

林檎とさつまいもの
パンケーキ Apple & sweet potato pancake

1,250円 税込1,375円
〈ドリンク付セット1,600円(税込1,760円)〉

林檎のパンケーキが
新しくなって登場！

シャキッと食感を残し
ほろ苦くキャラメリゼした鳥取林檎を、
ふわふわのパンケーキの上にたっぷりトッピング。
アップルパイをイメージし、カスタードクリームや
サクサクのパイを添えて仕上げました。
安納芋のジェラートやとろろり甘い
キャラメルソースで
味わいの変化も楽しめる、
深まる秋にぴったりな
パンケーキをお楽しみください。



美味しく食事♪
マスクマナーで
楽しい会話。

お食事中以外は
マスクの着用をお願いします。

▼セットドリンクはこちらからお選びください

セットドリンク
メニュー

Set Drink Menu

セットドリンクは下記より
お選びいただけます。

HOT あたたかいお飲物

- ブレンドコーヒー
- ノンカフェインコーヒー
- エスプレッソ(約45ml)
- 鳥取ミルク
- 〈紅茶〉
- アールグレイ
- ダーズリン
- シナモンスライス
- 〈ハーブティー〉
- カモミール
- ペパーミント
- レモングラス
- ハイビスカス
- レモンバーム

カップ約2杯分



紅茶&ハーブティーは
プラス165円(税込)で
ティーポットを
ご用意いたします。

ICE つめたいお飲物

- アイスコーヒー
- アイスティー
- オレンジジュース
- アップルジュース
- 鳥取ミルク
- お子様ジュース
(アップル・オレンジ・ミルク)

ドリンク付セット価格にプラス料金でご注文いただけます。

- プラス55円(税込)
- ウインナーコーヒー (ホット)
 - カフェオレ (ホット/アイス)
 - カフェラテ (ホット/アイス)
 - ソイラテ (ホット/アイス)
 - カプチーノ (ホット/アイス)
 - ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)
 - オレンジハイビスカス (アイス)
 - ラズベリーサイダー (アイス)
 - 林檎サイダー (アイス)

- プラス110円(税込)
- キャラメルマキアート (ホット/アイス)
 - 豆乳キャラメルチャイ (ホット)
 - ハニーラテ (ホット/アイス)

- プラス143円(税込)
- コーヒーフロート (アイス)
 - トマトのスムージー (アイス)
 - にんじんのスムージー (アイス)
 - ほうれんそうのスムージー (アイス)
 - フルーツスムージー (アイス)

Alcohol アルコール

ホップのきいた爽快な香味の淡色ビール。

大山ギールピルスナー(グラス)
DAISEN G BEER Pilsner 700円 税込770円

ノンアルコールビール(ヴェリタスブロイ)
Alcohol-free beer Veritasbroi 500円 税込550円

※セットドリンクにはできません。※当店では、未成年、お車でのお越しの方へのお酒の提供は行っていません。

GENOSATO NATURAL FARM Pancake

ふわふわのパンケーキと
オーガニックの
フロースパンナナ、
特製キャラメルソースが
絡み合う
至福のロどけを
お楽しみください。

たっぷりの生クリームにキャラメル、
フロースオーガニックバナナのやさしい甘みがベストマッチ。

キャラメルバナナパンケーキ 800円 税込880円
Caramel Banana Pancake 〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

牧场おすすめ
パンケーキ

甘酸っぱいフロースラズベリーと
ブルーベリー、練乳とアーモンド
スライスを散りばめた
華やかな一品。

木苺のパンケーキ
raspberry pancake
800円 税込880円
〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

一度焼いたパンケーキを、
天美卵で作った特製卵液に浸けこみ、
もう一度表面を焼き上げました。

フレンチパンケーキ
800円 税込880円 french pancake
〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

メープルシロップをたっぷりかけて、
冷たいアイスと一緒に召し上がってください。

アイス・オン・パンケーキ
800円 税込880円 ice on pancake
〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

