

## CUISINE

### PLAT ¥1,800+tax

季節野菜のココット  
20種類以上の温野菜と本日のおすすめ食材

or

牛サーロインステーキ  
フライドポテト付

### MENU ¥1,500+tax

本日のサラダ

or

本日の野菜スープ

+

本日の野菜 きのこいろいろ

or

本日の肉料理 煮込み

### MENU ¥2,300+tax

本日のサラダ

or

本日の野菜スープ

+

季節野菜のココット  
20種類以上の温野菜と本日のおすすめ食材

or

牛サーロインステーキ  
フライドポテト付

+¥500 で本日のデザートを追加できます

+¥450 で食後の飲み物を追加できます  
(右側からお選びください)

## BOISSON

### 井ノ倉茶園のお茶

朝霧たちこめる奈良月ヶ瀬で、  
有機肥料を主とした環境にやさしい  
土作りに取り組み、湧き水を使って  
蒸して作られた日本茶。



3種類の中からお選びください

- かぶせ煎茶 “麗らか”  
透明感のある水色(すいしょく)と  
“まろ味”とも呼ばれる独特の味わいが特徴
- 烏龍茶 “風のしずく”  
天日の香りと綺麗な水色が特徴
- 紅茶 “つきのかをり”  
ストレートで愉しめる和紅茶

### もみじ茶

岐阜県産  
世界初、もみじ葉から抽出された、豊富な栄養素を  
含むお茶。ノンカフェイン。

- ポリフェノール 抗酸化作用
- ルテイン 光細胞を防ぎ美肌効果、  
胎児の発育に効果的  
妊娠中の方には必要な成分
- βカロテン 免疫力 UP

### コーヒー



*LUNCH  
MENU*

---

*Anis*



---

*DEJUNER  
MENU*