

# SEASON MENU

## LUNCH



数量  
限定

### きまぐれキッシュセット

[セット内容]

サラダ+セットドリンクの中から1つお選びください **850円**

サクッとした厚めの生地と一緒にきまぐれで変わるキッシュの中身。全体に味がしっかりなじみ、きまぐれ食材を美味しく食べれるシーズンメニューです。

## DRINK

※よく混ぜてからお飲みください。

※ドリンクは飲みきれなくてもそのままテイクアウトも出来ます♪



パッションエール 500円

ピーチ+パッションフルーツ+マンゴーをジンジャエールで割って、トッピングにはマンゴー果実をのせ、フルーツの甘さが凝縮されています！



ベリーベリーソーダ 500円

ストロベリー+ブルーベリーをソーダで割り、トッピングで様々な種類のベリーをのせました。ベリー好きにはたまらないはず！！



ライチブルー 500円

ライチ+ブルーキュラソ+グレープフルーツをトニックで割った、見た目はとても鮮やか♪味も爽やかでスッキリと飲みやすい！



ミントレモン 500円

モヒートミント+レモン果汁をトニックで割った爽やかドリンク！レモン果汁を入れることでモヒートミントの癖をカバーしました！

甘い ←

→ 爽やか



LUNCH 11:30~15:00 L.O [土日祝 14:30 L.O]

DESSERT 11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]

DRINK 11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]

ALCOHOL 11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]

NIGHT 18:00~21:00 L.O [日祝お休み]

**営業** 11:00~22:00 (日曜祝日は18:00閉店)

**店休日** 毎週月曜 毎月最終火曜 (月曜祝日の場合は営業、翌日火曜休み)

# LUNCH MENU

ご飯の大盛り・おかわり一杯無料でできます。

11:30~15:00 L.O [土日祝 14:30 L.O]

## 定食メニュー

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き



### からあげ定食

900円

唐揚げのソースは定番からオリジナルと日によって変わります。店内の黒板をご覧ください。



### おさかな定食

950円

お魚をつかった定食です。良質なたんぱく質でバランスのとれた食事に。内容は日によって変わります。

※数に限りがございます



### 豆腐ハンバーグ定食

900円

からだに優しい豆腐を使ったハンバーグで、ヘルシーだけど栄養価はアップしました。

※数に限りがございます

## セットメニュー

サラダ / ドリンク付き



### ホットサンドセット

850円

具材は週替わりです。パン屋そら豆さんの特製天然酵母の美味しいパンを使用し、焼きたてをご提供。



### カレーセット

850円

たくさんの野菜から旨味と甘味を引き出した、お子様にも食べやすいカレーです。



### お子様プレート

650円

カレー、フライドポテトがすべてミニサイズになったプレートです。

※小学校低学年のお子様までの注文にさせていただきます

お食事の方はお得なセットドリンクとセットデザートのご利用ができます。

### ドリンクセット

+150円

下記メニューよりお選びください。

アップルジュース / オレンジジュース /  
カルピス / ジンジャエール / コーヒー /  
嬉野紅茶 / ウーロン茶

### デザートセット

+200円



内容は、店内の黒板をご覧ください。  
なるかスタッフへお尋ねください。

## サイドメニュー

フライドポテト ..... 300円

ご飯 ..... 150円

ミニカレー ..... 350円

ミニサラダ ..... 150円

単品唐揚げ ..... 450円

バケット ..... 150円

※価格はすべて税込みです

# DESSERT MENU

11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]



**丸ぼうろパフェ** 750円  
鶴屋さんの丸ぼうろを使用したこねくり家オリジナルの和風パフェです。



**丸ぼうろのレーズンサンド** 500円  
素朴な味わいの鶴屋さんの丸ぼうろにカスタードとレーズンをサンドしました。



**本日のデザート** 500円  
自家製バイクドチーズケーキと、日替わりデザートのセットです。



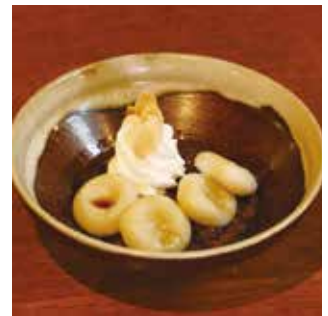
**ミニパフェ** 400円  
チョコ / キャラメル / ベリー  
ちょっと食べたい時にどうぞ。  
上記の3種類のソースからお選びください。



