こななの和パスタ



Wa Pasta Menu

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」。

特別な事はない日でも、
こななで「美味しいを愉しむ」
特別な食事を。



こだわりのおだしに、味噌や醤油、豆乳、など日本ならではの味わいと、さらに“ひと手間”を加えた「和パスタ」は、
どこか懐かしいだけでなく、おだしの新しい愉しみ方を発見できる味わいに。
箸休めには、八雲豆乳を使用した自家製の豆腐やおばんざい、食後には和と洋が融合する優しい甘味がテーブルを彩ります。
お食事にも甘味にも合うオリジナルブレンドの「こなな茶」は、一口飲めばほっと心も落ち着きます。
おだしの香る空間に酔いしれて、お腹も心も満腹になる、そんなお店です。



こなのの「おだし」こだわりと、美味しさの秘密。

こなのの全てのパスタに使用されているおだしは、こなのの要とも言えるこだわり。
料理を食べた際に感じる「美味しさ」は味と香りから構成されます。
こなののパスタが運ばれてきたら、まずはおだしの「香り」をお愉しみください。
鹿児島県枕崎産の鰹節で豊かな風味を、北海道産の3種類の昆布でまろやかさを出し、絶妙なバランスで仕上げています。
さらに超特選クラスの醤油でだしを引き立て、パスタに絡みやすいように、適度なとろみをつけています。
「パスタに負けない味にしたい！」
「他の食材も引き立たせたい。」
「麺に絡みやすくするには？」
「香りとうま味を残すためには？」
などなど・・・
たくさんの想いとこだわりから出来上がったおだしが「こなのだし」。
だからパスタに合うんです！

おだしのパスタ

おすすめメニュー



① 博多明太子としらす　高菜添え　991円（税込1090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。



② 梅しらすおくら　とろろと小えび　1119円（税込1230円）

梅しらすの爽やかな風味と、小えびの香ばしさがたまらないひと皿。
とろろと、おだしがパスタに絡み最後までさっぱりとお召上がりいただけます。



③ とろろと半熟卵　柚子胡椒風味　1300円（税込1430円）

おだし、とろろ、半熟卵が絶妙な組み合わせ。
まずはおだしととろろを味わい、半熟卵を絡めるとまろやかな味わいに。
ねぎや海苔、柚子胡椒がいいアクセント。



④ あさりだしバターのボンゴレビアンコ　1500円（税込1650円）

ふっくらしたあさりと風味豊かな舞茸。
あさりの旨味がぎゅっと詰まったあさりだしとバターのコクがやみつきになる一皿。



⑤ 豚肉とみぞれ大根の柚子風味　1437円（税込1580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。
シャキシャキの白ねぎと柚子の香りで爽やかに仕上げました。

こなのセットメニュー



おばんざいセット　＋500円（税込550円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット　＋545円（税込600円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶は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



こななの白黒ボロネーゼ

淡路島の豊かな自然環境で育った淡路産牛を贅沢に使用したこななの白黒ボロネーゼ。
脂と赤身のバランス良いミンチを、パスタと良く絡むボロネーゼに仕上げました。
生姜が効いた白ごま豆乳。コク旨な八丁味噌。あなたは白派？黒派？



⑥

淡路産牛の白ごま豆乳ボロネーゼ

1637円（税込1800円）

淡路産牛と白ごま、豆乳を合わせた、こななの“白”ボロネーゼ。
淡路産牛のしっかりとした旨味と、生姜の香りが食欲をそそります。白ごま豆乳のまろやかなソースとパスタ麺がよく絡み、食べ応えのある贅沢な一皿。



⑦

淡路産牛の黒ボロネーゼ

1564円（税込1720円）

淡路産牛と八丁味噌を合わせた、こななの“黒”ボロネーゼ。
渋みや強い旨味が特徴の八丁味噌が、淡路産牛の旨味を引き立てます。旨味たっぷりのこななのボロネーゼは、オリジナルスパイス「こななのくろ」のピリッとした味わいと相性抜群です！

こななのセットメニュー



おばんざいセット　＋500円(税込550円)

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット　＋545円(税込600円)

