

# LUNCH MENU

## 大自然の中の レストランへようこそ

大江ノ郷テラスにお越しいただき誠にありがとうございます。

私たちは、ここ八頭町で平成6年から卵作りを営んでいます。

卵作りを通じ、改めて鳥取の自然の素晴らしさ、農業の大切さに気付いた私たちは、ここにしかない「食」と「自然」で多くの方に笑顔になっていただきたいと願うようになりました。

その思いを形にしたのがレストラン「大江ノ郷テラス」です。

どうか八頭の山々を眺めながら、ごゆるりとお過ごしください。

大江ノ郷自然牧場  
生産者 小原 利一郎

OENOSATO TERRASSE

RESTAURANT et BANQUET



鳥取の自然の素晴らしさ  
農の大切さを  
食を通じて伝えたい



### 食作りの原点は 天美卵

大江ノ郷自然牧場の食作りは、鶏たちが教えてくれました。  
自然飼育で、健やかに駆け回る鶏は、空気、水、環境、そして愛情を持って育てることで健康的な卵を産んでくれます。  
食品作り、料理においても卵作りをお手本に自然に寄り添い、地元の方々のご協力のもとで行っています。  
食を育み、日本の農業を未来へ繋げられるよう、いち生産者として食作りに取り組んでいます。



天美卵  
Tenbiran

平飼いの健康な鶏から産まれる天美卵はDHA・EPAなどの栄養価も豊富で低コレステロール。季節ごとの餌、環境作りを実践しており、全国で卵お取り寄せ一位に輝くことができた卵です。



自家製生パスタ  
Homemade pasta

天美卵を練り込み、麺そのものの美味しさを追求。小麦の香りが感じられる中太でもちっとした食感、ソースとの一体感を大切に作りました。



自家燻製品  
Smoked bacon, sausage

ソーセージ、ベーコンは全国でも珍しい無添加で製造しています。ソーセージは大山豚、当牧場の庭先鶏を使用しています。ベーコンは、シンプルな調味料で肉の旨味を引き出し、国産の桜チップでスモークしています。

自然が育んだ作物へ  
感謝をこめて  
無添加で調理



### 無添加で鳥取の自然を ありのままに

水も自然も豊かな場所で育まれたものには、自然の、本当のおいしさがあります。そのため料理は全て無添加。化学調味料を一切使わず、素材の味を大切にします。  
この地をこよなく愛するシェフ達が、食材への感謝の気持ちを胸に、丁寧に、大切にお作りします。皆様に、自然の恵みを味わっていただきます。



地元野菜・お米  
Local vegetables

地元の協力農家さんの野菜やきのこ、お米を積極的に使用し、その他の野菜も国産のものに統一しています。



鳥取県産肉・魚  
Tottori meat and fish

鳥取和牛、大山豚など、肉料理に使用している素材は全て県産品。魚も県内で水揚げされた魚を調理しています。

地元の食材  
牧場で  
生まれた食材



## 自然の恵みを味わいつくす 天美卵と野菜を楽しむ ビュッフェ

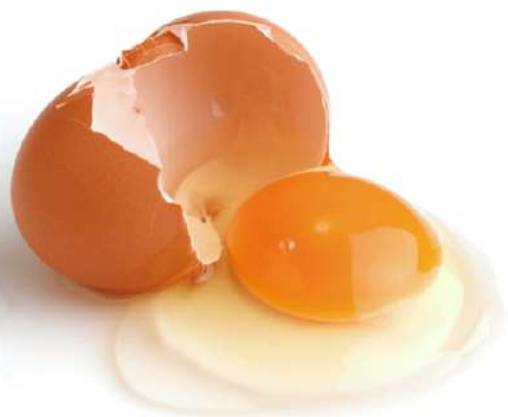
### 素材感を大切にした調理法

新鮮な天美卵と旬の食材、山の幸を味わいつくす「天美卵と野菜を楽しむビュッフェ」。

目の前のオープンキッチンから次々に仕上がる料理の香り、音も楽しみのひとつです。

その時のシェフの感覚で、煮る、蒸す、焼く、揚げなど素材に合わせてシンプルに調理された料理が常時15種類以上並びます。

さらに、数種類の自家製酵母パン、特製スープもご用意しておりますので、ヘルシーでバランスよくお召し上がりいただけます。外に広がる雄大な景色を眺めながら、大切な方とのひと時をゆったりとお楽しみください。



