

SET MENU

こなのお食事セット

単品価格に
+300円
(税込330円)



Soup Set
スープのセット

お好きなメイン
+
こなの自家製スープ
+
ドリンクビュッフェ

単品価格に
+500円
(税込550円)



Konana Set
こなのセット

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

単品価格に
+700円
(税込770円)



Pancake Set
パンケーキのセット

お好きなメイン
+
3種から選べるパンケーキ
+
ドリンクビュッフェ

キャラメルバナナの
パンケーキ

あんこチーズクリームと
ほうじ茶のパンケーキ

苺とピスタチオの
パンケーキ

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」。

こなの和パスタ

おだしのパスタ Dashi Pasta

日本の四季から生まれる素材を丁寧にじっくり愉しむ。
こ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

①



梅しらすおくら
とろろと小えび

単品1060円(税込1166円)

②



蕪と茄子の
塩麴だしペペロンチーノ

単品1160円(税込1276円)

③



たこと土佐甘とうの
わさびだしバター

単品1110円(税込1221円)

④



とろろと半熟卵
柚子胡椒風味

単品1210円(税込1331円)

⑤



みぞれ大根と豚肉の
柚子風味

単品1360円(税込1496円)

⑥



あざりと舞茸の
あざりだしバター

単品1210円(税込1331円)

⑦



明太子としらす
高菜添え

単品1080円(税込1188円)

豆乳のパスタ Soy Milk Pasta

醤油のパスタ Soy Sauce Pasta

味噌のパスタ Miso Pasta

⑧



小えびと小貝柱の
豆乳カルボナーラ

単品1160円(税込1276円)

⑨



明太子とほうれん草の
豆乳カルボナーラ

単品1180円(税込1298円)

⑩



蕪とほうれん草の
海老豆乳クリーム

単品1110円(税込1221円)

⑪



豚肉と舞茸の
ごぼう豆乳クリーム

単品1260円(税込1386円)

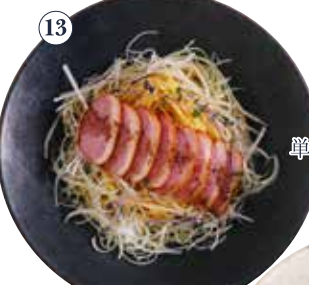
⑫



こなの
豆乳カルボナーラ

単品1360円(税込1496円)

⑬



合鴨と白ねぎの
甘醤油だれ

単品1180円(税込1298円)

⑭



山菜と鶏そぼろの
醤油バター

単品1060円(税込1166円)

⑮



アスパラと海老
半熟卵の醤油風味

単品1280円(税込1408円)

⑯



蓮根とベーコンの
味噌だしナポリタン

単品980円(税込1078円)

⑰



サーモンとアスパラの
味噌トマトクリーム

単品1210円(税込1331円)

⑱



蒸し鶏と枝豆の
味噌クリーム

単品1160円(税込1276円)

⑲



鶏そぼろと茄子の
味噌トマト

単品1210円(税込1331円)

こなのオーブン焼き

②①



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)

②②



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)

②③



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)

②④



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)

②⑤



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

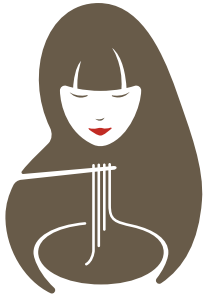
単品1340円(税込1474円)

②⑥



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)



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。
こななに来たら一度は食べて欲しい自慢の一品。



苺ベリーの豆乳プリン

単品480円(税込528円)

ドリンクセット830円(税込913円)



黒蜜きな粉の豆乳プリン

単品480円(税込528円)

ドリンクセット830円(税込913円)



八女抹茶の豆乳プリン

単品480円(税込528円)

ドリンクセット830円(税込913円)



温州みかんの豆乳プリン

単品480円(税込528円)

ドリンクセット830円(税込913円)



八女ほうじ茶の豆乳プリン

単品480円(税込528円)

ドリンクセット830円(税込913円)



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1100円(税込1210円)

バナナの甘みとキャラメルのほ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◎

6

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



7

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1100円(税込1210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ッツで食感と風味の変化を愉しんで。



8

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1200円(税込1320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。



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	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)