大江ノ郷自然牧場パンケーキ
TOTTORI
"OMOTENASHI"
鳥取のおもてなし

天美卵のメレンゲのかたふわふわに膨らんだ
大江ノ郷パンケーキ、どろけるようなロどけと
焼き立ての美味しさを堪能ください。

素材の風味を引き出す
「オーガニックメープルシロップ」でどうぞ。

おおえのさと
大江ノ郷パンケーキ 700円 税込770円
Oenosato pancake 〈ドリンク付セット1,050円(税込1,155円)〉

季節限定

TOTTORI RINGO FESTIVAL

林檎の贅沢プレート Apple sweets plate
900円 税込990円(ドリンク付セット1,250円(税込1,375円))
※スイーツは日替りで種類が変わります。詳しくはスタッフにお尋ね下さい。(写真は一例です)

林檎のセリーやキャラメリゼした
林檎に、紅茶を使った
香り高いムース、クッキーを
合わせた新作パフェ。

林檎と紅茶のパフェ
Apple & tea parfait
800円 税込880円
〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

しっとりふわふわ生地で爽やかな
鳥取産生クリームをやさしく包み込みました。

たまごロール Egg swiss roll
380円 税込418円
〈ドリンク付セット730円(税込803円)〉

優しい甘味のカスタードを、北海道産クリーム
チーズで包み込んだチーズケーキです。

半熟フロマージュ Fromage
390円 税込429円
〈ドリンク付セット740円(税込814円)〉

New

たまごの力だけでふわふわに仕上げた
やさしいロどけのシフォンケーキ。

日替りシフォンケーキ
Chiffon cake
420円 税込462円
〈ドリンク付セット770円(税込847円)〉

甘く優しい風味としっとり濃厚な味わい。
焼き立ての香りと味をご堪能ください。

大江ノ郷バウムクーヘン
Oenosato baumkuchen
420円 税込462円
〈ドリンク付セット770円(税込847円)〉

薄いピンク色のグラデーションに
心弾む、林檎のやさしい甘さが広がるサイダー。

林檎サイダー Apple cider
500円 税込550円
※プラス55円(税込)でセットドリンクに出来ます。

日替りマカロン
macaron set
550円 税込605円
〈ドリンク付セット900円(税込990円)〉

当店のパンケーキについて 当店のパンケーキは膨張剤を使わず卵白の力だけで焼き上げ、しっとりとした食感を理想としております。そのため、焼き具合によってはレアに感じられる場合もございますが、「しっかり焼き」などのご希望も承りますので、ご注文の際、ご遠慮なくお申し出ください。焼き直しも対応させていただきます。



お食事中以外は マスクの着用をお願いします。

大江ノ郷特製
スイーツ
sweets

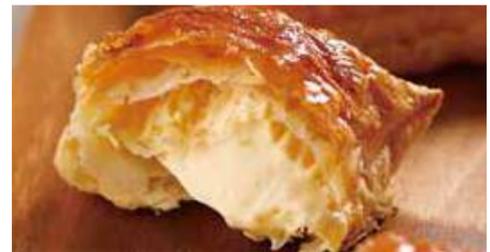


大江ノ郷ぶりん 300円(税込330円)
oenosato pudding
天美卵の濃厚なコクと天然バニラビーンズの豊かな香り漂う、どこか懐かし自然な味わいぶりん。

