

Food

konya 特製おつまみ・おかず

konya自慢のおつまみをどうぞ。



ブラックオリーブ



ポテトフライ(チーズソース)



ピックフランク



極厚とんかつ

¥700-(税込)

- ★ブラックオリーブ (オリーブオイルニンニク漬け)
- ★揚げオクラ (ホアジャオ塩)
- ★フライドポテト
- ★レンコンチップス
- ★牛コロツケ (2個)
- ★アジフライ (2枚)
- ★ごちそうキャベツメンチカツ (2個)

¥900-(税込)

- ★サーモンのカルパッチョ
- ★唐揚げ (6個)
- ★フライドポテト (チーズソース)
- ★フライドポテト (トリュフ塩)

¥1,200-(税込)

- ★ピックフランク (アップルスモーク)
- ★知多豚の極厚とんかつ
- ★知多豚の極厚とんてき
- ★ソーセージ盛り (チーズソース)

konya サラダ

- ★konyaグリーンサラダ ¥600-(税込)
- ★サーモンサラダ ¥1,000-(税込)

レタス、ブロッコリー、ミニトマトのサラダです。

konyaグリーンサラダに生サーモンをあしらっています。

- ★コブサラダ ¥1,200-(税込)

唐揚げ、アボカド、オニオン、トマトがのった贅沢サラダです。
※少しお時間を頂きます。

※ドレッシングは『豆味噌ドレッシング』、『シーザードレッシング』、
『お茶とわさびのドレッシング』からお選び頂きます。

コブサラダ



パスタ系

★鉄板ナポリタン ¥1,200-(税込)
昔ながらの喫茶店で提供された鉄板ナポリタンを再現。

★シェフが真面目に作ったミートソース ¥1,500-(税込)
定番のミートソースを1から手仕込みで仕上げています。

★ポルチーニ茸のクリームソースパスタ ¥1,300-(税込)
濃厚なクリームソースに生麺のフィットチーネがおすすめです。

★ベーコンたっぷりのカルボナーラ ¥1,300-(税込)
濃厚なカルボナーラソースをいろんなパスタで試してみてください。

★明太子クリームパスタ ¥1,300-(税込)
発酵バター風味のたらこクリームに明太子をのせています。

★ツナクリームパスタ ¥1,300-(税込)
ツナのおいしさとキノコの香りを生かしたシーフードパスタ。

★ベーコンとキャベツのアンチョビソース ¥1,200-(税込)
ニンニクとアンチョビの香りが食欲そそる一品です。

★あんかけパスタ ¥1,200-(税込)
名古屋飯といえばあんかけパスタですね。

【ショートパスタ】



【ペンネ】

ペン先状、筒状のパスタの総称。ショートパスタの代表。



【フジッリ】

ライフル銃を意味するイタリア語が語源。くるくるパスタと呼ばれる事も。

★ペンネアラビアータ ¥1,200-(税込)
ピリ辛ソースで辛めになっています。

※麺は太麺★、生麺★、細麺、ショートパスタ★



鉄板ナポリタン



あんかけパスタ



カレー手延べきしめん



黄金のバラバラチャーハン

その他お食事

★きつね手延べきしめん ¥1,100-(税込)
半田市の尾張製粉さんの高級きしめん(きぬあかり・ゆめあかり)を使用しています。"あげ"はお千代稲荷のおさがりあげをたいています。

★きつね蕎麦 ¥1,100-(税込)
阿久比町のアグメントさんの知多美人蕎麦を使っています。"あげ"はお千代稲荷のおさがりのあげをたいています。

★かつ丼 ¥1,500-(税込)
知多豚の極厚トンカツを使っているのでボリューム満点！

★昔ながらのオムライス ¥1,100-(税込)
こちらも喫茶店では定番。ミニサラダつき。

★具だくさんの豚汁 ¥550-(税込)
豚肉は知多豚、お味噌は半田市の中利さんの八丁味噌を使っています。

★カレー手延べきしめん ¥1,100-(税込)
半田市の尾張製粉さんの高級きしめん(きぬあかり・ゆめあかり)を使用しています。

★ざる蕎麦 ¥1,000-(税込)
阿久比町のアグメントさんの知多美人蕎麦を使っています。シンプルに蕎麦を感じられます。

★欧風ビーフカレー ¥1,100-(税込)
喫茶店では定番のビーフカレー。ミニサラダつき。

★黄金のバラバラチャーハン ¥1,000-(税込)
一粒一粒が卵にコーティング。スープつき。

★ご飯 ¥250-(税込) 大盛 ¥300-(税込)
半田市のナオライスさんのお米をおいしく炊いています。
トッピング: 生卵 ¥150-(税込) とろろ芋 ¥200-(税込)

定食メニュー (ご飯と具だくさんの豚汁つき)

★とんかつ定食 ¥1,600-(税込)

★アジフライ定食 ¥1,300-(税込)

