



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、おだしの新しい楽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」をお楽しみください。
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...
たくさんのおだし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!

こなのの「おだし」
こだわりと、
美味しさの秘密。

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 1082円 (税込1190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 1228円 (税込1350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、柚子胡椒がよいアクセント。



④ あさりだしバターのボンゴレビアンコ 1355円 (税込1490円)

ふっくらしたあざりと風味豊かな舞茸。
あざりの旨味がぎゅっ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 1364円 (税込1500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。

こなののセットメニュー



おぼんざいセット +455円 (税込500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 +455円 (税込500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
- ・くわり (温・冷) ダージリン×イランイラン
- ・ざらり (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

こなの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

黒 Black Bolognese ボロネーゼ



白 White Bolognese ボロネーゼ

本格もちもち食感!「生パスタ」



こなの生パスタは、コシが強くもちもちとした食感。小麦の旨味と風味が凝縮された麺に、濃厚なクリームソースやミートソースがよく絡みます。

「生パスタ」マークがついた商品は生パスタでのご提供です。茹で時間の関係で提供が前後する場合がございます。予めご了承ください。

生パスタ

こ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の白黒ボロネーゼ。脂と赤身のバランス良いミンチを、生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

1528円 (税込1680円)

生パスタ

淡路産牛と白ごま、豆乳を合わせた、こなの“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。もちもちとした生パスタが白ごま豆乳のまろやかなソースとよく絡み、食べ応えのある贅沢な一皿。



⑦ 淡路産牛の黒ボロネーゼ

1491円 (税込1640円)

生パスタ

淡路産牛と八丁味噌を合わせた、こなの“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のボロネーゼは、オリジナルスパイス「こなのくろ」のピリッとした味わいと相性抜群です!

こなのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500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 +455円 (税込500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
- ・くさり (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
- ・ざらり (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

こなの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

982円 (税込1080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

1182円 (税込1300円)

こなな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

1273円 (税込1400円)

こななおだし、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。



⑪

魚介のおだしペスカトーレ

1582円 (税込1740円)

こななおだしとトマトを合わせた魚介がベースのトマトパスタ。たっぷりの魚介とお出汁とトマトが調和する贅沢な一皿。

こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500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 +455円 (税込500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 |
| ・くらし (温・冷)
ダーズリン×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」でしか
味わえない
特別なパスタ。

こななの醤油パスタは、醤油発祥の地、紀州湯浅の醤油を使用しています。じっくり二度の熟成を経て醸し出される深みのあるコクと旨みが、素材を引き立て特別な味わいをもたらします。和の素材や調味料を取り入れる「こなな」らしさが詰まった他では味わえない醤油のパスタを是非お愉しみてください。

醤油のパスタ



⑫

山菜と鶏そぼろの醤油バター

1082円 (税込1190円)

香ばしい醤油と風味豊かなバターを合わせた優しい味わい。ほろ苦さが美味しい山菜と、おだして味付けした鶏そぼろをトッピングしました。蓮根チップの食感と、香りのいい大葉が良いアクセント。



⑬

合鴨と白ねぎの醤油ペペロンチーノ

1200円 (税込1320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です。



⑭

海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ

1391円 (税込1530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



⑮ 蕪とほうれん草の海老だし豆乳クリーム 1219円 (税込1340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広がります。



⑯ 蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム 1091円 (税込1200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、こなな定番のひとつ。



⑰ 合鴨と舞茸の醤油豆乳クリーム 1255円 (税込1380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“こななのくる”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。



⑱ 豚肉と舞茸のごぼう豆乳クリーム 🍴 1455円 (税込1600円)

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

⑲ いくらととびこの明太クリーム 1691円 (税込1860円)

明太子とおだし、豆乳を合わせた優しい味わいの明太クリームソースにプチプチ触感のいくらととびこを贅沢に盛り付けました。まるやかなソースにしっかりと絡むもちとした生麺とはじけるいからの塩気が口いっぱいに広がる贅沢な一皿。

生パスタ



こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500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 +455円 (税込500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
- ・くらり (温・冷) ダージリン×イランイラン
- ・ざらり (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
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース

こなな茶はポットでのご用意です

塩麴の Pasta

🍷 おすすめメニュー



⑳

蕪と茄子の塩麴だしペペロンチーノ

1200円 (税込1320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。蕪や茄子、枝豆など、たくさんの野菜を贅沢に。

㉑

しらすと小貝柱の塩麴レモン 🍷

1437円 (税込1580円)