抹茶ぶりん 320円(税込352円)
green tea pudding
有機栽培の宇治抹茶と北海道大納言をふんだんに使用した贅沢な大人の味わい和風ぶりん。

ナチュラルぶりん 320円(税込352円)
natural pudding
生クリームをたっぷり使ってとろとろ食感に仕上げた口どけなめらかぶりん。

スイートポテトぶりん 360円(税込396円)
sweet potato pudding
角切りにした噂門全時や芋ペーストを使用した味わい。



パイシュー 220円(税込242円)
pie cream puff
きゅきゅのパイとカスタードクリームが絶妙なバランス。



ココシュー 220円(税込242円)
coco cream puff
手作りシュー皮に卵たっぷりのカスタードクリームを詰め込みました。



たまごソフトクリーム 330円(税込363円)
egg soft ice cream

平飼い鶏が産んだ濃厚な卵を贅沢に使用したソフトクリーム。

トッピングソフト(カップ入り) 360円(税込396円)
topping egg soft ice cream

種類 / ラズベリー・キャラメル
2種類のソースの中からお選びください。

大江ノ郷特製
オーガニックハーブティー
organic herb tea

ハーブティーは全て有機栽培茶葉を使用。独特の香りや色もお楽しみください。

オーガニックハーブティーのアイスドリンクへの変更は プラス55円(税込)でご注文いただけます。

ペパーミント(ホット) 450円(税込495円)
peppermint ●ティーポット 600円(税込660円)
清涼感のある爽やかな香りで気分をリフレッシュ。食後のさっぱりしたい時にも。

レモングラス(ホット) 450円(税込495円)
lemon grass ●ティーポット 600円(税込660円)
レモンのような爽やかな香りが特徴のハーブ。胃腸の働きを助けてくれます。

カモミール(ホット) 450円(税込495円)
chamomile ●ティーポット 600円(税込660円)
りんごに似た柔らかい香りで体が温まり心を落ち着かせます。

レモンバーム(ホット) 450円(税込495円)
lemon balm ●ティーポット 600円(税込660円)
爽やかな香りでさっぱりとした味わい。疲れている時や食欲のない時にも。

ハイビスカス(ホット) 450円(税込495円)
hibiscus ●ティーポット 600円(税込660円)
ビタミンCやカリウムを含んでいるため、美容や疲労回復の効果もあります。

オレンジハイビスカス(アイス) 500円(税込550円)
orange hibiscus

有機オレンジジュースとハイビスカスティが二層になった見た目も鮮やかなさっぱりとした味わいのドリンク。



大江ノ郷特製
オーガニックティー
organic tea

紅茶は全て有機栽培茶葉を使用。自然の持つ香りや繊細な味をダイレクトに感じます。

アールグレイ(ホット) 450円(税込495円)
earl grey tea ●ティーポット 600円(税込660円)
スリランカ・インドの紅茶にベルガモットの柑橘風味が爽やかな味わい。

ダーズリン(ホット) 450円(税込495円)
darjeeling tea ●ティーポット 600円(税込660円)
インド・ダーズリン地区で取れた紅茶です。

シナモンスパイス(ホット) 450円(税込495円)
cinnamon spice ●ティーポット 600円(税込660円)
シナモン・クローブ・生姜の香りスパイスをフレーバーティー。

アイスティー 450円(税込495円)
ice tea
ベルガモットの香り高いストレートティーです。

ロイヤルミルクティー 500円(税込550円)
royal milk tea (ホット/アイス)
たっぷりミルクで煮出した濃厚なミルクティーに生クリームを贅沢に入れて。

豆乳キャラメルチャイ(ホット) 550円(税込605円)
soy milk caramel chai
シナモンの香りと豆乳のまろやかさと、ほのかにキャラメルの甘みを感じます。



単品
ドリンク
メニュー
Drink Menu

単品のドリンクはこちらからお選びいただけます。たまごかけご飯や表面のスイーツと一緒にのご注文で、セット価格でご注文いただけます。



大江ノ郷特製

オーガニックアイスドリンク
organic ice drink

大自然の恵みあふれる大地で育った採れたてのフルーツ果汁を使用した有機ジュースです。

- オレンジジュース 450円(税込495円)
orange juice
- アップルジュース 450円(税込495円)
apple juice
- お子様ジュース 250円(税込275円)
kids juice
- 種類 / アップル・オレンジ

