

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「關於去除特定食物的政策」。

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
& ベリーラ
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、ベリーラ使用》

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、程よい歯ごたえ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「ベリーラ」は大葉のベビーリーフです。
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▶



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...
 たくさんの想い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！

こななの「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 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)

ふっくらしたあせりと風味豊かな舞茸。
あせ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



こなな膳 +500円 (税込550円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン
- ・本日のこなな茶



彩り膳 +900円 (税込990円)

- ・好きなパスタ
- ・本日のおばんざい5種
- ・本日のこなな茶

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



黒
Bolognese
ボロネーゼ

白
White Bolognese
ボロネーゼ

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、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)

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。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
1527円 (税込1680円)

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



こなの膳 +500円 (税込550円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン
- ・本日のこなの茶



彩り膳 +900円 (税込990円)

- ・好きなパスタ
- ・本日のおばんざい5種
- ・本日のこなの茶

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) ほろ茶×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

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

1218円 (税込1340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

1309円 (税込1440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、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。

こななのセットメニュー



こなな膳 +500円 (税込550円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン
- ・本日のこなな茶



彩り膳 +900円 (税込990円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日のおぼんざい5種
- ・本日のこなな茶

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

- ・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



「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楽しみください。

醤油のパスタ



⑪

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。



⑫

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。



⑬

海老とアスパラの醤油ペペロンチーノ

1427円 (税込1570円)

ぶりぶ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



⑭ 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。



⑮ 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。



⑯ 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“こななのくる”の山椒の風味と程よい辛味がアクセントに。



⑰ 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、“こななのくる”がアクセント。

こななのセットメニュー



こなな膳 +500円 (税込550円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン
- ・本日のこなな茶



彩り膳 +900円 (税込990円)

- ・お好きなパスタ
- ・本日のおぼんざい5種
- ・本日のこなな茶

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



塩麴のパスタ



⑱ 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。



⑲ 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。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。

わさび 山葵のパスタ



⑳ 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楽しむ、食感も風味もこだわったおすすめの一皿。

豆乳カルボナーラ

🍷 おすすめメニュー



期間限定で
兵庫県とコラボ中!

神戸ポークベーコンの
豆乳カルボナーラ 🍷

1591円 (税込1750円)

コクと旨味たっぷりの神戸ポークベーコンで、より贅沢な味わいをお楽しみいただけます！
詳しくは季節のおすすめページをご覧ください。



22

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。



23

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。

24

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



こなな膳 +500円 (税込550円)

- ・好きなパスタ
- ・本日の小鉢
- ・本日の自家製豆乳プリン
- ・本日のこなな茶



彩り膳 +900円 (税込990円)

- ・好きなパスタ
- ・本日のおばんざい5種
- ・本日のこなな茶

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

- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・アイスコーヒー

こなな茶は
ポットでのご用意です

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変わり、しっと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。



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。

彩りおばんざい小鉢の盛合せ	3種盛り 573円(税込630円)/	5種盛り 945円(税込1040円)/	7種盛り 1318円(税込1450円)
---------------	-----------------------	------------------------	------------------------

盛合せの内容については別紙メニューをご確認ください

くわいと水菜のサラダ	318円(税込350円)
------------	--------------

トマトのおだしマリネ	373円(税込410円)
------------	--------------

おくらとほぐし鶏の胡麻和え カレー風味	345円(税込380円)
---------------------	--------------

お酒 Alcohol Menu

瓶ビール(アサヒ334ml)	591円(税込650円)
----------------	--------------

《京都のクラフトビール》 LUCKY CAT	791円(税込870円)
---------------------------	--------------

ピアノ(300ml) スパークリング純米酒	1300円(税込1430円)
--------------------------	----------------

《京都のクラフトビール》 LUCKY DOG	791円(税込870円)
---------------------------	--------------

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)
- 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、ほうじ茶の甘味と豆乳ラテ

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「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で作る甘味は、至福の時間を与えてくれます。

- 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)
- 八女抹茶のティラミスパフェ ————— 818円 (税込900円)
- 八女ほうじ茶のティラミスパフェ ————— 818円 (税込900円)
- 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)



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)
- ・くらし(温・冷)
- ・ざらり(温・冷)
- ・ほわり(温・冷)
- ・ふわり(温・冷)
- ・ゆるり(温・冷)
- ・らぶり(温・冷)
- ・からり(温・冷)
- ・くらし(温・冷)
- ・ざらり(温・冷)
- ・ほわり(温・冷)
- ・ふわり(温・冷)
- ・ゆるり(温・冷)
- ・らぶり(温・冷)
- ・からり(温・冷)
- ・くらし(温・冷)
- ・ざらり(温・冷)
- ・ほわり(温・冷)
- ・ふわり(温・冷)
- ・ゆるり(温・冷)
- ・らぶり(温・冷)

Recommended



ソフトドリンク

- りんごジュース ————— 500円 (税込550円)
- オレンジジュース ————— 500円 (税込550円)
- コーラ ————— 500円 (税込550円)
- ジンジャエール(辛口) ————— 500円 (税込550円)
- アイスコーヒー ————— 500円 (税込550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。

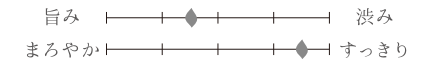
心より美味しいと感じたものだけを使用し、食事にもデザートにも合うようにブレンドされたこなな茶。
自然由来の香料は、お茶の中にふわっと心地よく香り、いつまでも飲みたくなるようなお茶になりました。



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



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。

Huvari 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。

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。

