



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」。



お酒のつまみ

Side Menu

Kyoto Style Deli

彩りおばんざい小鉢

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。
パスタやお酒と一緒にどうぞ。

- ① 3種盛り 580円 (税込638円)
- ② 5種盛り 960円 (税込1056円)
- ③ 7種盛り 1340円 (税込1474円)

Bagna cauda (Italian style warm dip) made with MISO

西京味噌バーニャカウダ

バーニャカウダソースに西京味噌、豆乳、だしを合わせ、こなな風にアレンジしました。
お好みで卓上の「こななのくろ」を加えれば爽やかな山椒の香りと、
ピリッとした辛味で後を引く美味しさに。

- ④ 西京味噌バーニャカウダ 980円 (税込1078円)

色とりどりの野菜にたっぷりソースをからめてお召し上がりください。



一品料理

🍷 おすすめメニュー

- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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◎

- ⑧ 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)
- ⑨ 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)
- ⑩ 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605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。
- ⑪ 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。





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、そして季節を愉しむ、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

①	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)
②	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)
③	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)
④	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)
⑤	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)
⑥	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)
⑦	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。



🍴 おすすめメニュー

パスタ大盛り+180円 (税込198円)

豆乳のパスタ

⑧	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)
⑨	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)
⑩	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)
⑪	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)
⑫	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。

醤油のパスタ

⑬	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)
⑭	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)
⑮	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)

味噌のパスタ

⑯	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)
⑰	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)
⑱	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)
⑲	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。



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
①	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 Dark Molasses and Roasted Soybean Flour	ドリンクセット
②	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 Pudding with YAME Matcha Sauce	ドリンクセット
③	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 Unshu Mikan Orange Sauce	ドリンクセット
④	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 Hojicha Sauce	ドリンクセット
⑤	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 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
⑨	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
⑩	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
⑪	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
⑥	苺のティラミスパフェ	890円(税込979円) / 1090円(税込1199円)

	Hojicha Tiramisu Parfait	ドリンクセット
⑦	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。

	Matcha Tiramisu Parfait	ドリンクセット
⑧	抹茶のティラミスパフェ	780円(税込858円) / 980円(税込1078円)



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

・ほわり茶(温・冷)
ルイボス×レモングラス

・ふわり茶(温・冷)
ほうじ茶×オレンジ

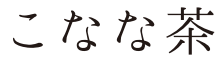
・ゆるり茶(温・冷)
アッサム×ジンジャー

・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



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。

A person wearing a light blue and white striped sweater is holding a white ceramic cup with both hands. In front of them on a light-colored wooden table is a glass teapot filled with amber-colored tea. Surrounding the teapot are seven small, round wooden dishes, each containing a different variety of dried tea leaves, including dark oolong, green tea, and floral blends. The background is a soft-focus indoor setting with a green wall.

500円 (税込550円)

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。

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」。

鹿兒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。

ほうじ茶の芳ばしい香りとオレンジの美味しい出会い。
口に含め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。

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。

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。

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。



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」。
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。
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。
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、
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。

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、
どっしりとした濃厚な酸味と甘味を引き出した梅酒。

日本酒

Sparkling Sake

ピアノ スパークリング純米酒 (300ml) 1250円 (税込1375円)

自然な泡が心地よい、洗練されたスパークリング純米酒。

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》

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、
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 / Orange Juice

りんごジュース／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。

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) ・くらり茶(温・冷) ・さらり茶(温・冷) ・ほわり茶(温・冷)
セイロン×ペパーミント ダージリン×イランイラン 緑茶×レモン ルイボス×レモンダラス

・ふわり茶(温・冷) ・ゆるり茶(温・冷) ・らぶり茶(温・冷)
ほうじ茶×オレンジ アッサム×ジンジャー アッサム×カカオ