



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



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「關於去除特定食物的政策」。

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。

# お酒のつまみ

## Side Menu



🍷 おすすめメニュー

## 一品料理

Toasted Cheese with Chirimen Sansho  
ちりめん山椒チーズトースト 400円(税込440円)

ガーリックマヨ、ちりめん山椒をバゲットにたっぷり盛り付け、こんがり焼き上げました。  
こななオリジナルスパイス“こななのくろ”がピリッとアクセントに。お酒のつまみにもパスタにも合う一品。

French fries -Aosa seaweed and Original Spices-  
フライドポテト あおさとこななのくろ 550円(税込605円)

かりっと揚げたフライドポテトに“こななのくろ”とおおさを合わせました。山椒やおおさの風味が癖になる美味しさ。

Fried Sweet Potato -Molasses and Cream Cheese-  
フライドさつまいも 黒蜜とクリームチーズ 🍯 600円(税込660円)

ほっくり優しい甘みのフライドさつまいもは、クリームチーズとの相性抜群。デザート感覚で黒蜜と一緒に味わうのも◎

おかき揚げ Okakiage \*Okakiage is a deep-fried rice cracker batter

彩りあられが散りばめられた見た目もかわいい、こななの“おかき揚げ”  
おかきを衣に使用しているので、カリカリ触感が特徴◎

Shrimp Okakiage -Tartar sauce with Shibazuke pickles-  
海老のおかき揚げ しば漬けタルタル 580円(税込638円)

Kyoto Mortadella Ham Okakiage  
京都モルタデラハムのおかき揚げ 600円(税込660円)

Chicken Breast Meat Okakiage -Miso And Bonito Flakes Dipping Sauce-  
但馬鶏むね肉のおかき揚げ 白味噌おかかのディップ 550円(税込605円)

あっさりとした但馬鶏むね肉のおかき揚げには、コクのある白味噌にこなな特製のおだしやマヨネーズを合わせた  
白味噌おかかのディップが好相性。

Okura, Eringi mushroom and Eggplant Okakiage -Tartar sauce with Shibazuke pickles-  
野菜のおかき揚げ盛り合わせ (おくら、エリンギ、茄子) 🍷 600円(税込660円)

3種のお野菜、おくら、エリンギ、茄子の盛り合わせ。柴漬けタルタルは、食感と酸味がほどよく、癖になるディップソース。



🍷 お食事ご利用のお客様限定のお得なミニデザート

Soy Milk Soft Serve Ice Cream (Matcha Sauce / Houjicha Sauce / Roasted Soybean Flour)  
豆乳ソフトクリーム (八女抹茶ソース/八女ほうじ茶ソース/黒蜜きな粉) 🍷 400円(税込440円)

## 彩りおばんざい小鉢 Kyoto Style Deli

こななオリジナルのおばんざいは、漬物や野菜を使用した和え物や、自家製のなめらかなお豆腐が自慢。  
かわいい小鉢に彩り良いおばんざいを一品一品丁寧に盛り付けました。パスタやお酒と一緒にどうぞ。

Kyoto Style Deli Assortment  
彩りおばんざい小鉢の盛合せ 3種盛り 580円(税込638円) / 5種盛り 960円(税込1056円) / 7種盛り 1340円(税込1474円)

盛合せの内容については別紙メニューをご確認ください

Kuwai and Potherb Mustard Salad  
くわいと水菜のサラダ 350円(税込385円)

Marinated Tomatoes with Dashi  
トマトのおだしマリネ 380円(税込418円)

Dried Radish, Burdock and Shredded Chicken  
切り干し大根、金平ごぼうとほぐし鶏の和え物 🍷 430円(税込473円)

Bagna cauda ( Italian style warm dip) made with MISO

## 西京味噌バーニャカウダ

バーニャカウダソースに西京味噌、豆乳、だしを合わせ、  
こなな風にアレンジしました。  
お好みで卓上の「こななのくろ」を加えれば爽やかな山椒の香りと、  
ピリッとした辛味で後を引く美味しさに。



西京味噌バーニャカウダ 🍷 980円(税込1078円)



