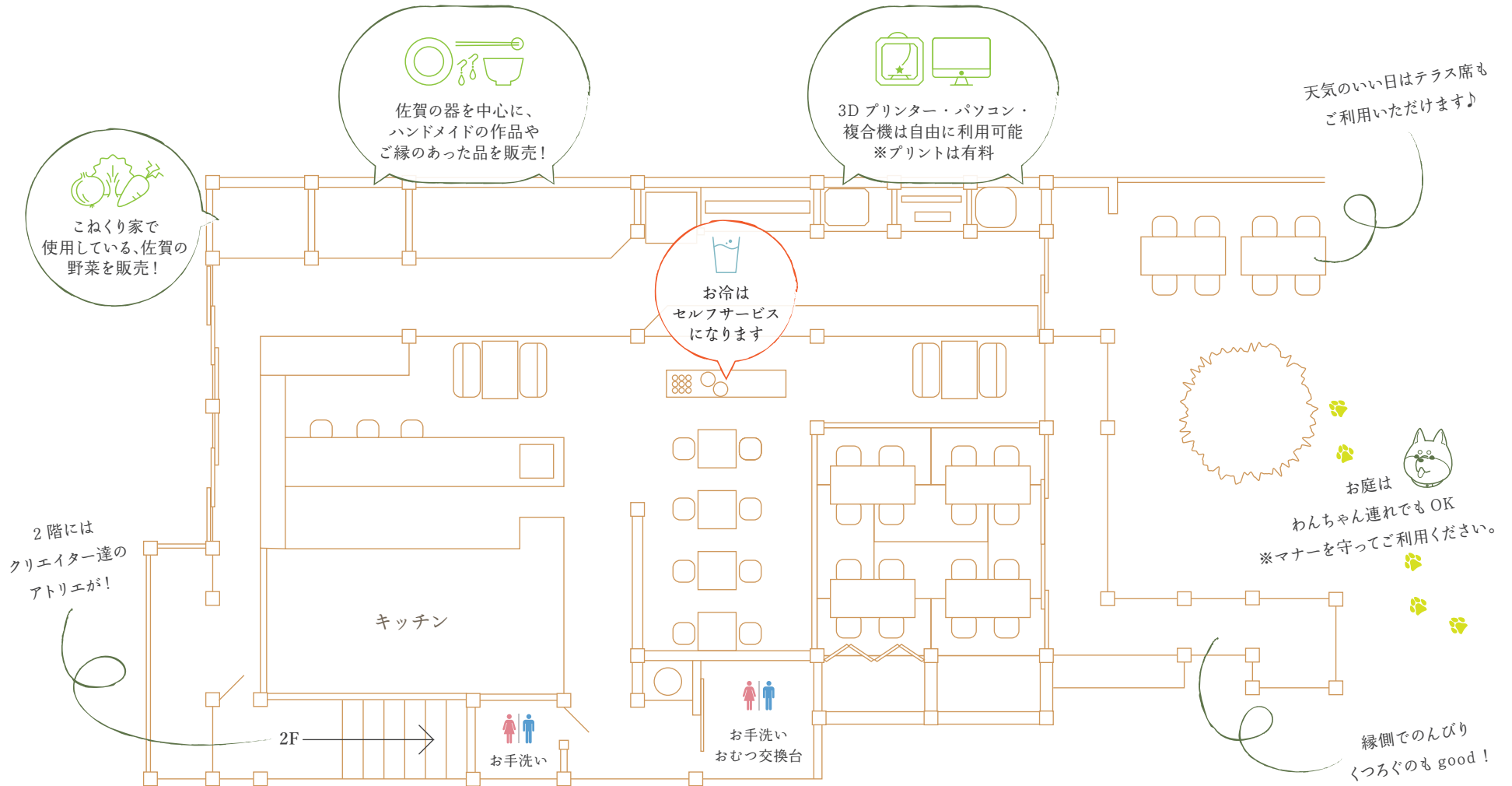




ものづくりカフェ

こねくり家

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】

LUNCH MENU time 11:30 - 15:00 L.O

※金額は全て税込みです。

LUNCH TIME
11:30 ~ 15:00




一汁三菜ランチ 750

佐賀の野菜をたくさん使い健康に気をつかったおすすめランチ。



唐揚げランチ 850

唐揚げは定番からオリジナルと日によって味を変えています。


お米のはなし 



こねくり家のお米は、程よい甘みと粘りを持つ白石育ちの特別栽培米の「夢しずく」に食物繊維、ミネラルが豊富な「古代米」を混ぜて提供しております。佐賀の土で無農薬・無化学肥料ですくすく元気に育った白・赤・黒・緑の四色のお米をお楽しみください。
特別栽培米 認-15佐-0020

Side menu

フライドポテト	300
ミニカレー	350
単品唐揚げ	450
ご飯	150
ミニサラダ	150
バケット	150

 ご飯の大盛り、おかわり一杯無料でできます。



ホットサンドセット 800

※下記からお選びください
ツナマヨとコーンとチーズ
スモークサーモンとバジルとチーズ
生ハムとタマゴサラダ

パン工房そら豆さんの特製天然酵母のおいしいパンを使用。ホットサンド単品は¥200引きです。
ドリンクは右記のセットドリンクよりお選びください。



キッシュランチ 800

色々な具材を卵と一緒にパイ生地で焼き上げたサクサクキッシュです。
ドリンクは右記のセットドリンクよりお選びください。



カレーセット 750

たくさんの野菜から旨味と甘味を出し、お子様にも食べやすいカレーです。
ご飯の大盛りできます。

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。

Set drink ALL ¥100

- 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
- ユーヒー
- 嬉野紅茶

Set dessert ALL ¥200

内容は、店内の黒板をご覧になるかスタッフへおたずねください。

CAFE MENU time 11:00-21:00L.O (日・祝は18:00L.O)

※金額は全て税込みです。

Coffee

牛乳と豆乳は変更できます

こねくり家のコーヒー豆は、エチオピアのイルガチエツフェ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) 400
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