**アフォガード** 500円  
冷たく甘いバニラに熱くてほろ苦いエスプレッソを合わせたイタリア定番のデザート。



**アイストースト** 650円  
パン屋そら豆さんのトーストにバニラアイスをトッピングしたホットスイーツです。



**白玉のぜんざい** 500円  
甘さはやや控えめにしています。温製か冷製をお選びください。

## DESSERT PLATE

平日 15:00~21:00 土日祝 15:00~17:30

午後だけの特別なデザートプレートを用意しました。おしゃべりに、勉強、仕事などそれぞれのお供にどうぞ。



**本日のデザート2種**  
ハーフサイズです。  
本日のデザートについては  
店内黒板かスタッフまで。

+



**ミニパフェ**  
ソースを下記から  
お選びください。  
チョコ / キャラメル / ベリー

+



**ドリンク1杯**  
すべてのメニューより  
お選びいただけます。  
※ 次ページ参照

=



**デザートプレート** 1,150円

# DRINK MENU

11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]

## コーヒー

牛乳は豆乳に変更できます

こねくり家のコーヒー豆は、エチオピアのイルガチェッフエ村にてオーガニックで育てられた最高級のモカを使用しています。花のようなモカの香りとダークチョコレートの風味を楽しめます。



アメリカーノ (おかわり 200円) 400円

定番のコーヒーです。豆本来の味わいをどうぞ。

カフェラテ 450円

エスプレッソ+スチームミルクです。ホッとできる一杯。

カプチーノ (Hotのみ) 450円

エスプレッソ+スチームミルク。ラテよりもちょっと大人の味。

ウィンナーコーヒー (Hotのみ) 500円

濃い目のアメリカーノ+生クリームです。

カフェモカ 550円

カフェラテ+チョコレートです。甘さとビターさを楽しめます。

キャラメルマキアート 550円

カフェラテ+キャラメル。カフェモカより甘めです。

コーヒーフロート 550円

濃い目のアイスコーヒーにアイスとホイップで。

## 紅茶

こねくり家の紅茶は、国産和紅茶を使用しています。紅茶屋さんと厳選のうえ提供しておりますので、内容が変更になることもございます。



Pot  
(1.8杯分)

Cup  
(1杯分)

嬉野紅茶 Pot 400円

日本茶のような適度な渋みと旨みを感じられます。

Cup 300円

鳥取紅茶 Pot 450円

深いコクがあり、ほのかに甘みも感じます。

Cup 350円

南さつま紅茶セカンドフラッシュ Pot 500円

力強くキレのある味わいです。

Cup 400円

嬉野アールグレイ Pot 450円

嬉野紅茶にアールグレイのフレーバーを足しています。

Cup 350円

## other

ミルクココア 500円

キャラメルスチーマー 500円

嬉野緑茶ラテ 550円

黒蜜きなこの豆乳ラテ 500円

黒ごまラテ※蜂蜜を使用しています 500円

ジンジャーアップル 500円

ジンジャーラテ 500円

## ソフトドリンク

アップルジュース 300円

オレンジジュース 300円

カルピス 300円

ウーロン茶 300円

ジンジャーエール 350円

# ALCOHOL MENU

11:00~21:00 L.O [日祝 17:30 L.O]

## ビール

ハートランド(中瓶) KIRINが1986年より販売している ビルスナーズスタイルの麦芽100%ビール	550円
ノンアルコールビール (SUNTORY ALL FREE)	450円

## 九州の焼酎

お湯割り / 水割り / ロック

芋 吉助(黒)	550円
麦 のんのこ	550円
米 がばい	550円
ひし 菱娘	550円

## 佐賀の梅酒

ソーダ割り / ロック

宗政酒造 梅酔い人 <麦焼酎仕込み>	450円
天山酒造 天山の梅酒 <日本酒仕立て>	450円
五町田酒造 東一本格梅酒 <米焼酎仕込み>	450円
小松酒造 万齢 すももうめ酒 <日本酒仕込み>	450円

## ワイン

グラスワイン 赤	550円
グラスワイン 白	550円

## 佐賀の日本酒



**天吹** 超辛口 特別純米 <超辛口> 500円  
穏やかな香りで、するりと口の中を通り抜けズバッとくる爽快な旨み。澄んだ穏やかな香りがかすかにただよう、すっきりとした口当たり。



**東一** 純米酒 <中辛> 500円  
穏やかな香り、山田錦らしい本来の上品でふくよかな旨み。



**能古見** 純米吟醸 <濃い甘口> 550円  
濃厚芳醇ながら、かつバランスの良い旨味。



**岩の蔵** 純米吟醸 <中辛> 500円  
爽やかな果実香とさらりとした旨み。地元農家が栽培したお米しか使用しないため九州限定酒。



**万齢** 純米吟醸 <すっきり辛口> 550円  
ふわりとした吟醸香とふっくらとした口当たり。



**東鶴** 純米吟醸 <やや甘口> 550円  
優しい柑橘系の香りでスッキリとした口当たりだが、口の中いっぱいとそのジューシーな旨み。

## カクテル

各 500円

カシスオレンジ	ジントニック	カルーアミルク	ハイボール
カシスソーダ	ジンバック	カルーアウーロン	ジンジャーハイボール
カシスジンジャー	ジンリッキー	カルーアソーダ	トニックハイボール
カシスウーロン	カンパリオレンジ	カルーアオレンジ	オレンジハイボール
カシスミルク	カンパリソーダ		ウイスキーカルピス



「いろんなお酒を飲んでみたい…」「すぐに酔っ払うから少しずつ飲めたらな…」  
という声にお答えし、上記アルコールメニュー全てにミニサイズ **300円** でご注文できます!

