

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)

[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「關於去除特定食物的政策」。

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。

こ
な
な
の
和
パ
ス
タ



Wa Pasta Menu

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ぼんざい、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。

KONANA × Hyogo

兵庫県産食材を味わう こななの春パスタ

こななの春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
播州百日どり
& ペリーラ
使用



兵庫県産
神戸ポーク
ベーコン
使用



Recommended Pasta

季節のおすすめ

全17店舗中4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！
兵庫県産のこだわりの食材を使用したパスタを2種ご用意しました。
こななの和パスタで、春を感じる時間をお過ごしください。

※2025年3月1日時点

生パスタ

播州百日どりと筍の山葵豆乳クリーム

1546円 (税込1700円)

《兵庫県産 播州百日どり、ペリーラ使用》

兵庫県多可町のみで育てられる「播州百日どり」。
通常より長い約100日間、じっくり成長させることで、
若鶏ほど柔らかすぎず、ひね鶏よりも柔らかい絶妙な食感と旨味が生まれます。
その「播州百日どり」に、筍の食感、山葵の辛味、豆乳のコクなどそれぞれの素材の良さを活かして仕上げた一皿。
緑が鮮やかな「ペリーラ」は大葉のペビーリーフです。
爽やかな大葉の香りがふわりと広がり、山葵の香りをやさしく引き立てます。

神戸ポークベーコンの豆乳カルボナーラ

1591円 (税込1750円)

《兵庫県産 神戸ポークベーコン使用》

こなな人気NO.1の豆乳カルボナーラが期間限定で兵庫県産食材とコラボ！
神戸高尾牧場のオリジナルブランドポーク「神戸ポーク」のベーコンを使用し、
コクと旨味を引き立て贅沢な味わいに。
豆乳で仕上げるこななのカルボナーラソースは、クリーミーながらも軽やかで
素材そのものの美味しさを存分に楽しめる一皿です。



こななの春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▶





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 1264円 (税込1390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 1391円 (税込1530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 1400円 (税込1540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。

こななのセットメニュー



おばんざいセット +455円(税込500円)

- ・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)

- ・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

こなな茶はホ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「おだし」
こだわりと、
美味しさの秘密。

こななの全てのパスタに使用されているおだしは、こなな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。

こなな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「こななし」だからパスタに合うんです!

黒ボロネーゼ

Black Bolognese



白ボロネーゼ

White Bolognese

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

1564円 (税込1720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。もちっ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

1527円 (税込1680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、オリジナルスライス「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



おぼんざいセット +455円(税込500円)

- ・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)

- ・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
- ・アイスコーヒー
- ・オレンジジュース

トマトのパスタ

🍴 おすすめメニュー



⑧ **こなのナポリタン** 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** 🍴 1218円 (税込1340円)

こ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** 1309円 (税込1440円)

こなのおだし、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、青森県産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** 1618円 (税込1780円)

こなの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だしとトマトが調和する贅沢な一皿。

こなのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・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)

- ・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

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・アイスコーヒー

こなの茶はポットでの用意です



「こなの」でしか
味わえない
特別なパスタ。

こなの醤油パスタは、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、素材を引き立てる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「こなの」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楽しみください。

醤油のパスタ



⑫ **山菜と鶏そぼろの醤油バター** 1118円 (税込1230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、おだしで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** 🍴 1300円 (税込1430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** 1427円 (税込1570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 1264円 (税込1390円)

ぶりぶ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。



⑯ 蒸し鶏と枝豆の味噌クリーム 1127円 (税込1240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 1327円 (税込1460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“こななのくろ”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 🍷 1491円 (税込1640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。

⑲

いくらととびこの明太クリーム 1727円 (税込1900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。まろ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く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)

- ・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)

- ・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

こなな茶はホ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

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 1236円 (税込1360円)

淡路産牛ひ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 🍋 1473円 (税込1620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 1327円 (税込1460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愉しむ、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 1427円 (税込1570円)

帆立といか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)

- ・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)

- ・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



「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とても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

1400円 (税込1540円)

