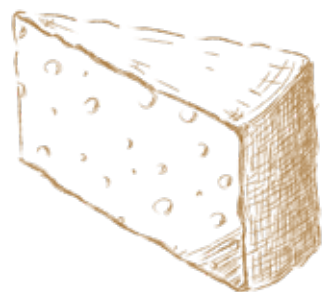


KONANA  
TOKYO PASTA



和パスタ専門店「こなな」から生まれた

# 豆乳 カルボナーラ

Soy milk Carbonara  
by KONANA

日本の四季から生まれる素材を贅沢に愉しむ。

和パスタ専門店「こなな」

こななの和パスタメニューはすべて日本の味「おだし」を基本にした味付け。

「こなな+」では、そんなこだわりの「おだし」をベースに

国産大豆100%の豆乳を合わせた

日本ならではのカルボナーラをご提供します。

さらに厳選したチーズや卵がおだしの風味を引き立て

カルボナーラをより一層奥深い味わいに仕上げます。

ここでしか味わえない「日本のカルボナーラ」を

バリエーション豊かにお楽しみください。





**Konana plus's soy milk carbonara**  
 こななプラス特製豆乳カルボナーラ 1446円 (1590円)

ぜひ一度は食べていただきたい、こななの豆乳カルボナーラ。  
 豆乳と生クリーム、こななの特製おだしで作りあげる、コクがありながらもさらっとして食べやすい一皿です。

**SET MENU** こななのセットメニュー



サラダセット  
 +319円 (350円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ



サラダ&トーストセット  
 +500円 (550円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ
- ・本日のトースト



サラダ&豆乳プリンセット  
 +591円 (650円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ
- ・本日の豆乳プリン

ドリンクセット  
 +355円 (390円)  
 全てのパスタ、セットに  
 下記ドリンクを付けられます。

- ・こなな茶各種(温・冷)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース
- ・ココ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・アイスコーヒー



**生パスタ**  
**Kamatama carbonara with Okukuji egg**  
 奥久慈卵とおだしの  
 かまたまカルボナーラ  
 1182円 (1300円)

これはカルボナーラ?かまたま?ぜひ一度食べて確かめていただきたい一品。シンプルだからこそ引き立つおだしと豆乳の味に、削りたてのチーズと奥久慈卵のコクをプラス。

Recommended topping!  
 削りたてチーズ  
 中盛り 182円 (200円)



**Seaweed and cheese carbonara**  
 海苔とチーズのうまみカルボナーラ  
 1391円 (1530円)

おだしの効いたカルボナーラソースと、海苔の相性は抜群! より「和」を引き出すためベーコンの代わりにいかの塩辛を使用しています。海苔の香りと塩辛の塩味、豆乳の甘みのバランスが取れた味わいがクセになります。



**Hakata mentai carbonara**  
 博多めんたいカルボナーラ  
 1264円 (1390円)

明太子とおだし、豆乳を合わせた優しい味わいのまるやかなめんたいカルボナーラ。とびこのプチプチ、高菜のシャキシャキとした食感も一緒にお楽しみください。

Recommended side menu!  
 博多めんたいガーリックバタートースト  
 200円 (220円)



**箸休めコラム** パスタ麵編

ソースの濃度に合わせてよりおいしくお召し上がりいただけるよう、2種類の麵をご用意。濃度の低いソースには、独自の製法で作ったこななオリジナルの乾麵を使用。卵不使用で小麦の良い部分を贅沢に使っており鮮やかな色とコシが特徴。濃度の高いカルボナーラソースにはもちもちの生パスタを合わせました。





**Lemon carbonara with salmon**  
 スモークサーモンの  
 レモンカルボナーラ

1491 円 (1640 円)

スモークサーモンが載った素材の美味しさが広がる贅沢な一皿。ジューシーなサーモンが、レモンを加えてさっぱりと仕上げたカルボナーラソースと良く合います。

Recommended topping!  
 削りたてチーズ  
 中盛り 182 円 (200 円)



**Americaine style carbonara**  
 ソフトシェルシュリンプの  
 アメリケーヌカルボナーラ

1582 円 (1740 円)

海老の旨みがつまったカルボナーラソースに、殻付き海老が載ったごちそう感あふれる一皿。残ったソースをアンチョビトーストと一緒に食べるのがおすすめです。

Recommended side menu!  
 アンチョビガーリックバタートースト  
 200 円 (220 円)



生パスタ

**Green curry carbonara**  
 鶏そぼろのグリーンカレー風  
 カルボナーラ

1618 円 (1780 円)

ゴロゴロとした野菜と鶏そぼろが食べ応え抜群で、グリーンカレー好きな方にハマること間違いなし! 卵を絡めると辛味がマイルドになり、違った味わいをお愉しみいただけます。

箸休めコラム 奥久慈卵編

茨城県の山奥、奥久慈の大自然に囲まれた環境で、手間暇かけて丁寧に飼育された鶏たちが産む「奥久慈卵」。その濃厚な味わいと鮮やかなオレンジ色はこなな特製の軽やかなカルボナーラソースの旨みをより一層引き立てます。





