

こ
な
な
の
和
パ
ス
タ



Wa Pasta Menu



特別な事はない日でも、
こななで「美味しいを愉しむ」
特別な食事を。

こだわりのおだしに、味噌や醤油、豆乳、など日本ならではの味わいと、さらに“ひと手間”を加えた「和パスタ」は、どこか懐かしいだけでなく、おだしの新しい楽しみ方を発見できる味わいに。

箸休めには、八雲豆乳を使用した自家製の豆腐やおばんざい、食後には和と洋が融合する優しい甘味がテーブルを彩ります。

お食事にも甘味にも合うオリジナルブレンドの「こなな茶」は、一口飲めばほっと心も落ち着きます。

おだしの香る空間に酔いしれて、お腹も心も満腹になる、そんなお店です。



こななの「おだし」
こだわりと、
美味しさの秘密。

こななの全てのパスタ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。
料理を食べた際に感じる「美味しさ」は味と香りから構成されます。
こななのパスタが運ばれてきたら、まずはおだしの「香り」をお愉しみてください。
鹿児島県枕崎産の鰹節で豊かな風味を、北海道産の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。
さらに超特選クラスの醤油でだしを引き立て、パスタに絡みやすいように、適度なとろみをつけています。
「パスタに負けない味にしたい!」
「他の食材も引き立たせたい。」
「麺に絡みやすくするには?」
「香りとうま味を残すためには?」
などなど…
たくさんさんの想いとこだわりから出来上がったおだしが「こななし」。
だからパスタに合うんです!

おだしのパスタ

🍷 おすすめメニュー



① 博多明太子としらす 高菜添え 🍷 991円 (税込1090円)

おだしの風味を愉しむ優しい味わいのパスタ。
明太子、しらす、高菜など和の食材をふんだんに使用しました。



② 梅しらすおくら とろろと小えび 1082円 (税込1190円)

梅しらすの爽やかな風味と、小えびの香ばしさがたまらないひと皿。
とろろと、おだしがパスタに絡み最後までさっぱりとお召上がりいただけます。



③ とろろと半熟卵 柚子胡椒風味 1228円 (税込1350円)

おだし、とろろ、半熟卵が絶妙な組み合わせ。
まずはおだしととろろを味わい、半熟卵を絡めるとまろやかな味わいに。
ねぎや海苔、柚子胡椒がよいアクセント。



④ あさりだしバターのボンゴレビアンコ 1355円 (税込1490円)

ふっくらしたあせりと風味豊かな舞茸。
あせりの旨味がぎゅっ詰まったあさりだしとバターのコクがやみつきになる一皿。



⑤ 豚肉とみぞれ大根の柚子風味 1364円 (税込1500円)

おだしに溶け込んだみぞれ大根の甘みが、柔らかい豚肉の旨みを引き立てます。
シャキシャキの白ねぎと柚子の香りで爽やかに仕上げました。

こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレレンジ |
| ・くらし (温・冷)
ダーズリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・ざらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らぶり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモングラス | |

こなな茶は
ポットでのご用意です

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・アイスコーヒー

黒 ハ ボロネーゼ



本格もちもち食感!「生パスタ」



こななの生パスタは、コシが強くもちもちとした食感。小麦の旨味と風味が凝縮された麺に、濃厚なクリームソースやミートソースがよく絡みます。

「生パスタ」マークがついた商品は生パスタでのご提供です。茹で時間の関係で提供が前後する場合がございます。予めご了承ください。

生パスタ

こななの白黒ボロネーゼ

淡路島の豊かな自然環境で育った淡路産牛を贅沢に使用したこななの白黒ボロネーゼ。

脂と赤身のバランス良いミンチを、生パスタと良く絡むボロネーゼに仕上げました。

生姜が効いた白ごま豆乳。コク旨な八丁味噌。あなたは白派?黒派?



⑥

淡路産牛の白ごま豆乳ボロネーゼ

1528円 (税込1680円)

生パスタ

淡路産牛と白ごま、豆乳を合わせた、こななの“白”ボロネーゼ。淡路産牛のしっかりとした旨味と生姜の香りが食欲をそそります。もちっとした生パスタが白ごま豆乳のまろやかなソースとよく絡み、食べ応えのある贅沢な一皿。



⑦

淡路産牛の黒ボロネーゼ

1491円 (税込1640円)

生パスタ

淡路産牛と八丁味噌を合わせた、こななの“黒”ボロネーゼ。渋みや強い旨味が特徴の八丁味噌が、淡路産牛の旨味を引き立てます。旨味たっぷりのこななのボロネーゼは、オリジナルスパイス「こななのくろ」のピリッとした味わいと相性抜群です!

こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレンジ |
| ・ぐらり (温・冷)
ダージリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・さらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らふり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモングラス | こなな茶は
ポットでのご用意です |

- | | |
|----------|-----------|
| ・りんごジュース | ・オレンジジュース |
| ・アイスコーヒー | |

トマトのパスタ

 おすすめメニュー



⑧

こななのナポリタン

982円 (税込1080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こななのナポリタン。
ベーコンの旨み、根菜の食感、大葉の香りが好相性◎



⑨

鶏そぼろと茄子の味噌トマト

1182円 (税込1300円)

こななのおだしに味噌を合わせた味噌だしに、トマトソースを加えた“味噌トマト”
味噌の甘みとトマトの酸味が好相性です。鶏そぼろと茄子がよく絡み満足度の高いひと品。



⑩

サーモンとアスパラの味噌トマトクリーム

1273円 (税込1400円)

こななのおだし、味噌、トマトソースで作る“味噌トマト”に、さらにクリームを合わせることでまろやかに。
コクのあるこだわりのソースが、青森県産サーモンとアスパラによく絡む人気メニューです。



⑪

魚介のおだしペスカトーレ

1582円 (税込1740円)

こななのおだしとトマトを合わせた魚介がベースのトマトパスタ。
たっぷりの魚介とお出汁とトマトが調和する贅沢な一皿。

こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレンジ |
| ・くらし (温・冷)
ダーズリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・ざらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らぶり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモンダラス | |

こなな茶は
ポットでのご用意です

- | | |
|----------|-----------|
| ・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」でしか
味わえない
特別なパスタ。

こななの醤油パスタは、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
特別な味わいをもたらします。
和の素材や調味料を取り入れる
「こなな」らしさが詰まった
他では味わえない醤油のパスタを
是非お愉しみてください。

醤油のパスタ



⑫

山菜と鶏そぼろの醤油バター

1082円 (税込1190円)

香ばしい醤油と風味豊かなバターを合わせた優しい味わい。
ほろ苦さが美味しい山菜と、おだしで味付けした鶏そぼろをトッピングしました。
蓮根チップの食感と、香りのいい大葉が良いアクセント。



⑬

合鴨と白ねぎの醤油ペペロンチーノ

1200円 (税込1320円)

みずみずしい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一品です。



⑭

海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ

1391円 (税込1530円)

ぶりぶりの海老と醤油の香ばしさ、青菜小えびの風味が好相性。
半熟卵をよく絡ませれば、まろやかな口当たりに。



クリームのパスタ

 おすすめメニュー



⑮ 蕪とほうれん草の海老だし豆乳クリーム 1219円 (税込1340円)

ぷりぷりの海老とふっくらとした甘さの蕪、サラダほうれん草が好相性の豆乳クリームパスタ。
海老の旨みと豆乳のコクが口いっぱいに広がります。



⑯ 蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム 1091円 (税込1200円)

こっくりと優しい味噌の風味が蒸し鶏とよく合います。
大葉と黒胡麻の香り、枝豆の食感がクセになる、こなな定番のひとつ。



⑰ 合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム 1255円 (税込1380円)

ジューシーな合鴨と、旨味たっぷりの舞茸が食欲をそそる和パスタ。
コクのある醤油クリームは、豆乳を合わせることで、こなならしい味わいに仕上げました。
オリジナルスパイスの“こななのくろ”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。



⑱ 豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム  1455円 (税込1600円)

ごぼうの風味が香る豆乳クリームと、たっぷりとのせた豚肉や香り高い舞茸が好相性◎
揚げごぼうの食感と、“こななのくろ”がアクセント。

⑲ いくらととびこの明太クリーム 1691円 (税込1860円)

明太子とおだし、豆乳を合わせた優しい味わいの明太クリームソースに
プチプチ触感のいくらととびこを贅沢に盛り付けました。
まろやかなソースにしっかりと絡むもちとした生麺とはじけるいくら塩気が
口いっぱいに広がる贅沢な一皿。

生パスタ



こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレンジ |
| ・くらり (温・冷)
ダーズリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・ざらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らぶり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモングラス | ・りんごジュース |
| | ・アイスコーヒー |

こなな茶は
ポットでのご用意です

塩 麴 のパスタ



②0

蕪と茄子の塩麴だしペペロンチーノ

1200円 (税込1320円)

淡路産牛ひき肉の旨みと塩麴だしのまろやかさが、野菜の甘みを引き立てます。
蕪や茄子、枝豆など、たくさんの野菜を贅沢に。

②1

しらすと小貝柱の塩麴レモン

1437円 (税込1580円)

