

SET MENU

こななの食事セット



単品価格に
+230円
(税込253円)

Soup Set
スープのセット
お好きなメイン
+
こななの自家製スープ
+
ドリンクビュッフェ



単品価格に
+300円
(税込330円)

Soup and Side dish Set
スープと小鉢のセット
お好きなメイン
+
自家製スープと小鉢
+
ドリンクビュッフェ



単品価格に
+450円
(税込495円)

Konana Set
こななセット
お好きなメイン
+
本日の小鉢
+
本日の自家製豆乳プリン
+
ドリンクビュッフェ

Recommend
オススメ！

本日の小鉢と、こなな自慢の自家製豆乳プリンが
愉しめるバランスの取れたお食事セット。

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」をご確認いただけます。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 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

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。

パスタ大盛り

+180円(税込198円)

1.5倍



明太子としらす
高菜添え

単品1080円(税込1188円)



蒸し鶏と枝豆の
味噌クリーム

単品1160円(税込1276円)



鶏そばろと茄子の
味噌トマト

単品1210円(税込1331円)



蓮と茄子の
塩麹だしへペロンチーノ

単品1160円(税込1276円)



アスパラと海老
半熟卵の醤油風味

単品1280円(税込1408円)



たこと土佐昔とうの
わさびだしバター

単品1110円(税込1221円)



鳴鶴と白ねぎの
甘醤油だれ

単品1180円(税込1298円)



豚肉と舞茸の
ごぼう豆乳クリーム

単品1260円(税込1386円)



みぞれ大根と豚肉の
柚子風味

単品1360円(税込1496円)



こななの
豆乳カルボナーラ

単品1360円(税込1496円)

こななのオーブン焼き

こななのグラタン・ドリアはおだしをベースに和の素材を活かしています。
ホワイトソースは豆乳を使用したまろやかな味わいで、パスタ麺に良く絡みます。
ドリアには身体に優しい雑穀米を使用。
熱々でとろけるチーズは香りや旨みを感じられる北海道産ゴーダショレットチーズを選びました。



茄子と半熟卵の
キーマカレーグラタン／ドリア

単品1080円(税込1188円)



海老とヤリイカの
明太豆乳グラタン／ドリア

単品1180円(税込1298円)



ベーコンとほうれん草の
豆乳カルボナーラグラタン／ドリア

単品1340円(税込1474円)



ごろっと茄子の
ボロネーゼグラタン／ドリア

単品1180円(税込1298円)



海老とブロッコリーの
海老豆乳グラタン／ドリア

単品1340円(税込1474円)



デミグラスソースのチーズハンバーグドリア 単品1460円(税込1606円)

ハンバーグドリアには、国産ミートハンバーグを使用。安心できる美味しさです。

チーズの味わいが、おだやか豆乳などと相性が好相性。

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愉しみください。

「こなな茶」はたっぷりボットでのご用意で、(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: ベーベンミント、ベルガモット
ハーブ&スパイス: ベーベンミント
ベーベン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感覚感。

くらり
茶葉: スラフエリア、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
リラ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」。

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: カカオニブ、ピンククローズ
ほっこり落ち着くカルダモンの香りと生姜で
ほのかに「ゆるり」なティータイム。

らぶり
茶葉: スラフエリア、アッサム
天然精油: カババ
ハーブ&スパイス: カカオニブ、ピンククローズ
ほほ苦いピ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。



こななの甘味

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

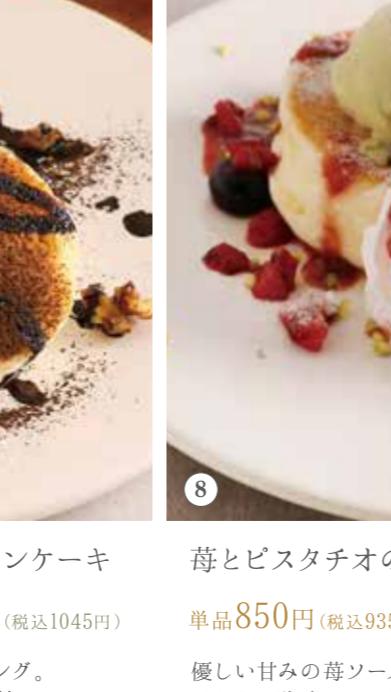
このななの自家製豆乳プリンは、ふんわりなめらかな口溶けがクセになる美味しいです。
こななに一度は食べて欲しい自慢の一品。



キャラメルバナナのパンケーキ

単品750円(税込825円) ドリンクセット950円(税込1045円)

バナナの甘みとキャラメルのはろ苦さが王道の組み合わせ
黒糖くるみの食感が楽しいアクセント◎

Konana's Pancake
米粉のパンケーキ

米粉をブレンドして作る、しっとりふわふわ生地のパンケーキに
優しい甘みの和素材や果実をトッピング。

*米粉の他に小麦粉も使用しています



あんこチーズクリームとほうじ茶のパンケーキ

単品750円(税込825円) ドリンクセット950円(税込1045円)

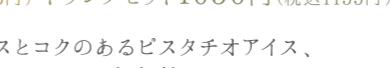
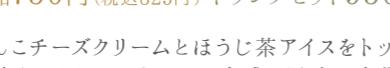
あんこチーズクリームとほうじ茶アイスをトッピング。
黒糖くるみとココナツで食感と風味の変化を愉しんで。



苺とピスタチオのパンケーキ

単品850円(税込935円) ドリンクセット1050円(税込1155円)

優しい甘みの苺ソースとコクのあるピスタチオアイス、
ほどよい酸味のミックスベリーが好相性。



その他ドリンク

アイスコーヒー 400円(税込440円)

りんごジュース 430円(税込473円)

オレンジジュース 430円(税込473円)

瓶ビール『アサヒ334ml』 530円(税込583円)