

ODASHI
PASTA
おだし
全 6 種

明太子としらす
野沢菜添え
単品1030円

とろろと半熟卵
柚子胡椒風味
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

おくら、なめこ、とろろの
ねばとろ
単品900円

小貝柱と紀州南高梅の
みぞれ風
単品1000円

カブと茄子の塩麴だし
ペペロンチーノ
単品1030円

みぞれ大根と
豚肉の柚子風味
単品1230円

蒸し鶏と枝豆の
白味噌クリーム
単品1100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

SHOYU
PASTA
醤油
全 4 種

合鴨と白ねぎの
甘醤油だれ
単品1280円

TONYU
PASTA
豆乳
全 4 種

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900円

あさりときのこの醤油風味
柚子の香り
単品1000円

たことしやしやしき大根
の醤油風味
単品1150円

豚肉と舞茸の
京ごぼう豆乳クリーム
単品1180円

小エビと小貝柱の
豆乳カルボナーラ
単品1230円

豚肉と花かつおの
あっさりトマト風味
単品1250円

セットドリンク +300円
 パスタ単品でご注文のお客様
 ●こなな茶（ポットでのご提供です）
 ひらり茶（温・冷）/さらり茶（温・冷）
 ゆるり茶（温・冷）/らぶり茶（温・冷）
 からり茶（温）/ふわり茶（温）
 くらり茶（温）
 ●アイスコーヒー ●りんごジュース
 ●オレンジジュース

アスパラと半熟卵の
醤油風味
単品1150円

こななの
豆乳カルボナーラ
単品1280円

こななのオリジナルスパイス「あかくろ」
卓上にご用意していますので、お好みに合わせてご利用ください。

こななのあか：おだしベースの Pasta にオススメ
唐辛子、柚子皮などをブレンド

こななのくろ：醤油、味噌、豆乳ベースの Pasta にオススメ
山椒、黒胡椒などをブレンド
※甲殻類を含みます

価格は全て税抜き表示です

こ
な
な
の
セ
ツ
ト
メ
ニ
ユ
ー

こ
な
な

日本の「パスタ」
日本の「野菜」
日本の「甘味」

1つの小鉢とパスタセット パスタ単品価格+200円



好きな
パスタ

+

選べる
小鉢
1つ

+

ドリンク
ビュッフェ

2つの小鉢とパスタセット パスタ単品価格+400円



好きな
パスタ

+

選べる
小鉢
2つ

+

ドリンク
ビュッフェ

3つの小鉢とパスタセット パスタ単品価格+600円



好きな
パスタ

+

選べる
小鉢
3つ

+

ドリンク
ビュッフェ

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。



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。



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。



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。



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

苺ジェラート／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美味しくください。



餃子チーズクリームと
ほうじ茶アイス
680円
ふわふわ生地に餃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。



きな粉マスカルトと
キャラメルソース
680円
香ばしいきな粉風味の
マスカルトボーンクリームは
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。



ら
ふり
茶
ヌワラエリア
アッサム
温
or
冷

単品 500円



ゆるり
茶
アッサム
温
or
冷

単品 500円



さらり
茶
緑茶
温
or
冷

単品 500円



ひらり
茶
ヌワラエリア
キームン
温
or
冷

単品 500円



ふわり
茶
ほうじ茶
温

単品 500円



くらり
茶
ヌワラエリア
ダージリン
温

単品 500円



からり
茶
セイロンティー
温

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「らふり」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。



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。



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。



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。



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。



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」。



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。

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