マスカルポーネクリームは
キャラメルソースの甘みと相性◎
コクのあるキャラメルアイスを
ふわふわの生地と一緒に味わって。

MINI
DESSERT

ひんやり濃厚、きな粉ソフトクリーム。
食後のお口直しや、カフェタイムのお供に！

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。



オリジナルブレンドのこなな茶は
ポットでのご用意です。



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）

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、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

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。



くらり茶
ヌワラエリア
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」。



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。



ひらり茶
ヌワラエリア
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
きりしているのでどの甘味
とも好相性。



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。



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。



らぶり茶
ヌワラエリア
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。

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