塩麴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。もちっとした生パスタやケールの食感、爽やかな酸味と旨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。

生パスタ



わさび 山葵の Pasta



㉒

たこと土佐甘とうの山葵だしペペロンチーノ

1291円 (税込1420円)

弾力あるたこと、ほどよい苦みがクセになる土佐甘とう。ピリッとした優しい辛さの山葵だしバターで楽しむ、食感も風味もこだわったおすすめの一皿。

㉓

帆立といかの山葵豆乳クリーム

1391円 (税込1530円)

帆立とやりの魚介の旨味と山葵の辛さの中にあるコクを、豆乳クリームが優しく引き立てます。あおさのりの風味や刻み山葵の食感も楽しめます。

生パスタ



こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500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 +455円 (税込500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
- ・くらり (温・冷) ダージリン×イランイラン
- ・ざらり (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) ほろじ茶×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
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース

こなな茶はポットでのご用意です



「ペリーラ」って知ってる？

ミントの様な小さな葉は、大葉のペビーリーフ「ペリーラ」です。大葉の成葉と比較するとまろやかな味わいで、青しそ特有の強い香りはありませんが、柔らかく食べやすいのが特徴。

大葉の Pasta



㉔

海老と茄子の大葉ジェノベーゼ

1364円 (税込1500円)

きのこ、茄子、ぷりぷりの海老が調和する大葉ジェノベーゼ。大葉や、ペリーラ、マッシュルームの香りを愉しむ一皿。



㉕

スモークサーモンと蓮根の大葉ジェノベクリーム

1491円 (税込1640円)