## 天美卵と 旬の食材を味わう ビュッフェメニュー

### 天美卵料理

Tenbiran dish

コクと甘味を感じる濃厚な味わいが特徴の天美卵を、卵本来のおいしさを感じていただける料理に仕上げています。

### 新鮮野菜料理&サラダ

Fresh vegetables dish and salad

野菜の甘みや風味を感じていただけるよう調理しています。フレッシュサラダには、いつも特製の手作りドレッシングを用意しています。

### 揚げたてフリッター

Fritter

きのこや季節の野菜を、天美卵入りの衣をつけてフリッターにしました。素材の甘みが引き出された、揚げたてをお召しあがりください。

### 本日のスープ

Today's soup

その時に手に入った野菜でスープをお作りしています。シンプルな味付けで野菜が持っているコクと旨味を引き出しています。

### 自家製酵母パン

Bread of the homemade yeast

「ブーランジェリーサンク」のパンを、日替わりで数種類お出ししています。岩塩やオリーブオイル、お食事のソースと共に。

ご家族みなさんでお楽しみいただける

メニューを取り揃えています。

天美卵と野菜料理を

心ゆくまでお楽しみください。





## ビュッフェ *Buffet*

メイン料理を特別価格で追加していただけます

### 天美卵と野菜を楽しむビュッフェ

Tenbiran and vegetable buffet

天美卵と野菜の料理が常時15種類以上、数種類の自家製酵母パン、特製スープがついた満足感あふれるビュッフェです。

¥1,300  
(¥1,430)

平日特別価格  
¥1,100  
(¥1,210)

ビュッフェにセットできるメイン料理を  
特別価格にてご用意しております

〈例〉天美卵と自家製ベーコンのパスタ \*ビュッフェ価格にプラス ¥450 (¥495)

Pasta of Tenbiran and home made bacon

その他のメイン料理もございます。右ページからお選びください。

セットドリンクもランチ価格で  
ご用意しております

セットドリンク

¥300~ (¥330~)

Set drinks

お食事とともに、オーガニックコーヒー・紅茶、スパークリングウォーターなどをご用意しております。セットドリンクページよりお選びいただけます。

当店人気商品「大江ノ郷パンケーキ」を  
1枚からお召し上がりいただけます



シングルパンケーキ  
(大江ノ郷パンケーキ1枚)  
¥400 (¥440)



大江ノ郷パンケーキ  
(大江ノ郷パンケーキ2枚)  
¥700 (¥770)

## ビュッフェと セットできる お得なメイン料理

ビュッフェと一緒にご注文をいただくと、特別価格でメイン料理をお召し上がりいただくことができます。「天美卵オムライス」、「天美卵と自家製ベーコンのパスタ」などの名物メニューもお得にお召し上がりいただけます。

### 天美卵オムライス *Tenbiran Omelette with rice*

ビュッフェとセットの  
特別価格

天美卵オムライス トマトソース \*ビュッフェ価格にプラス ¥450 (¥495)

Omelette with rice "Tomato sauce"

鳥取産こしひかりのバターライスにとろふわの天美卵オムレツをのせ、有機栽培トマトのソースで。

天美卵オムライス 本日のソース \*ビュッフェ価格にプラス ¥450 (¥495)

Omelette with rice "Today's sauce"

天美卵オムライスを本日のソースで。

### 自家製麺の生パスタ *Pasta*

天美卵と自家製ベーコンのパスタ \*ビュッフェ価格にプラス ¥450 (¥495)

Pasta of Tenbiran and home made bacon

自家製のベーコンの香りを移し、半熟の天美卵、パルミジャーノレッジャーノと黒胡椒をグラインドしました。

本日のパスタ \*ビュッフェ価格にプラス ¥450 (¥495)

Today's pasta

その時々旬の素材を使用してお作りします。

### 鳥取県産肉・魚料理 *Meat & Fishes*

本日の肉料理 A \*ビュッフェ価格にプラス ¥750 (¥825)

Today's meat dish "A"

鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理いたします。

本日の肉料理 B \*ビュッフェ価格にプラス ¥550 (¥605)

Today's meat dish "B"

鳥取県産の鶏肉、大山豚を厳選し、丁寧に調理いたします。

本日のハンバーグ \*ビュッフェ価格にプラス ¥550 (¥605)

