







## お酒のつまみ

### Side Menu

Kyoto Style Deli

### 彩りおばんざい小鉢

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)

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。パスタと一緒に、お酒と一緒にどうぞ。

### 一品料理

Toasted Cheese with Chirimen Sansho

ちりめん山椒チーズトースト

480円 (税込528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皿。

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”とあおさを合わせました。山椒やあ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◎

Okakiage \*Okakiage is a deep-fried rice cracker batter

 おすすめメニュー

### おかき揚げ

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660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。

Soy Milk Fondue

### こななの豆乳フォンデュ

豆乳をベースに、白みそのコク、チーズの濃厚さを加えた絶妙なバランスのソース。

もなかや、ふわふわの鶏団子、よもぎの生麩や、湯葉など触感や香りが愉しめる様々な具材をお重に詰め込みました。是非、お召し上がりいただきたい一品。

 こななの豆乳フォンデュ

1580円 (税込1738円)

お重一段目

もなか  
みつせ鶏のふわふわ団子  
湯葉のおだし漬け  
よもぎの生麩

お重二段目

半熟卵のピクルス  
海老  
温野菜5種







# 季節のパスタ

## Seasonal Pasta Menu

### 兵庫県産食材を味わう、こななの冬パスタ。

全20店舗中5店舗を兵庫県で展開するこなな。  
今回の季節メニューはそんなこななともゆかりの深い兵庫県とのコラボです！  
兵庫県と連携しこだわりの食材を使用したパスタを用意しました。

Pasta with Yuzu Sansho (Japanese pepper) Flavored Soup with Iwatsu Leeks and Pork

《兵庫県 産岩津ねぎ、天滝ゆず、朝倉山椒》

岩津ねぎと豚肉のおだしパスタ ゆず山椒風味 1290円 (税込1419円)

豊かな香り、甘み、柔らかさが特徴の“朝来市産岩津ねぎ”をたっぷりと使用。  
大根おろしや、豚肉の旨みがおだしに溶け込みます。  
朝倉山椒と天滝ゆずで作られた、爽やかな風味の“但馬のゆず山椒”をお好みで加えながらお楽しみください。

Pasta with Yuzu Sansho (Japanese pepper) Flavored Soup with Iwatsu Leeks and Pork

《兵庫県 バジル使用》

スモークサーモンときたあかりのバジルクリームパスタ 1490円 (税込1639円)

朝摘みバジルを鮮度のいいその日に加工し、丁寧な製法で作られた、風味豊かな“兵庫県産バジル”のペーストを使用しました。  
スモークサーモンの塩気と、ホクホクとした食感のきたあかりが好相性。冬に美味しい春菊をアクセントに。

こななの冬メニューには兵庫県と連携し、  
こだわりの食材を使用しています。  
兵庫県産の多彩な食材はこちらからご覧いただけます。▶







# 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、そして季節を楽しむ、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

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)

Mentaiko, Baby sardine and Takana  
🍱 明太子としらす 高菜添え 1080円 (税込1188円)  
おだしの風味を楽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。

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)

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。

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)

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)

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。

🍱 おすすめメニュー

パスタ大盛り+180円 (税込198円)

### 味噌のパスタ

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)

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。

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)

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。

### 醤油のパスタ

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)

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“こななのくろ”も味の決め手。  
一度は食べていただきたい自慢の一品。

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)

### 豆乳のパスタ

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)  
ブリブ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に広がります。

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)

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)

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)

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。





## 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                     |
| 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 Unshu Mikan Orange Sauce | ドリンクセット                     |
| 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 Matcha Sauce | ドリンクセット                     |
| 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 YAME Hojicha Sauce | ドリンクセット                     |
| 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 Pudding with Dark Molasses and Roasted Soybean Flour                                   | ドリンクセット                     |
|  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 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                     |
| 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                     |
| 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                     |
| 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                       |
| 苺のティラミスパフェ                  | 890円(税込979円) / 1090円(税込1199円) |

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

|                                                                                                   |                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Hojicha Tiramisu Parfait                                                                          | ドリンクセット                      |
|  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。



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

・くらり茶(温・冷)  
ダーズリン×イランイラン

・ざらり茶(温・冷)  
緑茶×レモン

・ひらり茶(温・冷)  
キームン×ローズウッド

・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 | 茶葉: ニルギリ、セイロン       | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| 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: スワラエリア、ダージリン   | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| 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   | -----◆----- | 飲み   |
| 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。

|        |                 |      |             |      |
|--------|-----------------|------|-------------|------|
| Hirari | 茶葉: スワラエリア、キームン | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| ひらり    | 天然精油: ローズウッド    | まるやか | -----◆----- | すっきり |
|        | ハーブ&スパイス: ローズ   |      |             |      |

ポットの中で「ひらり」と舞うローズの花びら。  
スワラエリアとキームンの旨みがつまった深い味わいに、ローズウッドの甘く優しい香りが華やかな紅茶。

|        |                    |      |             |      |
|--------|--------------------|------|-------------|------|
| Huwari | 茶葉: ほうじ茶           | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| 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。

|        |                   |      |             |      |
|--------|-------------------|------|-------------|------|
| Yururi | 茶葉: アッサム          | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| 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、スワラエリア        | 旨み   | -----◆----- | 飲み   |
| 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、爽快な飲みのあるス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。



|                                                                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 🍷 おすすめメニュー                                                                  |               |
| 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) |
| 鹿児島県産の緑茶に、レモンの香りをブレンドしたこなな茶「さらり」。<br>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) |
| 鹿児島県産のほうじ茶に、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。<br>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。<br>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、<br>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。        |               |

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| 🍷 おすすめメニュー                        |               |
| 梅酒                                |               |
| 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、<br>どっしりとした濃厚な酸味と甘味を引き出した梅酒。 |               |

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| 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》<br>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」を持つ米国産シトラホップを贅沢に使用し、<br>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 |               |
| りんごジュース     | 430円 (税込473円) |

|              |               |
|--------------|---------------|
| Orange Juice |               |
| 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。<br>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)<br>セイロン×ペパーミント | ・くらし茶(温・冷)<br>ダーズリン×イランイラン | ・さらり茶(温・冷)<br>緑茶×レモン   | ・ひらり茶(温・冷)<br>キーン×ローズウッド |
| ・ふわり茶(温・冷)<br>ほうじ茶×オレンジ   | ・ゆるり茶(温・冷)<br>アッサム×ジンジャー   | ・らふり茶(温・冷)<br>アッサム×カカオ |                          |