# 日本のパスタ

## Japanese Pasta Menu

こななの和パスタはすべて、日本の味「おだし」を基本にした味付けです。  
素材を大切に、そして季節を愉しむ、そんな和の心からこななのパスタは作られます。

### おだしのパスタ

- ① Okra with Ume plum and Baby sardine, Tororo and Small shrimp  
梅しらすおくら とろろと小海老 1060円 (税込1166円)
- ② Shio-koji (salt-malted rice) Soup Stock Peperoncino with Turnip and Eggplant  
蕪と茄子の塩麴だしペペロンチーノ 1160円 (税込1276円)  
合いび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。沢山の野菜を贅沢に味わうひと皿。
- ③ Octopus and Tosa Sweet Pepper with Wasabi Dashi Butter  
たこと土佐甘とうのわさびだしバター 1110円 (税込1221円)
- ④ Tororo and Soft-boiled Egg with Yuzu-kosho flavor  
とろろと半熟卵 柚子胡椒風味 1210円 (税込1331円)
- ⑤ Grated radish and Pork with Yuzu  
みぞれ大根と豚肉の柚子風味 1360円 (税込1496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。  
トッピングにはシャキシャキの白ねぎと柚子をのせ爽やかに仕上げました。
- ⑥ Asari and Maitake Mushrooms with Asari Dashi Butter  
あざりと舞茸のあざりだしバター 1210円 (税込1331円)
- ⑦ Mentaiko, Baby sardine and Takana  
明太子としらす 高菜添え 1080円 (税込1188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。



🍴 おすすめメニュー  
パスタ大盛り+180円(税込198円)

### 豆乳のパスタ

- ⑧ Small Shrimp and Scallop Soy Milk Carbonara  
小海老と小貝柱の豆乳カルボナーラ 1160円 (税込1276円)
- ⑨ Mentaiko and Spinach with Soy Milk Carbonara  
明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ 1180円 (税込1298円)
- ⑩ Turnip and Spinach with Shrimp Soy Milk Cream  
蕪とほうれん草の海老豆乳クリーム 1110円 (税込1221円)  
プリプリ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◎海老の旨みと豆乳のコクが口いっぱい広がります。
- ⑪ Pork and Maitake mushroom with Burdock Soy Cream  
豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム 1260円 (税込1386円)
- ⑫ Konana's Soy Milk Carbonara  
こななの豆乳カルボナーラ 🍴 1360円 (税込1496円)  
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深みのある味わいに。  
まろやかな豆乳のソースはベーコンの塩気とも好相性。半熟卵とチーズで満足度の高いひと皿に仕上げました。

### 醤油のパスタ

- ⑬ Duck and White leek with Sweet Soy Sauce  
合鴨と白ねぎの甘醤油だれ 🍴 1180円 (税込1298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“こななのくる”も味の決め手。  
一度は食べていただきたい自慢の一品。
- ⑭ Wild Vegetables and Chicken Soboro with Soy Sauce Butter  
山菜と鶏そぼろの醤油バター 1060円 (税込1166円)
- ⑮ Asparagus, Shrimp and Soft-boiled Egg with Soy Sauce  
アスパラと海老、半熟卵の醤油風味 1280円 (税込1408円)

### 味噌のパスタ

- ⑯ Lotus root and Bacon with Miso soup - Neapolitan  
蓮根とベーコンの味噌だしナポリタン 980円 (税込1078円)
- ⑰ Smoked Salmon and Asparagus with Miso Tomato Cream  
スモークサーモンとアスパラの味噌トマトクリーム 1210円 (税込1331円)
- ⑱ Steamed Chicken and Edamame with Miso Cream  
蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム 1160円 (税込1276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ひと品。
- ⑲ Soboro Chicken and Eggplant with Miso Tomato  
鶏そぼろと茄子の味噌トマト 🍴 1210円 (税込1331円)  
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”。鶏そぼろと茄子がよく絡み満足度の高いひと品。



# こななの甘味

## Cafe Menu

Homemade Soy Milk Pudding

### 自家製豆乳プリン

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。兵庫県産大豆を100%使用した「八雲のこく濃豆乳」を使用することで豆乳の優しく豊かな風味が感じられます。こななに来たら一度は食べて欲しい自慢の一品。