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円(税込390円)

・からり（温・冷）
セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）
ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）
ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）
アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）
緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）
アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）
ルイボス×レモングラス

こなな茶は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

トマトのパスタ

おすすめメニュー



⑧
こななのナポリタン　991円（税込1090円）

トマトソースに味噌だしを加えた甘みと酸味が絶妙なこななのナポリタン。
ベーコンの旨み、根菜の食感、大葉の香りが好相性◎



⑨
鶏そぼろと茄子の味噌トマト　1255円（税込1380円）

こななの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”
味噌の甘みとトマトの酸味が好相性です。鶏そぼろと茄子がよく絡み満足度の高いひと品。



⑩
サーモンとアスパラの味噌トマトクリーム　1409円（税込1550円）

こななのおだし、味噌、トマトソースで作る“味噌トマト”に、
さらにクリームを合わせることでまろやかに。
コクのあるこだわりのソースが、サーモンとアスパラによく絡む人気メニューです。

こななのセットメニュー



おばんざいセット　＋500円（税込550円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット　＋545円（税込600円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らふり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶は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



醤油のパスタ



⑪
合鴨と白ねぎの醤油ペペロンチーノ　1354円（税込1490円）

みずみずしい白ねぎの辛味が、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です。



⑫
海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ　1464円（税込1610円）

ぷりぷりの海老と醤油の香ばしさ、青菜小えびの風味が好相性。
半熟卵をよく絡ませれば、まろやかな口当たりに。

クリームのパスタ

おすすめメニュー



⑬
蕪とほうれん草の海老だし豆乳クリーム　1300円（税込1430円）

ぷりぷり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の豆乳クリームパスタ。
海老の旨みと豆乳のコクが口いっぱいに広がります。



⑭
蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム　1164円（税込1280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、こなな定番のひと品。



⑮
合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム　1409円（税込1550円）

ジューシーな合鴨と、旨味たっぷりの舞茸が食欲をそそる和パスタ。
コクのある醤油クリームは、豆乳を合わせることで、こななならしい味わいに仕上げました。
オリジナルスパイスの“こななのくろ”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。



⑯
豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム　1600円（税込1760円）

ごぼうの風味が香る豆乳クリームと、たっぷりとのせた豚肉や香り高い舞茸が好相性◎
揚げごぼうの食感と、“こななのくろ”がアクセント。

こななのセットメニュー



おばんざいセット　＋500円（税込550円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット　＋545円（税込600円）

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円（税込390円）

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶は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