Today's hamburger steak

鳥取産の牛肉と豚肉をブレンドした手こねハンバーグです。

本日の魚料理 \*ビュッフェ価格にプラス ¥650 (¥715)

Today's fish dish

鳥取で水揚げされた魚を厳選し、丁寧に調理いたします。

無添加ソーセージ盛り合わせ \*ビュッフェ価格にプラス ¥550 (¥605)

Assortment of sausages

ポイルした後、軽くソテーした無添加ソーセージを日替りで3本。マスタード、ケチャップを添えて。

# メイン料理のみを お召上がりにな りたい方へ

ビュッフェなしで、メイン料理をお召上  
がりになりたい方はこちらからお選びく  
ださい。肉料理、魚料理なども今日の食材  
でご用意しております。

## 天美卵オムライス *Tenbiran Omelette with rice*

天美卵オムライス トマトソース ¥900 ( ¥990 )  
Omelette with rice "Tomato sauce"  
鳥取産こしひかりのバターライスにとろふわの天美卵オムレツをのせ、有機栽培トマトのソースで。

天美卵オムライス 本日のソース ¥900 ( ¥990 )  
Omelette with rice "Today's sauce"  
天美卵オムライスを本日のソースで。

## 食後に至福のひと皿はいかがですか

*Oenosato spécialité*

### 大江ノ郷パンケーキ

Oenosato pancakes

卵の味を存分に堪能できる大江ノ郷パンケーキをシンプルにバターとメープルシロップで。



シングルパンケーキ  
(大江ノ郷パンケーキ1枚)  
¥400 ( ¥440 )



大江ノ郷パンケーキ  
(大江ノ郷パンケーキ2枚)  
¥700 ( ¥770 )

### セットドリンク

Set drinks

お食事とともに、オーガニックコーヒー・紅茶、スパークリングウォーターなどをご用意しております。

¥300~ ( ¥330~ )

## 自家製麺の生パスタ

*Pasta*

天美卵と自家製ベーコンのパスタ ¥900 ( ¥990 )  
Pasta of Tenbiran and home made bacon

自家製のベーコンの香りを移し、半熟の天美卵、パルミジャーノレッジャーノと黒胡椒をグラインドしました。

本日のパスタ ¥900 ( ¥990 )  
Today's pasta

その時々旬の素材を使用してお作りします。

## 鳥取県産肉・魚料理

*Meat dishes Fish dishes*

本日の肉料理 A ¥1,500 ( ¥1,650 )  
Today's meat dish "A"

鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理いたします。

本日の肉料理 B ¥1,100 ( ¥1,210 )  
Today's meat dish "B"

鳥取県産の鶏肉、大山豚を厳選し、丁寧に調理いたします。

本日のハンバーグ ¥1,100 ( ¥1,210 )  
Today's hamburger steak

鳥取産の牛肉と豚肉をブレンドした手ごねハンバーグです。

本日の魚料理 ¥1,300 ( ¥1,430 )  
Today's fish dish

鳥取で水揚げされた魚を厳選し、丁寧に調理いたします。

## メイン料理にセットはいかがですか

*Lunch set*



### サラダ・スープセット

Salad, soup and homemade bread

本日のサラダ・本日のスープ・自家製パンのセットを。

¥300 ( ¥330 )

### セットドリンク

Set drinks

お食事とともに、オーガニックコーヒー・紅茶、スパークリングウォーターなどをご用意しております。

¥300~ ( ¥330~ )



## お子さまにも ご満足いただける 一皿を

ご家族皆様でご満足いただけますようお子様のメニューもレストランで手作りしたものを  
お出ししています。

### お子さまプレート

〈3歳～8歳のお子さまにおすすめ〉

*Plate for kids*

キッズプレート ¥750 ( ¥825 )

Kids plate

ハンバーグ、チキンライス、フライドポテト、チキンナゲットを一皿にした人気メニュー。

キッズパスタセット ¥650 ( ¥715 )

Pasta for kids

有機栽培トマトを使用したナポリタンパスタにミートボールとポテトをセット。

キッズオムライスセット ¥650 ( ¥715 )

Omelette with rice for kids

お子さま用の味付けで作った、やさしい味のミニオムライスにミートボールとポテトをセット。

### 天美卵と野菜を楽しむビュッフェ

*Buffet for kids*

天美卵と野菜を楽しむビュッフェ 〈キッズ価格〉

Tenbiran and Vegetable buffet for kids

6歳以下価格 (未就学児対象) ¥700 ( ¥770 )