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
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
濃い目のアメリカーノ+生クリームです。

カフェモカ 550
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
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
濃い目のアイスコーヒーにアイスとホイップで。

Tea

牛乳と豆乳は変更できます

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上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。



嬉野紅茶 (佐賀) Pot 400
日本茶のような適度な渋みと旨みを感じられます Cup 300

隼人紅茶 (鹿児島) Pot 450
ほうじ茶に似た香りとまろやかな味が楽しめます Cup 350

伊勢紅茶 (三重) Pot 500
スリランカ紅茶のようにしっかりとした味と香りです Cup 400

嬉野アールグレイ Pot 450
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

Other

ミルクココア 500

キャラメルスチーマー 500

嬉野緑茶ラテ 550

黒蜜きなこの豆乳ラテ 500

黒ごまラテ ※蜂蜜を使用しています 500

ジンジャーアップル 500

ジンジャーラテ 500

自家製チャイラテ 500

Soft drink

アップルジュース 300

オレンジジュース 300

カルピス 300

ジンジャエール 350

Season menu 季節のメニュー



苦手な方も多い甘酒ですが、飲み易くアレンジしています。

はちみつれもんと甘酒 600

しょうがシロップと甘酒 550



安納芋を使った、秋冬らしいとろっとした口当たりです。

安納芋のココア 550

安納芋のソイラテ 500

ALL TIME
11:00 ~ 21:00

CAFE MENU time 11:00-21:00L.O (日・祝は18:00L.O)

※金額は全て税込みです。

Dessert



本日のデザート 500

毎日2種類をご用意しております。
店内の黒板またはスタッフへ



気まぐれパフェ 700

こねくり家の気まぐれで作るパフェです。内容はスタッフへ



アフォガート 500

冷たく甘いバナ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



ミニパフェ 400

ちょっと食べたい時にどうぞ
(チョコ・キャラメル・ベリー)