塩麹のパスタ



⑰
蕪と茄子の塩麹だしペペロンチーノ　1273円（税込1400円）

淡路産牛ひき肉の旨みと塩麹だしのまろやかさが、野菜の甘みを引き立てます。
蕪や茄子、枝豆など、たくさんの野菜を贅沢に。



⑱
しらすと小貝柱の塩麹レモン　1582円（税込1740円）

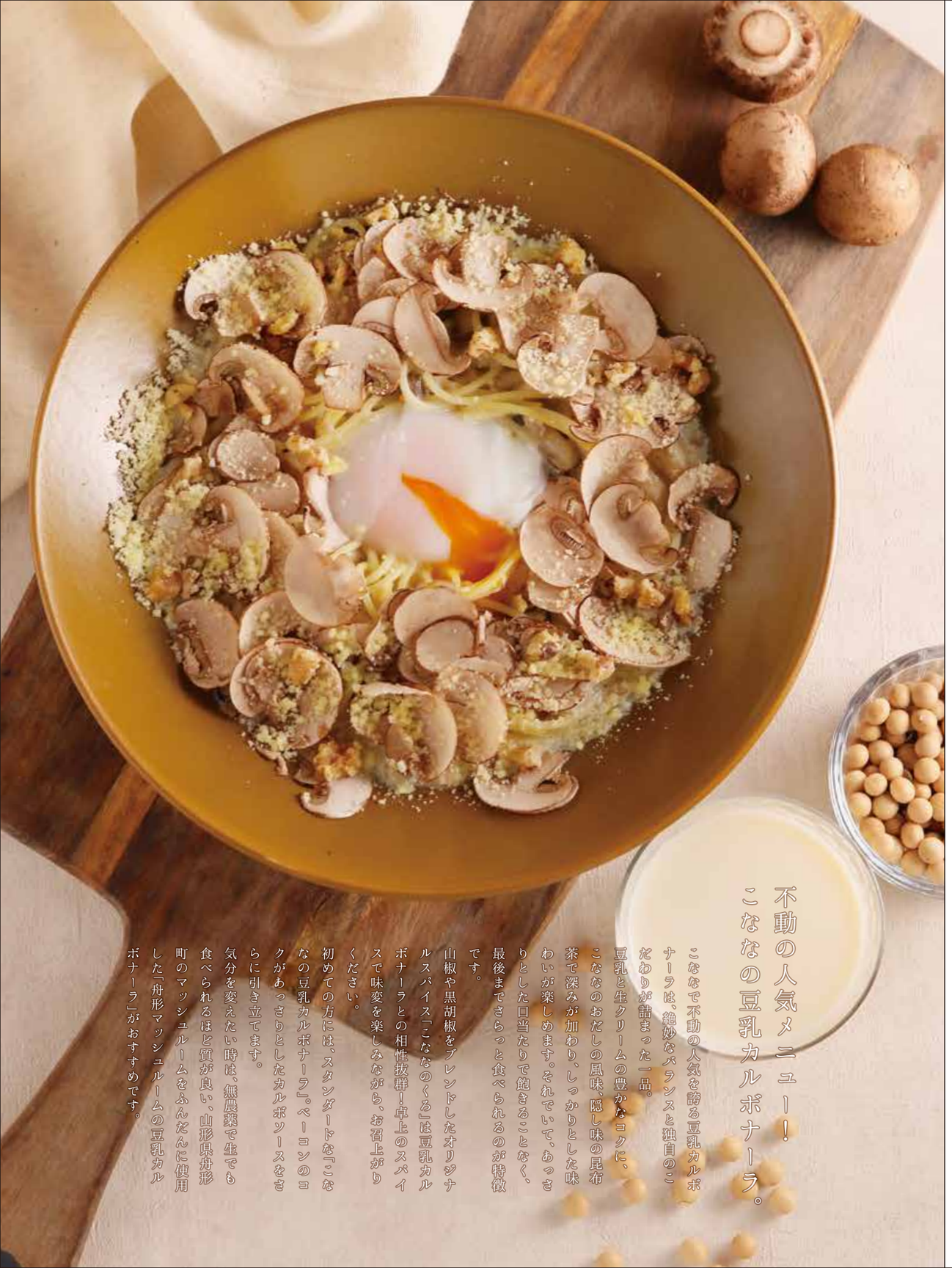
塩麹だしのまろやかさとレモンの酸味が、魚介の旨味を引き立てます。
ケールの風味や食感、レモンの爽やかな酸味のバランスも良く、
是非味わっていただきたいおすすめの一皿。

山葵（わさび）のパスタ



⑲
たこと甘長唐辛子の山葵だしペペロンチーノ　1437円（税込1580円）

弾力あるたこと、ほどよい苦みがクセになる甘長唐辛子。
ピリッとした優しい辛さの山葵だしバターで愉しむ、
食感も風味もこだわったおすすめの一品。



不動の人気メニュー！こななの豆乳カルボナーラ。

こななで不動の人気を誇る豆乳カルボナーラは、絶妙なバランスと独自のこだわりが詰まった一品。
豆乳と生クリームの豊かなコクに、こななのおだしの風味、隠し味の昆布茶で深みが加わり、しっかりとした味わいが楽しめます。それでいて、あっさりとした口当たりで飽きることなく、最後までさらっと食べられるのが特徴です。
山椒や黒胡椒をブレンドしたオリジナルスパイス「こななのくろ」は豆乳カルボナーラとの相性抜群！卓上のスパイスで味変を楽しみながら、お召上がりください。
初めての方には、スタンダードな「こななの豆乳カルボナーラ」。ベーコンのコクがあっさりとしたカルボソースをさらに引き立てます。
気分を変えたい時は、無農薬で生でも食べられるほど質が良い、山形県舟形町のマッシュルームをふんだんに使用した「舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ」がおすすめです。