※ビールとカクテルは除きます

# NIGHT MENU

18:00~21:00 L.O [日祝お休み]

## ちょい呑みセット

1,000円

好きなお酒



アルコールメニューより  
お選びください

+

下記メニューよりどちらか1つをお選びください



小鉢3品



チーズ3種

## ほろよいセット

1,500円

好きなお酒



アルコールメニューより  
お選びください

+

下記メニューより好きな一品料理を1つお選びください



こねくり家の唐揚げ



オイルサーディンレモン醤油



鯛のトマトチーズ煮  
バケット付き



帆立のエスカベッシュ



厚切りベーコンのグリル  
ハニーマスタード味

## せんべろセット

1,000円

好きなお酒



アルコールメニューより  
お選びください  
(ビールは1杯限り)

+



ミックスナッツ

## からあげ定食

唐揚げのソースは定番からオリジナルと日によって替わります。店内の黒板をご覧ください。

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き

900円

## カレーセット

たくさんの野菜から旨味と甘味を引き出した、お子様にも食べやすいカレーです。

サラダ付き

750円

## トマト煮込みハンバーグ定食

唐津市相知町にあるイエローキッチンさんの佐賀牛を使った1つ1つ手作りのトマト煮込みハンバーグです。

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き

1,100円

## シシリアンライス

フレッシュな野菜と甘辛いソースで作った定番のシシリアンライスです。

750円

## コロッケ定食

牛肉コロッケとカニクリームコロッケ2個セットのコロッケ定食です。

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き

900円

## アジフライ定食

お魚も食べたいというお客様の為にアジフライとタルタルソースの定食です。

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き

900円

## お得なセットはいかがですか？

お食事の方はお得なセットドリンクとセットデザートのご利用ができます。

### ドリンクセット

下記メニューよりお選びください。

アップルジュース / オレンジジュース /  
カルピス / ジンジャエール /  
コーヒー / 嬉野紅茶 /  
ウーロン茶



+150円

### デザートセット



内容は、店内の黒板をご覧ください。  
なるかスタッフへお尋ねください。

+200円



# NIGHT MENU

18:00~21:00 L.O [日祝お休み]



