SET MENU

こなな茶セット　+355円（390円）

お好きな パスタ ＋ オリジナルブレンド こなな茶 下よりお選びください

サラダ＆こなな茶セット　+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 ＋ オリジナルブレンド こなな茶 下よりお選びください

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

セットドリンク　+355円（390円）

パスタをご注文のお客様は下記セットドリンクがつけられます。

オリジナルブレンド「こなな茶」各種

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

- オレンジジュース
- りんごジュース
- コカ・コーラ
- アイスコーヒー
- ジンジャーエール（甘口）

SOY MILK CARBONARA

定番!!
豆乳カルボナーラ
1446円（1590円）

博多めんたい
豆乳カルボナーラ
1319円（1450円）

合鴨とたっぷり黒胡椒の
カルボナーラ
1319円（1450円）

海苔とチーズの
豆乳カルボナーラ
1391円（1530円）

削りたてたっぷりチーズの
八雲豆乳カルボナーラ
1546円（1700円）

生パスタ

ぴり辛トマトの
赤カルボナーラ
1537円（1690円）

生パスタ

フレッシュバジルとベーコンの
豆乳カルボナーラ
1546円（1700円）

生パスタ

かぼちゃボロネーゼの
豆乳カルボナーラ
1528円（1680円）

クラムチャウダー風
豆乳カルボナーラ
1582円（1740円）

厚切りサーモンの
レモンカルボナーラ
1637円（1800円）

生パスタ

クアトロチーズ
カルボナーラ
1600円（1760円）

生パスタ

舟形マッシュルームの
トリュフカルボナーラ
1637円（1800円）

OTHER

蒸し鶏と枝豆の
味噌クリーム
1100円（1210円）

海老と舞茸の
しょっつるバター
1200円（1320円）

淡路産玉ねぎと醤油麹の
ジンジャーローストポーク
1228円（1350円）

やりいかとあおさの
WASABIペペロンチーノ
1246円（1370円）

鶏そぼろと茄子の
味噌トマト
1228円（1350円）

みぞれ大根と豚肉の
柚子風味
1391円（1530円）

あさりときのこの
和ボンゴレ
1409円（1550円）

TOAST

生海苔バター
200円（220円）

博多めんたいバター
200円（220円）

アンチョビバター
200円（220円）

DESSERT

チーズケーキ

風味豊かな西京味噌を練りこんだ、和と洋の融合が生み出す新感覚なチーズケーキ。

ブリュレチーズケーキ
991円（1090円）

ハニーチーズチーズケーキ
1082円（1190円）

温州みかんチーズケーキ
1082円（1190円）

豆乳プリン　各546円（600円）

なめらかな口どけが、やみつきになる自家製豆乳プリン。こななに来たら一度は食べて欲しい自慢の一品。

抹茶＆栗

温州みかん＆
ペッパー

キウイ＆
ペッパー

黒蜜＆
きな粉

コーヒー＆
コーヒー

ティラミスパフェ

マスカルポーネクリームや豆乳プリン、全粒粉クッキーが好相性！
さくさく、ぷるぷる、ひんやり、和素材の優しい甘み…。
さまざまな味わいが愉しめるこななのティラミスパフェ。

苺の
ティラミスパフェ
991円（1090円）

ほうじ茶の
ティラミスパフェ
991円（1090円）

抹茶の
ティラミスパフェ
991円（1090円）

シフォンケーキ

ふんわりとした口当たりのシフォンケーキに
コーヒーソースとマスカルポーネクリームを合わせ
ティラミス風に仕上げました。

ティラミス風
シフォンケーキ
991円（1090円）

DRINK SET

すべてのデザートに ＋355円（390円） でこなな茶各種、ソフトドリンクをセットドリンクとしてつけられます。

DRINK

オリジナルブレンド こなな茶　各500円（550円）

こなな茶はポットでのご用意で、（温・冷）よりお選び頂けます。

こなな茶 からり

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。

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

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」。

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

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。

茶葉：緑茶
天然精油:レモン

こなな茶 ふわり

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。

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

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。

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

ほっと落ち着くカルダモンの香りと
生姜でぽかぽか「ゆるり」な
ティータイム。

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

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。

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

ソフトドリンク・アルコール

アイスコーヒー	500円（550円）	コカ・コーラ	500円（550円）
りんごジュース	500円（550円）	ジンジャーエール（甘口）	500円（550円）
オレンジジュース	500円（550円）	瓶ビール（アサヒ334ml）	600円（660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

右記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」。