塩麴だしのまろやかさとレモンの酸味が、魚介の旨味を引き立てます。
もちっとした生パスタやケールの食感、爽やかな酸味と旨味の
バランスも良く、是非味わっていただきたいおすすめの一皿。

生パスタ



わ さ び

山 葵 のパスタ



②2

たこと土佐甘とうの山葵だしペペロンチーノ

1291円 (税込1420円)

弾力あるたこと、ほどよい苦みがクセになる土佐甘とう。
ピリッとした優しい辛さの山葵だしバターで愉しむ、
食感も風味もこだわったおすすめの一品。

②3

帆立といかの山葵豆乳クリーム

1391円 (税込1530円)

帆立とやりいかの魚介の旨味と山葵の辛さの中にあるコクを、
豆乳クリームが優しく引き立てます。
あおさのりの風味や刻み山葵の食感も楽しめます。

生パスタ



こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレンジ |
| ・くらり (温・冷)
ダーズリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・ざらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らぶり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモングラス | |

こなな茶は
ポットでのご用意です

- | | |
|----------|-----------|
| ・りんごジュース | ・オレンジジュース |
| ・アイスコーヒー | |

大 葉 のパスタ



②4

海老と茄子の
大葉ジェノベーゼ

1364円 (税込1500円)

きのこ、茄子、ぷりぷりの海老が調和する大葉ジェノベーゼ。大葉や、ペリーラ、マッシュルームの香りを愉しむ一皿。



②5

スモークサーモンと
蓮根の大葉ジェノベクリーム

1491円 (税込1640円)

大葉のバジルソースと豆乳で作る、優しい味わいの大葉ジェノベーゼクリーム。
サーモンのほどよい塩気が、クリームソースのまろやかな味わいをさらに引き立てます。



②6

明太バターと
大葉畑

1355円 (税込1490円)

生パスタ

たっぷりの大葉と、大葉のベビーリーフペリーラが一面に広がるまさに大葉畑なパスタ。大葉の下にはみんな大好き明太バターのパスタが隠れています。もちっとした生麺で食べ応えも抜群な一皿。

「ペリーラ」って知ってる？

ミントの様な小さな葉は、大葉のベビーリーフ「ペリーラ」です。
大葉の成葉と比較するととてもまろやかな味わいで、青しそ特有の強い香りはありませんが、柔らかく食べやすいのが特徴。



不動の人気メニュー！ こななの豆乳カルボナーラ。

こななで不動の人気を誇る豆乳カルボナーラは、絶妙なバランスと独自のこだわりが詰まった一品。

豆乳と生クリームの豊かなコクに、こななおだしの風味、隠し味の昆布茶で深み加わり、しつかりとした味わいが楽しめます。それでいて、あっさりとした口当たりで飽きることなく、最後までさらっと食べられるのが特徴です。

山椒や黒胡椒をブレンドしたオリジナルスパイス「こななのくる」は豆乳カルボナーラとの相性抜群！卓上のスパイスで味変を楽しみながら、お召上がりください。

初めての方には、スタンダードな「こななの豆乳カルボナーラ」。ペーヨンのコクがあっさりとしたカルボソースをさらに引き立てます。

気分を変えたい時は、無農薬で生でも食べられるほど質が良い、山形県舟形町のマツシユルムをふんだんに使用した「舟形マツシユルムの豆乳カルボナーラ」がおすすめです。

豆乳カルボナーラ

 おすすめメニュー



②7

こななの豆乳カルボナーラ 

1391円 (税込1530円)

人気NO.1! こなな特製のおだしと豆乳で作ったカルボナーラ。隠し味に昆布茶を入れることでソースに深みを感じられます。ベーコンの塩気とも好相性。



②8

博多明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ

1200円 (税込1320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。溶けだしたとろろ昆布がよく絡みます。



②9

小えびと小貝柱の豆乳カルボナーラ

1255円 (税込1380円)

小えびの旨みと小貝柱のシンプルなカルボナーラ。“こななのくろ”が味のアクセントになり、やみつきになる一皿です。

③0

舟形マツシユルムの豆乳カルボナーラ 1482円 (税込1630円)

香り高く甘みとうま味の強い山形県産の舟形マツシユルムをふんだんにのせたこなな特製の豆乳カルボナーラ。半熟卵のまろやかさと、仕上げのチーズで香りも味わいも満足感のある一皿。



こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット +455円 (税込500円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク +355円 (税込390円)

