

SET MENU

こななの食事セット

パスタの単品価格に
+355円
(税込390円)



Konana's Tea Set
こなな茶セット

好きなメイン

+

好きなこなな茶
セットドリンクの欄より
お選びください

パスタの単品価格に
+500円
(税込550円)



Konana's Deli Set
おばんざいセット

好きなメイン

+

本日のおばんざい

+

本日の自家製豆腐

パスタの単品価格に
+500円
(税込550円)



Soy Milk Pudding Set
豆乳プリンセット

好きなメイン

+

本日のおばんざい

+

本日の豆乳プリン

SET DRINK
セットドリンク

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

+355円
(税込390円)

オリジナルブレンド「こなな茶」各種

●からり茶(温・冷) ●ざらり茶(温・冷) ●ほわり茶(温・冷) ●らぶり茶(温・冷)
セイロン×ペパーミント 緑茶×レモン ルイボス×レモングラス アッサム×カカオ

●くらり茶(温・冷) ●ふわり茶(温・冷) ●ゆるり茶(温・冷)
ダーズリン×イランイラン ほうじ茶×オレンジ アッサム×ジンジャー

こなな茶はポットでのご用意です。ブレンド内容の詳細は裏面をご覧ください。

●りんごジュース ●オレンジジュース ●アイスコーヒー

こななの和パスタ

日本の四季から生まれる素材を丁寧にしっかり愉しむ。
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和パスタは作られます。



① 舟形マッシュルームの
豆乳カルボナーラ
単品1518円
(税込1670円)



② 合鴨と舞茸の
醤油豆乳クリーム
単品1327円
(税込1460円)



③ 博多明太子としらす
高菜添え
単品991円
(税込1090円)



④ 豚肉とみぞれ大根の
柚子風味
単品1400円
(税込1540円)



生パスタ

⑤ 淡路産牛の
白ごま豆乳ボロネーゼ
単品1564円
(税込1720円)



生パスタ

⑥ 淡路産牛の
黒ボロネーゼ
単品1527円
(税込1680円)



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。



⑦ 合鴨と白ねぎの
醤油ペペロンチーノ
単品1300円
(税込1430円)



⑧ 海老とアスパラの
醤油ペペロンチーノ
単品1427円
(税込1570円)



⑨ 蒸し鶏と枝豆の
味噌クリーム
単品1127円
(税込1240円)



⑩ たこと甘長唐辛子の
山葵だしペペロンチーノ
単品1327円
(税込1460円)



⑪ こななの
豆乳カルボナーラ
単品1427円
(税込1570円)



⑫ 鶏そぼろと茄子の
味噌トマト
単品1218円
(税込1340円)



⑬ 魚介の
おだしペスカトーレ
単品1618円
(税込1780円)

こななのドリア



⑭ 茄子と半熟卵の
キーマカレードリア
単品1100円(税込1210円)



⑮ ごろっと茄子の
ボロネーゼドリア
単品1245円(税込1370円)



⑯ 海老とイカの
明太豆乳ドリア
単品1245円(税込1370円)



⑰ デミグラスソースのチーズハンバーグドリア

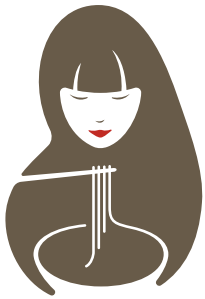
単品1536円(税込1690円)



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
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)
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。

[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」。



こななの甘味

昼下りのカフェタイムにはもちろん、食後のゆったりデザートタイムにも。
素材を活かした手づくりの「甘味」と、こだわりの「こなな茶」で素敵な時間をお過ごしください。

ドリンクセットがオススメ！すべての甘味に下記ドリンクがセットにできます。

・オリジナルブレンド「こなな茶」各種、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



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欲しい自慢の一品。



1

八女抹茶の豆乳プリン

単品591円(税込650円)



2

温州みかんの豆乳プリン

単品591円(税込650円)



3

きなこと塩キャラメルの豆乳プリン

単品591円(税込650円)



4

ほうじ茶ティラミスの豆乳プリン

単品591円(税込650円)

Saikyo Miso Caramelized Rare Cheesecake

西京味噌の 焦がしレアチーズケーキ

単品900円(税込990円)

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。



6



5

Black Tea Chiffon Cake

紅茶のシフォンケーキ

単品900円(税込990円)

上品で芳醇な紅茶の香りが広がる、
ふんわりとした口当たりが特徴のシフォンケーキ。
爽やかな温州みかんのソースと黒蜜、
上品な甘さのクリームをたっぷり絡めて
お召上がりください。

Yame Matcha & Yame Houjicha

八女抹茶と八女ほうじ茶



抹茶のアффオガード

ほうじ茶のアффオガード

618円(税込680円)

抹茶のアイス豆乳ラテ

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

ほうじ茶豆乳ラテフロート

636円(税込700円)

Original Blend Tea

オリジナルブレンドこなな茶 単品500円(税込550円)

その日の気分をうつしたようなお茶の名と、個性豊かな味わいをお楽しみください。

「こなな茶」はたっぷりポットでのご用意で、(温・冷)お選びいただけます。

	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 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。	
	くらし	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 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「くらし」。	
	さらり	茶葉: 緑茶 天然精油: レモン 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。	
	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 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。	
	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 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。	
	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 ほっと落ち着くカルダモンの香りと生姜でほかほか「ゆるり」なティータイム。	
	らぶり	茶葉: ヌワラエリア、アッサム 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 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。	

その他ドリンク

アイスコーヒー	500円(税込550円)
りんごジュース	500円(税込550円)
オレンジジュース	500円(税込550円)
瓶ビール《アサヒ334ml》	591円(税込650円)