12歳以下価格 (小学生対象) ¥900 ( ¥990 )

### お子さまドリンク

*Kids Drinks*

100% オーガニックジュース \*ハーフサイズ ¥250 ( ¥275 )

Organic 100% fruit juice

有機栽培された果実を収穫後すぐに压榨した自然な甘みと酸味のジュース。

〈オレンジ / アップル〉

岸田牧場ミルク (ホット・アイス) \*ハーフサイズ ¥250 ( ¥275 )

Kishida-bokujo milk

大切に育てられ良く運動する乳牛から絞った、コクがあるのにすっきりとした牛乳。



## コース感覚で ランチを楽しむ 特別プラン

お選びいただけるメイン料理をはじめ  
ビュッフェ、ドリンク、プティドルチェ  
まで、ちょっと贅沢にコース感覚で  
お楽しみいただけます。

### コースランチ

*Course lunch*

メイン料理

Main dish

天美卵と野菜を楽しむビュッフェ

Tenbiran and Vegetable buffet

ドリンク

Drink

プティ・ドルチェ

Drche

メイン料理をお選びください

	平日特別価格
天美卵オムライス コース Omelette with rice ソースをお選びください〈トマトソース / 本日のソース〉	¥2,000 ( ¥2,200 )
パスタ コース Pasta ソースをお選びください〈天美卵と自家製ベーコン / 本日のソース〉	¥2,000 ( ¥2,200 )
本日の肉料理 A コース Today' s meat dish "A"	¥2,300 ( ¥2,530 )
本日の肉料理 B コース Today' s meat dish "B"	¥2,100 ( ¥2,310 )
本日のハンバーグ コース Today' s hamburger steak	¥2,100 ( ¥2,310 )
本日の魚料理 コース Today' s fish dish	¥2,200 ( ¥2,420 )

コースランチ表示価格は平日価格です。土日祝はプラス200円＋税  
となります。ドリンクは次ページよりお選びください。アルコール  
メニューはセットできません。



# オーガニック ドリンクを お食事とともに

大江ノ郷が信頼する老舗コーヒー問屋が世界各国の有機農園から厳選し取り寄せた豆でブレンドしたバランスよく芳醇なアロマを放つ珈琲、香り、味ともに茶葉の素直な味が感じられるオーガニックティーをどうぞ。

## オーガニックコーヒー

オーガニックコーヒー (ホット・アイス)

Organic coffee / hot or cold

苦み、甘み、酸味のバランスよくアロマ香る有機珈琲豆を使用。

ノンカフェインコーヒー (ホット)

decaf

香り・酸味・甘みのバランスが良くブレンド。妊娠・授乳中の方、カフェインに敏感な方にも。

エスプレッソ (ホット)

espresso

深煎り有機栽培コーヒーを高圧抽出した贅沢な味わいです。

カフェラテ (ホット・アイス)

Caffe latte / hot or cold

エスプレッソとミルクのバランスが絶妙な一杯です。

## オーガニック紅茶・ハーブティー

アールグレイ (ホット・アイス)

Earl Grey / hot or cold

スリランカ・インドの紅茶にベルガモットの風味が爽やかな味わい。

ダーズリン (ホット・アイス)

Darjeeling / hot or cold

インド・ダーズリン地区で採れた香りが強く紅茶の王と呼ばれる茶葉。

カモミール (ホット・アイス)

Chamomile / hot or cold

フルーツのような柔らかい香りがあり、心落ち着くハーブです。

ハイビスカス (ホット・アイス)

Hibiscus / hot or cold

爽やかな酸味と美しい色が特徴。アントシアニン、ビタミンC、クエン酸が豊富。

レモングラス (ホット・アイス)

Lemongrass / hot or cold

レモンのような爽やかな香りが特徴のハーブ。胃腸の働きを助けるので食後におすすめです。

## オーガニックフルーツ 100% ジュース

有機栽培された果実を収穫後すぐに圧搾しているから自然な酸味や甘さは採れたての果実感そのまま。水、砂糖、香料を一切加えていない100%ジュースです。

オレンジジュース

Orange juice

採れたての自然の酸味と甘さがあり、ストレートで濃厚なオレンジの味が感じられます。

アップルジュース

Apple juice

果実感がジュシーにはじける甘酸っぱいクリアアップルジュースです。

岸田牧場ミルク (ホット・アイス)