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ・からり (温・冷)
セイロン×ペパーミント | ・ふわり (温・冷)
ほうじ茶×オレンジ |
| ・くらり (温・冷)
ダーズリン×イランイラン | ・ゆるり (温・冷)
アッサム×ジンジャー |
| ・ざらり (温・冷)
緑茶×レモン | ・らぶり (温・冷)
アッサム×カカオ |
| ・ほわり (温・冷)
ルイボス×レモングラス | |

こなな茶は
ポットでのご用意です

- | | |
|----------|-----------|
| ・りんごジュース | ・オレンジジュース |
| ・アイスコーヒー | |



こななのドリア

こななのドリアはおだしをベースに和の素材を活かしています。
ホワイトソースは豆乳を使用したまろやかな味わいで、身体に優しい雑穀米を使用しています。



③①

茄子と半熟卵のキーマカレードリア

1091円 (税込1200円)

まろやかでクリーミーなキーマカレー。やさしい味わいなのでお子様でも食べやすい一品です。
お好みでこななの黒をかければ、山椒のピリッと感がアクセントに。



③②

ごろっと茄子のボロネーゼドリア

1182円 (税込1300円)

淡路牛のボロネーゼに八丁味噌を合わせたソースは深みのある味わい。
ごろっと茄子に、たっぷりチーズをかけて食べ応えのある一品。



③③

海老とヤリイカの明太豆乳ドリア

1182円 (税込1300円)

海老とヤリイカを散りばめた、シーフードドリア。
豆乳クリームソースにたっぷりのチーズ、仕上げに明太ソースをかけて美味しさ満点◎



③④

デミグラスソースのチーズハンバーグドリア

1500円 (税込1650円)

ふっくら柔らかいハンバーグにデミグラスソースとこんがりと焼けたチーズを絡めたドリア。
ボリューム満点の一品です。

甘味とお飲み物



Cafe & Drink Menu



自家製豆乳プリン

苺ベリーの豆乳プリン	500円 (税込550円)
黒蜜きな粉の豆乳プリン	500円 (税込550円)
八女抹茶の豆乳プリン	500円 (税込550円)
温州みかんの豆乳プリン	500円 (税込550円)
八女ほうじ茶の豆乳プリン	500円 (税込550円)



米粉のパンケーキ

キャラメルバナナのパンケーキ	855円 (税込940円)
あんこチーズクリームとほうじ茶のパンケーキ	800円 (税込880円)
苺とピスタチオのパンケーキ	873円 (税込960円)



ティラミスパフェ

苺のティラミスパフェ	900円 (税込990円)
ほうじ茶のティラミスパフェ	882円 (税込970円)
抹茶のティラミスパフェ	882円 (税込970円)



Recommended

ドリンクセットがおすすめ！

全ての甘味に+355円 (税込390円)で
オリジナルブレンドティー「こなな茶」やソフトドリンクが
セットにできます。

セットのドリンクは下記よりお選びいただけます

・からり (温・冷) ・くらり (温・冷) ・さらり (温・冷) ・ほわり (温・冷) ・ふわり (温・冷) ・ゆるり (温・冷) ・らぶり (温・冷)
セイロン×ペパーミント ダージリン×イランイラン 緑茶×レモン ルイボス×レモングラス ほうじ茶×オレンジ アッサム×ジンジャー アッサム×カカオ

・りんごジュース ・オレンジジュース ・アイスコーヒー



オリジナルブレンドティー **こなな茶** -全7種- こなな茶単品はポットでのご提供です 単品500円 (税込550円)



こなな茶 からり (温・冷)

茶葉: ニルギリ、セイロン
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



こなな茶 くらり (温・冷)

茶葉: ヌワラエリア、ダージリン
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



こなな茶 さらり (温・冷)

茶葉: 緑茶
天然精油: レモン



こなな茶 ふわり (温・冷)

茶葉: ほうじ茶
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



こなな茶 ほわり (温・冷)

茶葉: ルイボス
天然精油: レモングラス
ハーブ&スパイス: レモングラス



こなな茶 ゆるり (温・冷)

茶葉: アッサム
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



こなな茶 らぶり (温・冷)

茶葉: アッサム、ヌワラエリア
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

八女抹茶/ほうじ茶

八女抹茶のアイス豆乳ラテ ————— 591円 (税込650円)

ほうじ茶のアイス豆乳ラテ ————— 591円 (税込650円)

その他

りんご/オレンジジュース ————— 500円 (税込550円)

アイスコーヒー ————— 500円 (税込550円)

瓶ビール《アサヒ334ml》 ————— 546円 (税込600円)



食物アレルギー又は
その他食材のお取り除きを
ご希望されるお客様へ



コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声掛けください。

左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関する
お願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language:日本語・English・中文)

[Policy of the removal of specified ingredient]

Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of
specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。