## からあげ定食 900円

唐揚げのソースは定番からオリジナルと日によって替わります。店内の黒板をご覧ください。

ご飯 / 味噌汁 / サラダ / 小鉢付き



## カレーセット 750円

たくさんの野菜から旨味と甘味を引き出した、お子様にも食べやすいカレーです。

サラダ付き



## ホットサンドセット 600円

具材は週替わりです。

店内の黒板をご覧ください。スタッフまでお尋ねください。

フライドポテト or サラダ付き

お食事の方はお得なセットドリンクとセットデザートのご利用ができます。

### ドリンクセット +150円

下記メニューよりお選びください。

アップルジュース / オレンジジュース /  
カルピス / ジンジャエール / コーヒー /  
嬉野紅茶 / ウーロン茶

### デザートセット +200円



内容は、店内の黒板をご覧ください。  
なるかスタッフへお尋ねください。

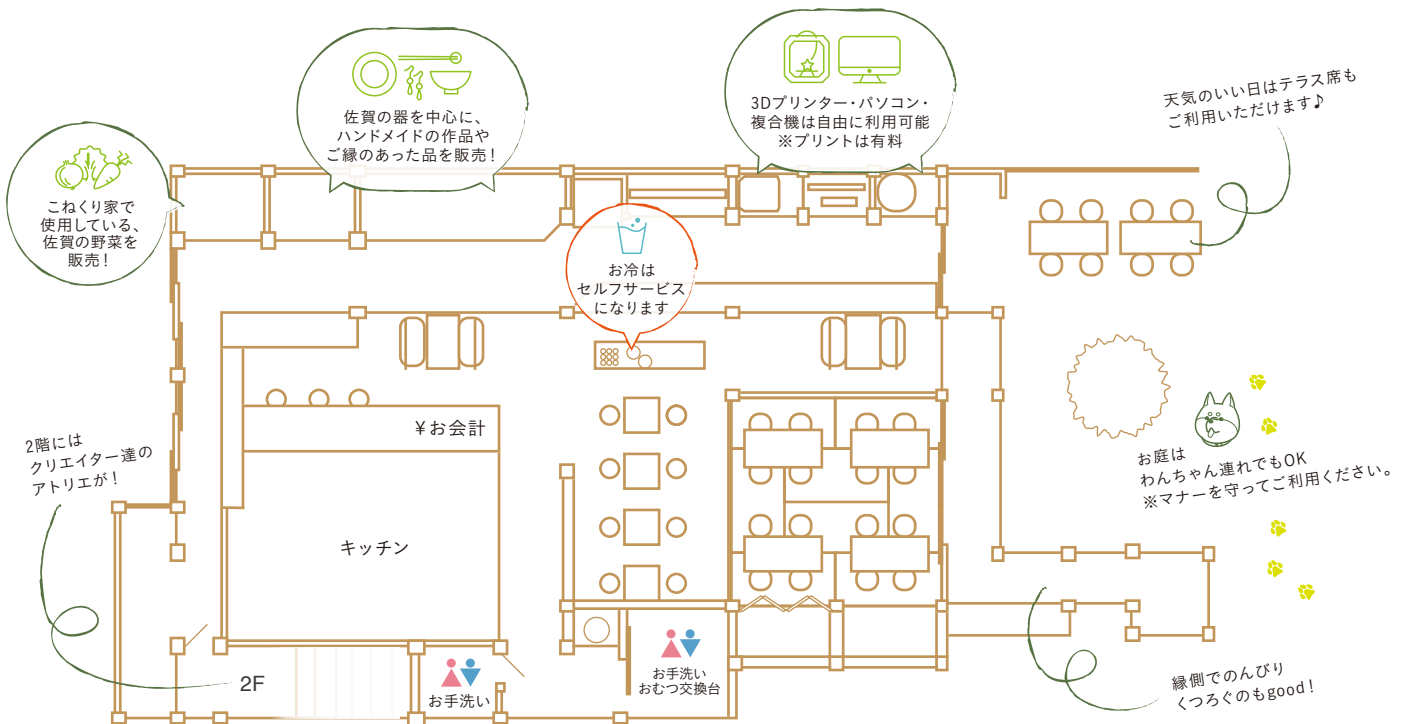
上記メニュー以外でも、状況によりご提供可能な場合があります。  
ランチメニューやシーズンメニューで気になるものがありましたら、  
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

# INFORMATION

こねくり家をもっと楽しく利用いただけるように、こねくり家の店内についてご紹介します！



こねくり家のWi-Fiは **conekuriya5G** か **conekuriya24G** をご利用ください。パスワードは **yanagimachi**



こねくり家では、個人・団体・法人・プロ・アマチュアなどを問わずこねくり家の活用者を募集しております。

例えば…一度のみのピースアクセサリーのワークショップでも、定期的なお習字教室や英会話教室や講習会でも、共通の趣味を持つみなさまの集まり、異業種間の交流などなんでも構いません。

(但し、勧誘などを目的とした活動などこねくり家の判断で難しいと思われるものはお断りすることがあります。)

## こねくり家のワークショップやイベントでの貸出しにつきまして

**利用可能時間** 基本14:30~21:30(日・祝は17:30まで)

### 利用費について

#### 参加者(主催者含め)20人未満の場合

1人あたり 1ドリンクのご注文  
2時間以上でご利用の方は、  
3時間目から1時間当たり  
1人500円の会場費をお願いします。

#### 11:00から14:30の間で 場所のみでのご利用をご希望の場合

1人あたり 1ドリンクのご注文  
2時間目から1人1,000円の会場費を  
お願いします。

#### 参加者(主催者含め)20人以上 又は、貸切の場合

1人あたり 1ドリンクのご注文  
1時間あたり5,000円の会場費を  
お願いします。

#### 終日で貸切をご希望の場合

1人あたり 1ドリンクのご注文  
50,000円の会場費をお願いします。

## イベントやパーティーなどで お食事をご希望のお客様へ

こねくり家では、ビュッフェ形式での提供をおこなっております。基本は軽食程度のメニューを1人あたり1,000円〜で承っております。詳しくはスタッフまでご相談ください。

## こねくり家の設備

電源はご自由にご利用下さい。

プロジェクター  
スクリーン  
3Dプリンター  
4Kテレビ(インターネット接続済み)  
マイク・スピーカー  
コピー機(複合機)  
Wi-Fi

\*準備の時間につきましては、前後合わせて60分以上の場合は利用時間と合算させていただきます。

\*上記は一例です、お気軽にスタッフまでご相談ください。