豆乳カルボナーラ



⑳
こななの豆乳カルボナーラ　1491円（税込1640円）

人気NO.1！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ソースに深みが感じられます。ベーコンの塩気とも好相性。



㉑
博多明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ　1300円（税込1430円）

豆乳で仕上げたやさしい味わいのカルボナーラソースに、博多明太子を混ぜ込みました。
プチプチとしたとびこ、サラダほうれん草、とろろ昆布、半熟卵のまろやかさが広がります。
素材の重なりと味の変化を愉しみながら、お召し上がりください。



㉒
小えびと小貝柱の豆乳カルボナーラ　1328円（税込1460円）

小えびの旨みと小貝柱のシンプルなカルボナーラ。
“こななのくろ”が味のアクセントになり、やみつきになる一皿です。

㉓
舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ　1600円（税込1760円）

香り高く甘みと旨みの強い山形県産の舟形マッシュルームを
ふんだんにのせたこなな特製の豆乳カルボナーラ。
半熟卵のまろやかさと、仕上げのチーズで香りも味わいも満足感のある一皿。



こななのセットメニュー



おばんざいセット　＋500円(税込550円)

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・八雲豆乳の自家製豆腐



豆乳プリンセット　＋545円(税込600円)

・お好きなパスタ
・本日の小鉢
・本日の自家製豆乳プリン

セットドリンク　＋355円(税込390円)

・からり（温・冷）セイロン×ペパーミント
・ふわり（温・冷）ほうじ茶×オレンジ
・くらり（温・冷）ダージリン×イランイラン
・ゆるり（温・冷）アッサム×ジンジャー
・さらり（温・冷）緑茶×レモン
・らぶり（温・冷）アッサム×カカオ
・ほわり（温・冷）ルイボス×レモングラス

こなな茶は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



西京味噌の焦がしレアチーズケーキ

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。

ドリンクセットがおすすめ！

全ての甘味に+355円(税込390円)でオリジナルブレンドティー「こなな茶」やソフトドリンクがセットにできます。

Recommended



セットのドリンクは下記よりお選びいただけます

- ・からり(温・冷) セイロン×ペパーミント
- ・くらり(温・冷) ダージリン×イランイラン
- ・さらり(温・冷) 緑茶×レモン
- ・ほわり(温・冷) ルイボス×レモングラス
- ・ふわり(温・冷) ほうじ茶×オレンジ
- ・ゆるり(温・冷) アッサム×ジンジャー
- ・らぶり(温・冷) アッサム×カカオ
- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・アイスコーヒー

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ほしい自慢の一品。



- 八女抹茶の豆乳プリン ―― 591円(税込650円)
- 温州みかんの豆乳プリン ―― 591円(税込650円)
- きなこと塩キャラメルの豆乳プリン ―― 591円(税込650円)
- ほうじ茶ティラミスの豆乳プリン ―― 591円(税込650円)



その他甘味

- 八女抹茶のアッフォガート ―― 618円(税込680円)
- 八女ほうじ茶のアッフォガート ―― 618円(税込680円)
- 西京味噌の焦がしレアチーズケーキ ―― 900円(税込990円)
- 紅茶のシフォンケーキ ―― 900円(税込990円)

八女抹茶とほうじ茶

- 八女抹茶のアイス豆乳ラテ ―― 591円(税込650円)
- 八女ほうじ茶のアイス豆乳ラテ ―― 591円(税込650円)
- 八女抹茶豆乳ラテフロート ―― 636円(税込700円)
- 八女ほうじ茶豆乳ラテフロート ―― 636円(税込700円)



その他お飲み物

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

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 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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

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 くらり

茶葉:ヌワラエリア、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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

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 さらり

茶葉:緑茶
天然精油:レモン

旨み ― 渋み
まろやか ― 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。

Huwari 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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

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。

Howari 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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

ノンカフェイン

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。

Yururi 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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

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 らぶり

茶葉:アッサム、ヌワラエリア
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

旨み ― 渋み
まろやか ― すっきり

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。