Kishida-bokujo milk / hot or cold

大切に育てられ良く運動する乳牛から絞ったコクがあるのにすっきりとした牛乳。

ウーロン茶 (ホット・アイス)

Oolong tea / hot or cold

すっきりとした喉ごしでお食事によく合います。

ランチセット価格 通常価格

¥350 (¥385) ¥450 (¥495)

¥400 (¥440) ¥500 (¥550)

¥350 (¥385) ¥450 (¥495)

¥350 (¥385) ¥450 (¥495)

¥300 (¥330) ¥400 (¥440)

¥300 (¥330) ¥400 (¥440)

# 料理の味を引き立てる すっきりとした 口当りの炭酸水

シンプルにハーブやフルーツ、オーガニックの茶葉などで香り付けし、食事の味を邪魔しないさっぱりとしたスパークリングウォーターです。

無糖、微糖の中から好きなフレーバーをお選びください。

無糖

## スパークリングウォーター

ハーブと柑橘ではのかに香り付けた無糖炭酸水。きりっとした口当りはどの料理にもよく合います。

\*お味は下記よりお選びください。

スパークリング・ミント

Sparkling mint water

フレッシュミントですっきりとした香りを付けた肉料理などに良く合うドリンクです。

スパークリング・レモン

Sparkling lemon water

レモンがほのかに香り、魚料理やパスタなどに良く合うドリンクです。

微糖

## スパークリングウォーター&シロップ

オーガニック茶葉、ハーブティーなどのシロップをスパークリングウォーターで割りました。ほのかな甘さは食事を邪魔しないすっきりとした口当りです。

\*お味は下記よりお選びください。

スパークリング・ティー

オーガニックアールグレイ茶葉でスパークリングウォーターに香り付けしました。

スパークリング・レモングラス

Lemongrass

オーガニックレモングラスの素直で野性味のある香りが食欲をかきたてます。

スパークリング・ハイビスカス

Hibiscus

オーガニックハイビスカスの酸味が生き、ビタミンCも多く含まれています。

スパークリング・エルダーフラワー

Elder flower

マスカットのような爽やかさとデトックス作用も期待できる一杯です。

スパークリング・アップルビネガー

Apple vinegar

りんご酢のまろやかさとフルーティーな酸味のさっぱりとしたドリンク。

スパークリング・ストロングジンジャー

Strong ginger

鳥取産生姜を使い爽やかな辛みを活かした少し強めのお味に仕上げました。

スパークリング・季節限定フレーバー

Season limitation

季節限定のスパークリングドリンク。詳しくはスタッフにお尋ねください。



## 焼き立ての パンケーキで 幸せなひと時を。

卵の力だけでふんわり焼きあがったパンケーキ。ナイフを入れると、ふわふわの生地からたまごの香りが湯気とともにたちあがり、溶けたバターがたちまち染み込む。口の中で幸せが広がります。

### 大江ノ郷パンケーキ *Oenosato-pancake*

#### 大江ノ郷パンケーキ

Oenosato Pancake

ふわふわのパンケーキを至福の二枚重ねで。

¥700 (¥770)

#### 天美卵シーザーサラダのパンケーキ

Oenosato Pancake with Tenbiran caesar salad

天美卵の温泉卵がのったシーザーサラダ、厚切りベーコンを添えて。

¥1,200 (¥1,320)

〈スープ付き〉

プラス ¥100 (¥110)



たっぷりの天美卵のメレンゲを合わせ、焼き上がりと同時に新鮮な卵の香りが広がる、大江ノ郷のスペシャリテ「パンケーキ」。素材には鳥取産のバター、牛乳の他、北海道産小麦、クリームチーズなど厳選した素材を使用しました。丁寧に焼き上げ、ふんわり膨らんだ生地はとろけるようになめらか。職人が1枚1枚丁寧に焼き上げています。

## 食後に ドルチェで ごゆるりと。

その時のフルーツや季節の素材を使い、パティシエが仕立てたケーキやプリン、ジェラートなど日替わりでご用意しています。お食事の後はドルチェと共に、窓からの景色を眺めながら、ゆっくりお過ごしください。



#### ドルチェ&ドリンクセット

Dolce and drink

本日のカットケーキ、焼き菓子、ジェラートをワンプレートで。

¥1,000 (¥1,100)