大葉のバジルソースと豆乳で作る、優しい味わいの大葉ジェノベクリーム。サーモンのほどよい塩気が、クリームソースのまろやかな味わいをさらに引き立てます。



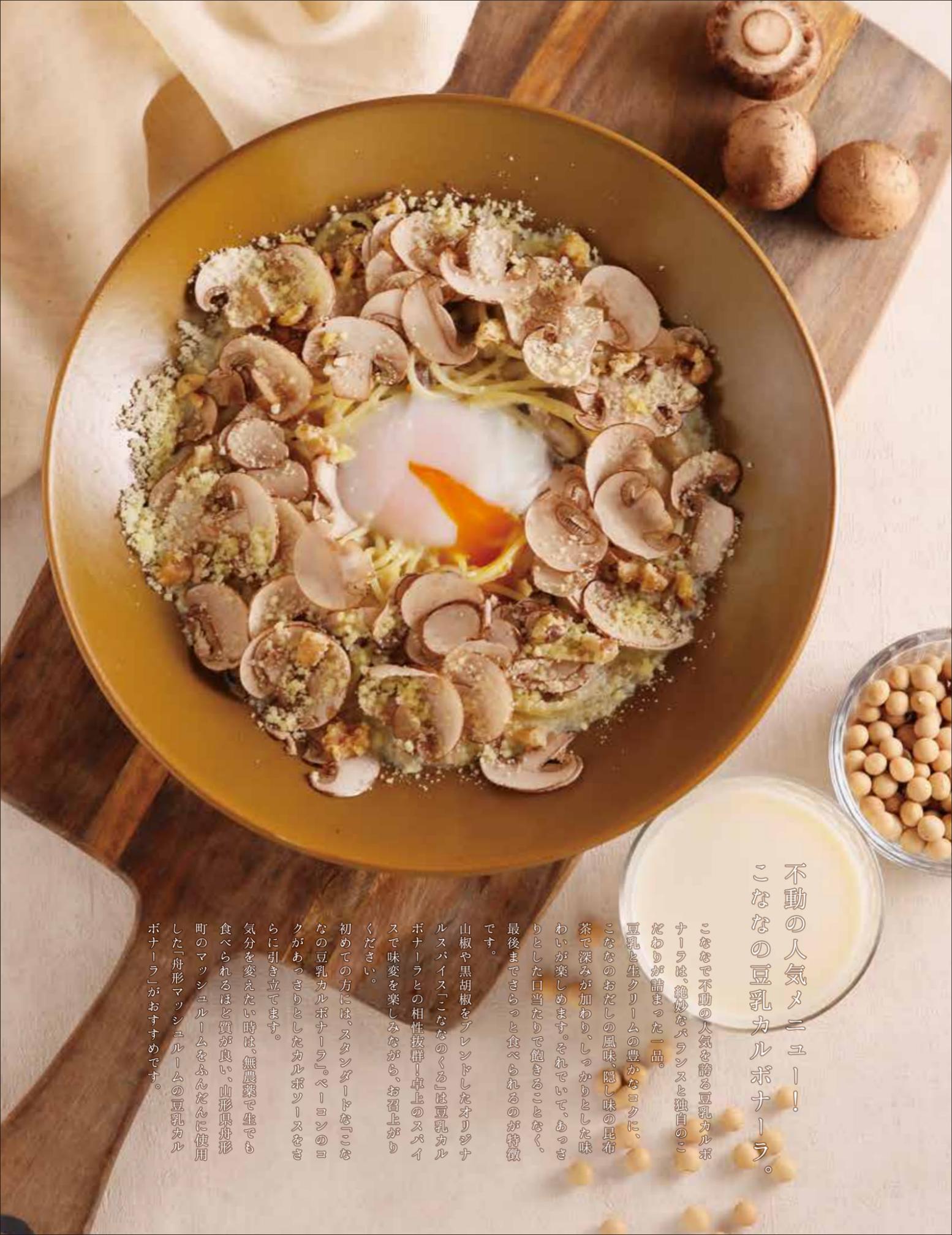
㉖

明太バターと大葉畑 🍷

1355円 (税込1490円)

生パスタ

たっぷりの大葉と、大葉のペビーリーフペリーラが一面に広がるまさに大葉畑なパスタ。大葉の下にはみんな大好き明太バターのパスタが隠れています。もちっとした生麺で食べ応えも抜群な一皿。



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、こななおだしの風味、隠し味の昆布茶で深み加わり、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「こななのくる」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、お習上がりください。

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」。ペーヨ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、山形県舟形町のマツシユルムをふんだんに使用した「舟形マツシユル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

🍴 おすすめメニュー



27

こななの豆乳カルボナーラ 🍴

1391円 (税込1530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を感じられます。ベーコンの塩気とも好相性。



28

博多明太子とほうれん草の豆乳カルボナーラ

1200円 (税込1320円)

ピリ辛明太子とほうれん草のあっさりとしたカルボナーラ。溶けだしたとろろ昆布がよく絡みます。



29

小えびと小貝柱の豆乳カルボナーラ

1255円 (税込1380円)

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

30

舟形マツシユルムの豆乳カルボナーラ

1482円 (税込1630円)

香り高く甘みとうま味の強い山形県産の舟形マツシユル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 +455円 (税込500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 +455円 (税込500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
- ・くらし (温・冷) ダージリン×イランイラン
- ・ざらり (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

こなな茶はポットでのご用意です

- ・りんごジュース
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース



こななのドリア

こななの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、身体に優しい雑穀米を使用しています。



③1

茄子と半熟卵のキーマカレードリア

1091円 (税込1200円)

まろやかでクリーミーなキーマカレー。やさしい味わいなのでお子様でも食べやすい一品です。
お好みでこななの黒をかければ、山椒のピリッと感がアクセントに。



③2

ごろっと茄子のボロネーゼドリア

1182円 (税込1300円)

淡路牛のボロネーゼに八丁味噌を合わせたソースは深みのある味わい。
ごろっと茄子に、たっぷりチーズをかけて食べ応えのある一品。



③3

海老とヤリイカの明太豆乳ドリア

1182円 (税込1300円)

海老とヤリイカを散りばめた、シーフードドリア。
豆乳クリームソースにたっぷりのチーズ、仕上げに明太ソースをかけて美味しさ満点◎



③4

デミグラスソースのチーズハンバーグドリア

1500円 (税込1650円)

ふっくら柔らかいハンバーグにデミグラスソースとこんがり焼けたチーズを絡めたドリア。
ボリューム満点の一品です。

甘味とお飲み物



Cafe & Drink Menu



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。

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)



米粉のパンケーキ

- 苺とベリーのパンケーキ ————— 1164円 (税込1280円)
- きなこクリームと黒蜜のパンケーキ ————— 909円 (税込1000円)
- ショコラとあんこチーズのパンケーキ ————— 991円 (税込1090円)



- 八女抹茶のアффォガート ————— 618円 (税込680円)
- 八女ほうじ茶のアфф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)

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。

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

Recommended



オリジナルブレンドティー **こなな茶** -全7種- こなな茶単品はポットでのご提供です 単品500円(税込550円)



こなな茶 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



こなな茶 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



こなな茶 くらり

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



こなな茶 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



こなな茶 さらり

茶葉: 緑茶
天然精油: レモン



こなな茶 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



こなな茶 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

八女抹茶/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

- 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《アサヒ334ml》 ————— 546円 (税込600円)