★塩サバ定食 ¥1,300-(税込)

★とんてき定食 ¥1,600-(税込)

★メンチカツ定食 ¥1,300-(税込)

★生姜焼き定食 ¥1,600-(税込)

和牛・知多豚メニュー

★ポイル牛スジ ¥900-(税込)

地元の生産者さんから直接仕入れた知多牛の牛スジを何日間も茹でる、冷やすを繰り返して仕込んでいます。
生産者さんお勤めの蕎麦つゆとワサビでいただきます。

★牛スジカレー ¥1,400-(税込)

★牛スジカツカレー ¥2,300-(税込)

特製の絶品知多牛の牛スジカレー。
ポイル牛スジの出汁を使っているのでコラーゲンがたっぷり。
ちょっと辛めに仕上げてあります。また、カツカレーは知多豚の極厚とんかつを乗せているので知多牛と知多豚が同時に味わえます。



★牛すね肉のビーフシチュー ¥2,000-(税込)

★オムライスのビーフシチューソースかけ ¥2,000-(税込)

牛のすね肉を何時間もかけて煮込んだビーフシチュー。すね肉の肉感をご賞味ください。
オムライスのビーフシチューソースかけは、このビーフシチューのソースを定番のオムライスにかけてあります。
昔ながらのオムライスとは違った趣きに仕上がっております。オムライスにはミニサラダがつきます。

★知多豚の極厚とんかつ ¥1,200-(税込) ★かつ丼 ¥1,500-(税込)

★知多豚の極厚とんてき ¥1,200-(税込) ★ベーグルかつサンド ¥1,500-(税込)

おいしい知多豚で作った「とんかつ」、「とんてき」、「かつ丼」、「かつサンド」を味わってください。1枚150g以上のお肉を使っているのでボリューム満点です。

ベーグルメニュー

★プレーンベーグル ¥400-(税込)

当カフェで作った自家製のベーグルパン。

★ベーグルかつサンド ¥1,500-(税込)

極厚とんかつを使った特製のカツサンド。

★ベーグルonチーズ ¥500-(税込)

チーズを乗せ黒胡椒をふっています。

★濃厚チョコベーグル ¥350-(税込)

チョコたっぷりのベーグルパン。

★BLTベーグルサンド ¥1,400-(税込)

サンドイッチの定番のベーコン、レタス、トマトサンドです。

★ベーグルonクリチ&ハニー ¥500-(税込)

クリームチーズを乗せはちみをかけています。

ガレットメニュー

- ★ベーコンのガレット ¥1,500-(税込)
- ★モモハムのガレット ¥1,500-(税込)
- ★サーモンとアボカドのガレット ¥1,700-(税込)
- ★生ハムとモッツアレラチーズのガレット ¥1,800-(税込)

ランチでは定番のガレットメニューが夜のメニューにも登場!!
ガレット生地のはそば粉は地元の柳アグメントさんの知多美人を使っております。

スイーツメニュー

- ★ガトーショコラのバニラアイス添え ¥750-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったガトーショコラです。低温でじっくり焼き上げた濃厚ショコラ。
- ★今月のチーズケーキ ¥750-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったチーズケーキです。内容はスタッフにお尋ねください。
- ★シフォンケーキのバニラアイス添え(キャラメルソースかけ) ¥750-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったシフォンケーキです。
- ★今週のスペシャルティ ¥850-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったスペシャルケーキです。内容はスタッフにお尋ねください。
- ★konyaパウンドケーキ ¥400-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったパウンドケーキです。香り高い国産バター、地元で愛される内藤養鶏場の卵、シンプルで変わらないレシピで丁寧に作っています
- ★なめらかプリン ¥300-(税込)
当店の専属のパティシエが作ったプリンです。内藤養鶏場の濃厚卵に生クリームを加えてなめらかに蒸し焼きに仕上げました。

予約専用メニュー

- ※食材の関係で事前の予約がないとご提供が出来ないメニューになります。
- ★海老トマトクリームソースのパスタ 海老のソテー添え ¥2,300-(税込)
麺はフィットチーネの生パスタを使います。濃厚なソースに海老の香りが効いています。
 - ★ローストビーフ(2人前 100g) ¥2,500-(税込)
国産の牛モモ肉を使用したローストビーフです。柔らかさとジューシー感が味わえます
 - ★馬刺し(赤身)(1人前) ¥1,100-(税込)
赤身の馬刺しのスライスになります。
 - ★マグロの漬け(1人前) ¥1,300-(税込)
マグロの赤身の切り落としをさしみ醤油につけました。
 - ★ネギマ(マグロ串)(1本) ¥300-(税込)
マグロの赤身とネギを串に刺し、ピンクソルトで味付けをします。
 - ★マグロセット ¥1,000-(税込)
ネギマ1本とマグロの漬け0.5人前分をセットにしたものになります。