鳥取ミルク(ホット/アイス) 400円(税込440円)
tottori milk
大山山麓でのびのび育てられた乳牛から搾られた後味すっきりとした新鮮な牛乳。

ラズベリーサイダー 500円(税込550円)
raspberry cider
甘酸っぱいラズベリー入り。さっぱりとした味わいでスイーツに良く合います。

コーヒーフロート 580円(税込638円)
coffee float
きりっと冷えたアイスコーヒーにたまごソフトをのせて。

トマトのスムージー 580円(税込638円)
tomato smoothie
ビタミンCなど栄養豊富なトマトのさっぱりスムージー。

にんじんのスムージー 580円(税込638円)
carrot smoothie
ビタミンAやカリウム豊富な人参のスムージー。

ほうれんそうのスムージー 580円(税込638円)
spinach smoothie
ほうれん草をたっぷり入れた、ビタミン豊富なスムージー。

フルーツスムージー 580円(税込638円)
fruit smoothie
有機豆乳とオーガニックフルーツの優しい甘み広がるひんやりドリンクです。



大江ノ郷特製

オーガニックコーヒー
organic coffee

有機栽培豆のオリジナルブレンドを神戸の老舗「萩原珈琲」さんと共同開発。焙煎師の手で炭火焙煎しています。

ブレンドコーヒー(ホット) 450円(税込495円)
blended coffee
神戸の老舗「萩原珈琲」さんと共同開発した炭火焙煎珈琲です。

ノンカフェインコーヒー(ホット) 450円(税込495円)
decaffeinated coffee
やわらかで香り高く、酸味・甘みがバランスの良い味わい。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(約45ml) (ホット) 450円(税込495円)
a cup of espresso
深煎り有機栽培コーヒーを高压抽出した贅沢な味わいです。

アイスコーヒー 450円(税込495円)
ice coffee
有機栽培豆を使用し、深煎りの独特な風味が人気です。

ウィナーコーヒー(ホット) 500円(税込550円)
vienna coffee
ブレンドコーヒーに生クリームを入れたまろやかな味です。

カプチーノ(ホット/アイス) 500円(税込550円)
cappuccino
エスプレッソと泡だてたふわふわミルクをお楽しみください。

カフェオレ(ホット/アイス) 500円(税込550円)
cafe au lait
大山山麓の搾りたて牛乳と有機珈琲との相性は抜群です。

カフェラテ(ホット/アイス) 500円(税込550円)
cafe latte
エスプレッソ抽出によりミルクとのバランスが絶妙です。

ソイラテ(ホット/アイス) 500円(税込550円)
soy latte
高压抽出したエスプレッソに有機豆乳のまろやかさ。

キャラメルマキアート(ホット/アイス) 550円(税込605円)
caramel macchiato
エスプレッソにミルクを注ぎ、オリジナルキャラメルソースをトッピング。

ハニーラテ(ホット/アイス) 550円(税込605円)
honey latte
鳥取県産の芳醇な香りの蜂蜜がたっぷり。

毎日卵かけご飯の日
1日30食限定
ご提供時間11:30~

炊きたて熱々ご飯に「天美卵」をほろりと割り入れ、たまごかけ専用醤油「天のしずく」を回しかける。産みたて天美卵ならではの濃厚でコクのある味わいをご堪能いただけます。シンプルだからこそ卵の美味しさが際立つ、栄養満点の贅沢な料理です。

薬味には卵の旨さを引き立てるシンプルな食材を使用しています。たまごスープ付き。

〈スープ・薬味付〉
580円(税込638円)

〈スープ・薬味・ドリンク付〉
930円(税込1,023円)

※ドリンクは表面のセットドリンクメニューからお選びください。

たまごかけご飯セットをご注文のお客様
おかわり(ご飯・卵) 1回 150円(税込165円)

濃厚「天美卵」が絡み合う、新感覚の「たまごかけご飯」をご堪能ください。

たまごかけご飯セット

※一日30食限定となります。売り切れの際はご了承ください。