Soy Milk Pudding with Mixed Berries ドリンクセット  
① 苺ベリーの豆乳プリン 480円(税込528円) / 680円(税込748円)

Soy Milk Pudding with Dark Molasses and Roasted Soybean Flour ドリンクセット  
② 黒蜜きな粉の豆乳プリン 480円(税込528円) / 680円(税込748円)

Soy Milk Pudding with YAME Matcha Sauce ドリンクセット  
③ 八女抹茶の豆乳プリン 480円(税込528円) / 680円(税込748円)

Soy Milk Pudding with Unshu Mikan Orange Sauce ドリンクセット  
④ 温州みかんの豆乳プリン 480円(税込528円) / 680円(税込748円)

Soy Milk Pudding with YAME Hojicha Sauce ドリンクセット  
⑤ 八女ほうじ茶の豆乳プリン 480円(税込528円) / 680円(税込748円)

Soy Milk Soft Serve Ice Cream

### 豆乳ソフトクリーム ※生乳をブレンドしております。

Soy Milk Soft Serve Ice Cream with YAME Matcha Sauce ドリンクセット  
⑨ 豆乳ソフトクリーム 八女抹茶ソース 500円(税込550円) / 700円(税込770円)

Soy Milk Pudding with YAME Hojicha Sauce ドリンクセット  
⑩ 豆乳ソフトクリーム 八女ほうじ茶ソース 500円(税込550円) / 700円(税込770円)

Soy Milk Pudding with Dark Molasses and Roasted Soybean Flour ドリンクセット  
⑪ 豆乳ソフトクリーム 黒蜜きな粉 500円(税込550円) / 700円(税込770円)

おすすめメニュー

Tiramisu Parfait

### 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、豆乳アイスが好相性！さくさく、ふるふる、ひんやり、和素材の優しい甘み・さまざまな味わいが楽しめます。大石茶園の八女抹茶、八女ほうじ茶を使用したパフェは、芳醇な香りと濃厚な旨味で贅沢な味わい。

Strawberry Tiramisu Parfait ドリンクセット  
⑥ 苺のティラミスパフェ 890円(税込979円) / 1090円(税込1199円)

Hojicha Tiramisu Parfait ドリンクセット  
⑦ ほうじ茶のティラミスパフェ 780円(税込858円) / 980円(税込1078円)

大石茶園の香ばしい八女のほうじ茶と、あんこや白玉、豆乳アイスなど、和の素材が詰まったパフェ。マスカルポーネクリームとほうじ茶ゼリーは相性もよく、最後までさっぱりと楽しめます。

Matcha Tiramisu Parfait ドリンクセット  
⑧ 抹茶のティラミスパフェ 780円(税込858円) / 980円(税込1078円)



### Set Drink セットのドリンクは下記よりお選びください

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

こなな茶

Original Blend Tea

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だけ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に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なりました。



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。

500円(税込550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 ぼみ まるやか すっきり

ニルギリとセイロンをブレンド。爽やかなペパーミントと、ベルガモットの柑橘系の香りで後味はすっきりと。「からり」と晴れた空の様に清々しい清涼感のある紅茶。

Kurari くらり 茶葉: ヌワラエリア、ダーズリン 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 旨み ぼみ まるやか すっきり

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。リラックス効果が期待できるラベンダー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 ぼみ まるやか すっきり

鹿児島県産の緑茶を使用。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、口当たり「さらり」と飲みやすい緑茶。

Huwari 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 ぼみ まるやか すっきり

ほうじ茶の芳ばしい香りとオレンジの美味しい出会い。口に含ませると爽やかなオレンジとサンダルウッドの香りが広がり、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 ぼみ まるやか すっきり

渋みが少なく、ほのかな甘みを感じる、赤褐色がきれいなルイボス。優しいルイボスの味わいと、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。

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 ぼみ まるやか すっきり

アッサムの濃厚でコク深い味わいに、スパイシーで心地よい生姜とカルダモンの香りが合わり心もからだも「ゆるり」と癒してくれる優しい紅茶。

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 ぼみ まるやか すっきり

コクと甘みを感じるアッサムに、爽快な渋みのあるヌワラエリアをブレンド。ビターな後味にカカオやバニラの甘い香りは、恋する乙女の「らぶり」な紅茶。



## こなな茶割

こななオリジナルブレンドの「こなな茶」を使用した、お茶割。

Shochu and Original Blend Green Tea

🍷 **こなな茶さらりハイ** 500円 (税込550円)