豆腐白玉
のぜんざい 500

甘さはやや控えめにしています。
温製 / 冷製をお選びください

Dessert set

お好みのデザートと
お好みのドリンクをセットで
¥100引き



Dessert Plate 15:00~21:00の限定提供

午後だけの特別なデザートプレートをご用意しました。
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種類 (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らスタッフまで

+

ミニパフェ

*ソースをチョコ・キャラメル・ベリーからお選びください。

+

お好きなドリンク 1杯
全てのメニューの中よりお選びできます。

||



デザートプレート 1,000

Cafe-cocktail *お酒です。

アイリッシュコーヒー (Hot/Ice) 550

アイリッシュウィスキーとコーヒーとホイップ
クリーム。飲みやすいカクテルです。

カフェ・カカオ 550

濃いコーヒーとカカオリキュールとホイップクリーム。

ベイリーズラテ (Hot/Ice) 600

クリームリキュールのベイリーズをミルクで割ります。
優しく濃厚なカクテル。

ショコアテペック 600

濃いめのコーヒーとブランデーとホイップクリームと仕上げに
チョコレート飾ったアイスカクテルです。

カフェ・ラ・オランジュ 600

濃いめのコーヒーに柑橘のリキュールとホイップクリームを合
わせた香りも良いカクテルです。

Alcohol *カフェタイムでもお酒は提供しております。

ノンアルコールビール 450
(SUTORY ALL FREE)

ハートランド (中瓶) 600
KIRINが1986年より販売しているビルスナースタイル
の麦芽100%ビール

佐賀の日本酒・梅酒もご用意しております。詳しい内容について
は、次のページをご覧ください。

ALL TIME
11:00 ~ 21:00

NIGHT MENU time 18:00-21:00L.O (日・祝はお休みです)

※金額は全て税込みです。

Dinner *味については店内黒板をご確認ください。

一汁三菜定食	750
唐揚げ定食	850
カレーセット	750

Hot sandwich ちょっと軽食のひとへ



フライドポテトは
ミニサラダに変更もできます。

ツナマヨとコーンとチーズ	600
スモークサーモンとバジルとチーズ	600
生ハムとタマゴサラダ	600

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。

Set drink ALL ¥100

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

Set dessert ALL ¥200

内容は、店内の黒板をご覧になるか
スタッフへおたずねください。

Ippinn 一品料理

オイルサーディン レモン醤油	580
鯛のトマトチーズ煮 バケット付き	600
帆立のエスカベッシュ	500
厚切りベーコンのグリル ハニーマスタード味	650
こねくり家の唐揚げ	450

Otsumami おつまみ

クリームチーズのラー油和え	400
チーズフライ	350
フライドポテト	350
枝豆	200

Side menu

ごはん	150
ミニサラダ	150
バケット	150

Sake 佐賀の日本酒

天吹 超辛口 特別純米<超辛口> 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	400
岩の蔵 純米吟醸<中辛> 爽やかな果実香とさらりとした旨み	450
東一 純米酒<中辛> 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	450
万齢 純米吟醸<すっきり辛口> ふわりとした吟醸香とふっくらとした口当たり	500
能古見 純米吟醸<濃い甘口> 濃厚芳醇ながら、かつバランスの良い旨味	550
東鶴 純米吟醸<やや甘口> 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	500
東鶴 特別純米ひやおろし<季節のおすすめ> 佐賀県の酒米である「さがの華」の淡麗ながら 旨味のある味わい	450

Ume-Shu 佐賀の梅酒

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

Sho-chu 九州の焼酎(お湯割り、水割り、ロック)

芋 吉助(黒)	550
麦 のんのこ	550
米 がばい	550

INFORMATION

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…一度のみのビーズ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

イベント利用可能時間 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 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 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 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

¥40,000 の会場費をお願いします。

*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。

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 ~ 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