生パスタ

Truffle style carbonara with boat-shaped mushroom

舟形マッシュルームのトリュフ風カルボナーラ 1637円 (1800円)

香りが高く甘みと旨みの強い山形県産「舟形マッシュルーム」をふんだんに載せたトリュフ香る贅沢なカルボナーラ。半熟卵を割ればまるやかさがプラスされより一層おいしくお召し上がりいただけます。

※仕入れ状況により、ブラウンマッシュルームに変更となる可能性があります。予めご了承ください。

SET MENU こなのセットメニュー



サラダセット  
+319円 (350円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ



サラダ&トーストセット  
+500円 (550円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ
- ・本日のトースト



サラダ&豆乳プリンセット  
+591円 (650円)

- ・お好きなパスタ
- ・自家製おだしドレッシングのサラダ
- ・本日の豆乳プリン

ドリンクセット  
+355円 (390円)  
全てのパスタ、セットに下記ドリンクを付けられます。

- ・こなの茶各種(温・冷)
- ・オレンジジュース
- ・りんごジュース
- ・ココ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・アイスコーヒー



Yakumo soy milk carbonara with plenty of cheese

削りたてたっぷりチーズの八雲豆乳カルボナーラ

1537円 (1690円)

八雲豆乳を使用した特別な豆乳カルボナーラに、削りたてのグラナパダノチーズをたっぷり振りかけました。定番のカルボナーラをより一層濃厚に味わいたい方はぜひこちらをお試しください。

生パスタ

Spicy tomato red carbonara

びり辛トマトの赤カルボナーラ

1510円 (1660円)

厚切りのベーコンとトマト、特製の唐辛子でしっかりと辛みを付けたカルボナーラ。いつもとは少し違った、こなのならではのチリカルボナーラをぜひご堪能ください。



Soy sauce carbonara with chicken and edamame

蒸し鶏と枝豆の醤油カルボナーラ

1273円 (1400円)

醤油を加えることでより和風なカルボナーラに仕上げました。枝豆の味やプチプチ感がクセになり、リピートしたくなること間違いなし。

Recommended side menu!  
海苔ガーリックバタートースト  
200円 (220円)



箸休めコラム おだし編

すべてのカルボナーラに使用されているおだしは、こなの要とも言えるこだわり。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種類の昆布でまるやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げています。麺とはもちろん、他の野菜や素材との味のバランスを考えて作られたおだしは、こなのなくてはならない存在です。





Plenty of pepper carbonara with duck  
合鴨とたっぷり黒胡椒のカルボナーラ 1300円 (1430円)

胡椒好きにはたまらない!! こななで人気の豆乳カルボナーラに、  
これでもかと振りかけた黒胡椒のピリッとした刺激と合鴨のコンビネーションがくせになる一皿。



生パスタ

Genovese style carbonara with prosciutto  
生ハムとフレッシュバジルのジェノベーゼカルボナーラ 1564円 (1720円)

バジルのさわやかな香りと濃厚な豆乳からなるカルボナーラソースに、塩気がポイントの生ハムと  
旨みが詰まったドライトマトを合わせました。バジル好きにはぜひ食べていただきたい一皿です。

Wasabi carbonara with  
squid and aosa seaweed  
スルメイカとあおさのわさび  
カルボナーラ

1364円 (1500円)

いかの旨味と山葵の辛さの中にあるコクを、  
豆乳カルボナーラソースが優しく引き立てます。  
一口ごとに広がるあおさと山葵の香りをお  
楽しみください。



Spicy carbonara with smoked mackerel  
燻製サバとトマトのスパイシー  
カルボナーラ

1454円 (1600円)

燻製された香ばしいサバがゴロゴロと入った、トマト  
の酸味とスパイスの効いたカレー風味のカルボナーラ。  
多すぎるくらいのパクチーは驚くほどマッチし、  
全体の味を引き立てます。

Recommended topping!

削りたてチーズ

中盛り 182円 (200円)



## TOAST ガーリックバタートースト

カルボナーラとの相性抜群のオリジナルのトーストを  
明太子、海苔、アンチョビの3種類をご用意しました。

Anchovy / Hakata mentai / Sea weed  
アンチョビ / 博多めんたい / 海苔

各200円 (220円)



# CHEESECAKE

チーズケーキ



Brûlée cheesecake  
ブリュレチーズケーキ

991円 (1090円)

表面をほんのりと焦がし、風味よく仕上げました。表面はパリッと、中はとろりととろける食感がクセになります。



Orange sauce and pistachio  
cheesecake

西京味噌のチーズケーキ  
ピスタチオとオレンジソース

1082円 (1190円)

オレンジの果肉が入った爽やかなソースが濃厚な西京味噌チーズケーキと良く合います。ピスタチオの食感もアクセントに。



Honey and cheese cheesecake  
ハニーチーズチーズケーキ

1082円 (1190円)