きのこと、茄子、ぶりぶ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

1527円 (税込1680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。



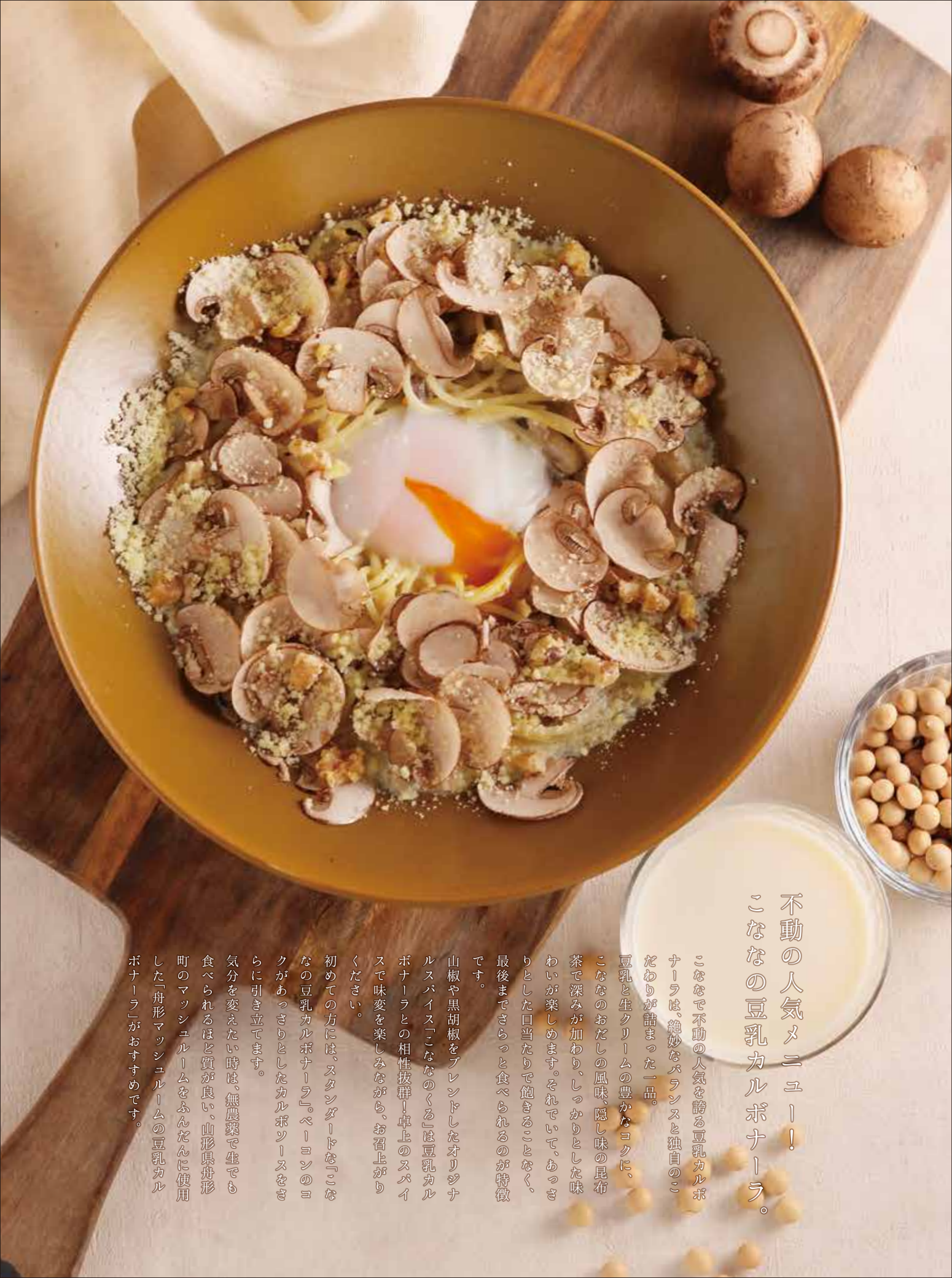
㉖

明太バターと大葉畑 🍴

1391円 (税込1530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まろやかな味わいをさらに引き立てます。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加わり、しつ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、最後までさらり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「こなの豆乳カルボナーラ」。ペーヨンのヨ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

🍴 おすすめメニュー



27

こなの豆乳カルボナーラ 🍴

1427円 (税込1570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 1264円 (税込1390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 1291円 (税込1420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

舟形マッシュルームの豆乳カルボナーラ 1518円 (税込1670円)

香り高く甘みと旨味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。



こなのセットメニュー



おばんざいセット +455円 (税込500円)

- ・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)

- ・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 (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

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、香ばしきのバランスが
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。こななにき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)



- 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)

八女抹茶とほうじ茶

こななでは、昭和15年創業、福岡県八女市の茶商“大石茶園”の「八女抹茶」と「八女ほうじ茶」を使用しています。香り高く濃厚な旨味をバランスよくブレンドした抹茶、まろやかで香ばしいほうじ茶は、至福の時間を与えてくれます。

- 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)

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
 - ・くらし(温・冷)
ダーズリン×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 ・オレンジジュース ・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。

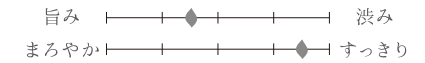
心より美味しいと感じたものだけを使用し、食事にもデザートにも合うようにブレンドされたこなな茶。
自然由来の香料は、お茶の中にふわっと心地よく香り、いつまでも飲みたくなるようなお茶になりました。



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 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



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



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



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



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。

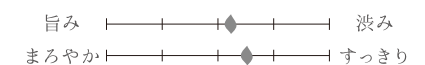
Howari ほわり
茶葉:ルイボス
天然精油:レモングラス
ハーブ&スパイス:レモングラス



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。

ノンカフェイン

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



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



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。