鹿児島産の緑茶に、レモンの香りをブレンドしたこなな茶「さらり」。  
深みのある緑茶の味わいとほのかに香るレモンが爽やかで、くちあたりの良い一杯。

Shochu and Original Blend Roasted Green Tea

🍷 **こなな茶ふわりハイ** 500円 (税込550円)

鹿児島産のほうじ茶に、爽やかなオレンジと落ち着きのあるサンダルウッドの香りをブレンドしたこなな茶「ふわり」を使用した、ほうじ茶ハイ。

## 果実サワー & ジンジャーサワー

たっぷりの果実をごろっとのせたフルーツサワーとオリジナルジンジャーサワー。

Grape Sour

🍷 **ごろごろぶどうサワー** 580円 (税込638円)

Kiwi Sour

🍷 **ごろごろキウイサワー** 630円 (税込693円)

Pink Grapefruit Sour

🍷 **ごろごろピンクグレープフルーツサワー** 630円 (税込693円)

Yuzu Ginger Sour

🍷 **柚子ジンジャーサワー** 600円 (税込660円)

ハチミツ入りの生姜蜜を使用。生姜がピリッと効いた甘さ控えめのすっきりとした味わい。  
お好みで柚子シャーベットを溶かしながらお召上がりください。



## 焼酎

DAIYAME Shochu

DAIYAME (ソーダ割) 580円 (税込638円)

《鹿児島県/芋焼酎》ふわりと鼻に抜けるライチのような香りと、その後に続く上品な甘さ。  
あらゆる料理を引き立てる味わいとキレの良い後味が特長です。

Kotsuru the Muscat Shochu

🍷 **小鶴the Muscat (ソーダ割)** 580円 (税込638円)

《鹿児島県/芋焼酎》熟成させたさつまいもを黒麹で醸すことで、  
マスカットの様なフレッシュでフルーティーな香りに仕上げた本格芋焼酎。

## 梅酒

🍷 おすすめメニュー

Aragoshi Umeshu

🍷 **あらごし梅酒 (ロック/ソーダ割)** 650円 (税込715円)

奈良県吉野梅の香り高い果肉が口の中いっぱいに広がる、デザート梅酒。

Beni Nanko Umeshu

🍷 **紅南高 (ロック/ソーダ割)** 650円 (税込715円)

採りたての“紅南高梅”の桃のようなフルーティーな香りを閉じ込め、  
どっしりとした濃厚な酸味と甘味を引き出した梅酒。

## 日本酒

Sparkling Sake

🍷 **ピアノ スパークリング純米酒 (300ml)** 1250円 (税込1375円)

自然な泡が心地よい、洗練されたスパークリング純米酒。

## ウイスキー

Kaku whisky and Soda

🍷 **角ハイボール** 480円 (税込528円)

## ビール

Asahi Super Dry

🍷 **瓶ビール (アサヒ334ml)** 530円 (税込583円)

Kyoto Craft Beer “LUCKY CAT”

🍷 **LUCKY CAT** 750円 (税込825円)

《京都のクラフトビール》

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。

Kyoto Craft Beer “LUCKY DOG”

🍷 **LUCKY DOG** 750円 (税込825円)

《京都のクラフトビール》 特有の「シトラス香」を持つ米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。

## ソフトドリンク

Iced Coffee

🍷 **アイスコーヒー** 400円 (税込440円)

Apple Juice / Orange Juice

🍷 **りんごジュース/オレンジジュース** 430円 (税込473円)

Original Blend Tea

🍷 **オリジナルブレンド「こなな茶」全7種** 500円 (税込550円)

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。  
各お茶のブレンドの内容について詳しくは別紙メニューをご覧ください。

・からり茶(温・冷) ・くらし茶(温・冷) ・さらり茶(温・冷) ・ほわり茶(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

・ふわり茶(温・冷) ・ゆるり茶(温・冷) ・らふり茶(温・冷)  
ほうじ茶×オレンジ アッサム×ジンジャー アッサム×カカオ