

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」。

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、おだしの新しい愉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。



旨味たっぷり
秋の贅沢和パスタ。



Recommended Pasta

季節のおすすめ

淡路産牛を使用したボロネーゼは、一口ごとに濃厚な旨味が広がり、合鴨の旨味と香り高い舞茸が絶妙に絡む醤油豆乳クリームパスタはクリーミーでありながら軽やかな後味が魅力。
この機会に是非旨味たっぷりの秋のおすすめパスタをご堪能ください。

生パスタ

淡路産牛の黒ボロネーゼ

1527円 (税込1680円)

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！

合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム

1327円 (税込1460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。



こなの全てのパスタ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。

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「こななだし」。

だからパスタに合うんです!

こなの「おだし」
こだわりと、
美味しさの秘密。

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

1264円 (税込1390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、柚子胡椒がいいアクセント。



④

あさりだしバターのボンゴレビアンコ

1391円 (税込1530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と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

1400円 (税込1540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 |
| ・さらり(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 | |

こなの茶は
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 ボロネーゼ



白 ボロネーゼ

こ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の白黒ボロネーゼ。

脂と赤身のバランス良いミンチを、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

1564円 (税込1720円)

淡路産牛と白ごま、豆乳を合わせた、こなの“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。白ごま豆乳のまろやかなソースとパスタ麺がよく絡み、食べ応えのある贅沢な一皿。



⑦

淡路産牛の黒ボロネーゼ

1527円 (税込1680円)

生パスタ

淡路産牛と八丁味噌を合わせた、こなの“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のボロネーゼは、オリジナルスライス「こなのくろ」のピリッとした味わいと相性抜群です！

こ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(温・冷)
ダーズ×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

こなの茶は
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

991円 (税込1090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

1218円 (税込1340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

1309円 (税込1440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。

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

こなな茶は
ポットでのご用意です



「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。
じっくり三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



⑪

合鴨と白ねぎの醤油ペペロンチーノ

1300円 (税込1430円)

みずみずしい白ねぎの辛味が、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。



⑫

海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ

1427円 (税込1570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



⑬ 蕪とほうれん草の海老だし豆乳クリーム 1264円 (税込1390円)

ぶりぶ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。



⑭ 蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム 1127円 (税込1240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。



⑮ 合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム 1327円 (税込1460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“こななのくる”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。



⑯ 豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム  1491円 (税込1640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、“こななのくる”がアクセント。

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 | |



塩麴のパスタ



⑰ 蕪と茄子の塩麴だしペペロンチーノ 1236円 (税込1360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。



⑱ しらすと小貝柱の塩麴レモン  1473円 (税込1620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。
ケールの風味や食感、レモンの爽やかな酸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。

わさび

山葵のパスタ



⑲ たこと甘長唐辛子の山葵だしペペロンチーノ 1327円 (税込1460円)

弾力あるたこと、ほどよい苦みがクセになる甘長唐辛子。
ピリッとした優しい辛さの山葵だしバターで楽しむ、
食感も風味もこだわったおすすめの一皿。

豆乳カルボナーラ



②0

こなの豆乳カルボナーラ 🍷

1427円 (税込1570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。



②1

博多明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ 1264円 (税込1390円)

豆乳で仕上げたやさしい味わいのカルボナーラソースに、博多明太子を混ぜ込みました。
プチプチとしたとびこ、サラダほうれん草、とろろ昆布、半熟卵のまろやかさが広がります。
素材の重なりと味の変化を愉しみながら、お召し上がりください。



②2

小えびと小貝柱の豆乳カルボナーラ 1291円 (税込1420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。

②3

舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ 1518円 (税込1670円)

香り高く甘みと旨みの強い山形県産の舟形マッシュルームを
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

こなの茶は
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

不動の人気メニュー！
こ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、こななのおだしの風味、隠し味の昆布茶で深みが増し、しっ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、最後までさらり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「こなのくろ」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、お召し上がりください。

初めての方には、スタンダードな「こなの豆乳カルボナーラ」。ペーヨンのヨ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、山形県舟形町のマッシュルームをふんだんに使用した「舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ」がおすすめです。

レアチーズケーキに、風味豊かな
西京味噌を練り込んだ、
和と洋の融合が生み出す新感覚の逸品。
表面をほんのりと焦がし、
風味を引き立たせることで、
甘さと塩味、香ばしさのバランスが
絶妙に調和し、
贅沢な味わいをお届けします。



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。

・りんごジュース ・オレンジジュース ・アイスコーヒー

こ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。
兵庫県産のこく濃豆乳“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。
こななに来たら一度は食べてほしい自慢の一品。



抹茶のアффォガート	618円	(税込680円)
ほうじ茶のアффォガート	618円	(税込680円)
西京味噌の焦がしレアチーズケーキ	900円	(税込990円)
紅茶のシフォンケーキ	900円	(税込990円)

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)
抹茶豆乳ラテフロート	636円(税込700円)
ほうじ茶豆乳ラテフロート	636円(税込700円)

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《334ml》	591円(税込650円)



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	茶葉:ニルギリ、セイロン	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
からり	天然精油:ペパーミント、ベルガモット	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	ハーブ&スパイス:ペパーミント			

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	茶葉:ヌワラエリア、ダーズリン	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
くらり	天然精油:イランイラン、ラベンダー	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	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。
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	茶葉:緑茶	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
さらり	天然精油:レモン	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。

Huware	茶葉:ほうじ茶	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
ふわり	天然精油:オレンジ、サンダルウッド	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	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	茶葉:ルイボス	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
ほわり	天然精油:レモングラス	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	ハーブ&スパイス:レモングラス			

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。

ノンカフェイン

Yururi	茶葉:アッサム	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
ゆるり	天然精油:カルダモン、ジンジャー	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	ハーブ&スパイス:ジンジャー			

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さり
心もからだも「ゆるり」と癒してくれる優しい紅茶。

Raburi	茶葉:アッサム、ヌワラエリア	旨み	----- ----- ----- ----- -----	渋み
らぶり	天然精油:カカオ、バニラ	まるやか	----- ----- ----- ----- -----	すっきり
	ハーブ&スパイス:カカオニブ、ピンクローズ			

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。