グラナバダーノチーズをたっぷりかけたチーズ好きにはたまらない一皿。蜂蜜と胡椒がチーズの酸味と良く合います。

## DRINK SET ドリンクセット +355円 (390円)

全てのデザートに下記ドリンクを付けられます。こなな茶はポットでのご用意で、[温・冷]お選びいただけます。

- ・からり(セイロン×ペパーミント) ・くらし(ダーリン×イランイラン) ・ざらり(緑茶×レモン) ・ふわり(ほうじ茶×オレンジ) ・ほわり(ルイボス×レモングラス)
- ・ゆるり(アッサム×ジンジャー) ・らぶり(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
- ・ココ・コーラ ・ジンジャーエール(甘口)

# CHIFFON CAKE シフォンケーキ

アイスクリームとクリームを合わせたふんわりとしたシフォンケーキは、プレーンと紅茶の2種をご用意。ぜひお好みのこなた茶と一緒にお試しください。

Chiffon cake with  
vanilla ice and salted caramel  
塩キャラメルとバニラアイスの  
シフォンケーキ

890 円 (980 円)



Chiffon cake with  
black tea ice and orange sauce  
紅茶シフォンケーキ  
オレンジソースと紅茶アイス添え  
890 円 (980 円)

## DRINK SET ドリンクセット + 355 円 (390 円)

全てのデザートに下記ドリンクを付けられます。こなた茶はポットでのご用意で、[温・冷]お選びいただけます。

- ・からり(セイロン×ペパーミント) ・くさり(ダーズリン×イランイラン) ・ざらり(緑茶×レモン) ・ふわり(ほうじ茶×オレンジ) ・ほわり(ルイボス×レモングラス)
- ・ゆるり(アッサム×ジンジャー) ・らぶり(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
- ・コカ・コーラ ・ジンジャーエール(甘口)

# PUDDING 豆乳プリン

こなたの自家製豆乳プリンは、ふんわりなめらかなくちどけがクセになるおいしさ。八雲豆乳を使用することで豆乳の豊かな風味が感じられます。



Matcha  
濃厚抹茶  
546 円 (600 円)



Orange  
柑橘ソース  
546 円 (600 円)



Salted caramel  
塩キャラメル  
546 円 (600 円)

# ICE CREAM

## アイスクリーム

Vanilla and black tea ice cream  
バニラと紅茶のアイスクリーム

610 円 (670 円)

塩キャラメルがかかったバニラアイスクリームと濃厚な紅茶アイスクリームにコーンをトッピングした、見た目にもかわいい一品。



## 箸休めコラム 八雲豆乳編

一部の豆乳カルボナーラや豆乳プリンに使用している「八雲豆乳」は、兵庫県産大豆を100%使用した豆乳です。濃厚ながらも大豆の甘みを引き立て、口当たりはさらりと仕上げられているのが特徴です。



# KONANA'S TEA

こなな茶



7つの味わいが愉しめる「こなな茶」は、紅茶専門店のウーフが  
こななのために作ったオリジナルブレンドティーです。  
心より美味しいと感じたものだけを使用し、  
食事にもデザートにも合うようブレンドされたこなな茶。  
自然由来の香料はお茶の中にふわっと心地よく香り、  
いつまでも飲みたくなるようなお茶に仕上がっています。

Original blend tea

こなな茶はポットでのご用意で、(温・冷)お選びいただけます。

546円 (600円)

**Karari からり** 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  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

ペパーミントのすっきりとした後味は「からり」と晴れた空のように清々しい清涼感。

**Kurari くらり** 茶葉:ヌワラエリア、ダーズリン  
天然精油:ランイラン、ラベンダー  
ハーブ&スパイス:コンフラワー  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

リラックス効果が期待できるラベンダーの香りと口いっぱいに広がる  
フローラルな香りに「くらり」。

**Sarari さらり** 茶葉:緑茶  
天然精油:レモン  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

深みのある緑茶と、レモンの爽やかな香りで口当たり「さらり」と飲みやすいお茶に。

**Fuwari ふわり** 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  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

爽やかなオレンジとほうじ茶の芳ばしい香りは、気持ちを「ふわり」と穏やかに。

**Howari ほわり** 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  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

ルイボスの優しい味わいとレモングラスの爽やかな香りで  
「ほわり」と和やかな時間を。

ノンカフェイン

**Yururi ゆるり** 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  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

ほっと落ち着くカルダモンの香りとし生姜でぽかぽか「ゆるり」なティータイム。

**Raburi らぶり** 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  
旨み |-----| 淡み  
まるやか |-----| すっきり

ほろ苦いビターチョコレートのような後味。  
天然精油の甘い香りは、恋する乙女の「らぶり」な気持ち。

**SOFT DRINK** ソフトドリンク 500円 (550円)

アイスコーヒー      オレンジジュース      リンゴジュース  
コカ・コーラ      ジンジャーエール(甘口)

**BEER** ビール 836円 (920円)

《 京都のクラフトビール 》

**LUCKY CAT** ライトボディの軽快な味わいと、  
柚子の香りと和山椒の隠し味が、料理を選ばない味わい。

**LUCKY DOG** 特有の「シトラス香」を持つ米国産シトラホップを贅沢に使用し、  
シャープな苦味、柑橘系のフルーティな香りが特徴。