\*写真はイメージです。

●本日のカットケーキ ●ジェラート ●焼き菓子 ●ドリンク1杯付き  
日替りで種類が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。  
ドリンクメニューからドリンクをお選びください。アルコールはセットできません。

#### 本日のプチドルチェ

Today's petite dolce

お食事後に2種の盛り合わせ。

¥350 (¥385)



日替りで種類が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



## ワイン・ビール

*Party Buffet plan*

### いづつワイン (グラス) ￥500 (￥550)

長野県信州桔梗ヶ原一帯の契約農家で収穫されたぶどうを醸造しいち早く瓶詰めした国産ぶどう100%の新酒。  
酸化防止剤、保存料を使用しておりません。

#### 赤 コンコード中口

Red wine /Concord grape - midium dry

コンコード種のフルーティーな甘いぶどうの香りそのままに、凝縮したぶどうの香りと優しい口あたりで親しみある味わい。

#### 白 ナイヤガラ辛口

White wine /Niagara grape - dry

ナイアガラ種ぶどうの素直な個性、また果実そのままを思わせるジューシーで親しみやすい口当りで自然な甘さがある。

### 北条ワイン (グラス) ￥500 (￥550)

鳥取県中部に広がる北条砂丘で育った新鮮なぶどうにこだわり、栽培から醸造まで一貫してワイン造りをする老舗ワイナリー。

#### 赤

Red wine

北条砂丘を産地とするマスカット・ベリーA種でつくった赤ワイン。マイルドで程よい酸味と軽いソフトな渋味をもつライトとミディアムの中間位の味わい。

#### 白

White wine

北条砂丘を産地とする甲州種で作ったやや辛口。淡い麦わら色でキリッとした酸味がありソフトで口当たりが良く、後に心地よい安堵感を感じる、個性のある唯一無二の味わい。

### 大山Gビール (グラス) ￥700 (￥770)

名水に醸えられた大山の伏流水、山麓栽培の小麦とホップで丹念に仕上げた鳥取自慢の地ビール。すっきりとしたフレッシュな小麦の香りの2種類をご用意しました。

#### ピルスナー

Pilsner

ホップのきいた爽快な香味の淡色。馴染みのある味わい。

#### ヴァイツェン

Weizen

小麦麦芽を使用し苦味が弱く、口当たりの良さとフルーティな香りの淡色。

### ヴェリタスブロイ ノンアルコールビール ￥500 (￥550)

プレミアムモルト、ファインポップと天然水のみで、添加物を使わず本場ドイツの伝統製法で仕上げ、ビールそのままのkokと風味を再現。

当店では、未成年、お車でお越しの方へのお酒の提供は行っておりません。

## 要予約

## パーティービュッフェプラン

*Party Buffet plan*

歓送迎会、同窓会など大人数でのパーティーなどに対応いたします。  
ビュッフェスタイルの会食をご予算に応じてご予約いただけます。



\*写真はイメージです。

## 要予約

お一人様

¥ 2,500 +税 ~

18時以降のご予約も20名様以上で承っております。  
お気軽にご相談ください。

## 要予約

### 特別な日のテーブルを演出 コース料理のご案内

*Course menu*



※4,000円+税のコース例

地元素材を中心としたコース料理をご用意しております。  
記念日などの特別な日、ゆったりとしたひとときにもご利用くださいませ。

## リゾートコース

- 前菜・カルパッチョ●スープ●季節のパスタ●魚料理●肉料理
- 自家製パン●今月のデザート●コーヒーor紅茶

¥ 3,000 +税 ~

お誕生日、結婚記念日、お顔合わせ、  
七五三、還暦祝い、法事などのお集まりに。  
ご予算に応じてご用意いたします。



個室のご予約承ります。

## 大自然の中の レストランへようこそ

大江ノ郷テラスにお越しいただき誠にありがとうございます。

私たちは、ここ八頭町で平成6年から卵作りを営んでいます。

卵作りを通じ、改めて鳥取の自然の素晴らしさ、農業の大切さに気付いた私たちは、ここにしかない「食」と「自然」で多くの方に笑顔になっていただきたいと願うようになりました。

その思いを形にしたのがレストラン「大江ノ郷テラス」です。

どうか八頭の山々を眺めながら、ごゆるりとお過ごしくください。

大江ノ郷自然牧場  
生産者 小原 利一郎



ご予約はスタッフへお申し付けくださいませ。 レストラン予約専用ダイヤル 0858-71-0546