

もぎたて
鳥取苺で
仕立てた
TOTTORI ICHIGO

販売期間 5/24(月)まで

ふわふわのパンケーキに、たっぷりの完熟苺と特製いちごソース。濃厚な香り広がるピスタチオムースとサクサクパイの食感も楽しい、春限定のひと皿です。

いちごづくしのパンケーキ *Ichigodakushi no pancake*
1,350円 税込**1,485円**〈ドリンク付セット1,700円(税込1,870円)〉

甘酸っぱい鳥取苺を堪能。

パンケーキに重ねるのは、サクサクのパイと淡いグリーンが春らしいピスタチオ香るムース。さらに、甘酸っぱい果肉入り苺ソースをとろりとかければ、春にぴったりのひと皿の出来上がり。鳥取県産の新鮮な苺たっぷりの春限定パンケーキ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、フローズン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 *Caramel Banana Pancake* 〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉
800円 税込**880円**

至福のロどけ。

牧場おすすめ
パンケーキ

フローズンラズベリーとブルーベリーを散りばめ、ラズベリーを煮詰めた特製ソースに練乳がまろやかな甘さをプラスした華やかな一皿。

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漬けこみ、もう一度表面を焼き上げました。

フレッシュパンケーキ *french pancake*
800円 税込**880円** 〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

WEAR MASK

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。

焼きたての美味しさ。

天美卵のメレンゲの力でふわふわに膨らんだ大江ノ郷パンケーキ。とろけるような口どけと焼きたての美味しさをご堪能ください。

素材本来の風味を引き出す「オーガニックメープルシロップ」でどうぞ。

大江ノ郷パンケーキ **750円** 税込**825円**
Oenosato pancake 〈ドリンク付セット1,100円(税込1,210円)〉

▼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〉 〈ハーブティー〉

- アールグレイ
- カモミール
- ダーズリン
- レモングラス
- シナモンスライス
- ハイビスカス

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
- オレンジジュース
- 鳥取ミルク
- お子様ジュース (アップル・オレンジ・ミルク)
- アイ스티ー
- アップルジュース

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)
- いちごサイダー (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)
- フルーツムージー (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Gビールピルスナー(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、お車でお越しの方へのお酒の提供は行っておりません。

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。

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。

ダージリン (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・ダージ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・生姜の香りスパイシーなフレーバーティー。

アイ스티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。

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。

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な香りで体が温まり心を落ち着かせます。

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でさっぱりとした味わい。消化を促す作用も。

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)
orange hibiscus

500円(税込550円)

有機オレンジジュースと
ハイビスカスティーが二層になった
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な新鮮な牛乳。

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
きりりと冷えたアイスコーヒーにたまごソフトをのせて。

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。

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」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」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圧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。



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。

ウィンナーコーヒー (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
高圧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。

素材の話

私たちは、ハーブ、紅茶、コーヒー、シュガーに至るまで全ての基準をクリアしたオーガニック認証のものを使用しています。全ては皆様のかけがえのないひとときのために。

※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。

毎日卵かけご飯の日
1日30食限定
ご提供時間10:30～

炊きたて熱々ご飯に
「天美卵」をひとつと割り入れ、
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、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。

鳥取県産有機米 こしひかり

鳥取県因幡地方で作られた有機JAS認証の
こしひかりは、完全無農薬・天然有機肥料で大切に
育てられ、旨味・粘り・光沢があり、ひと口で
味わいの違いに驚きます。天美卵と特製醤油、
地元のお米で頂く卵かけご飯をお楽しみ下さい。



天のしずく

国産の大豆と小麦、天日干しの塩を使用し
1年以上かけてゆっくりと醸造。その醤油を
ベースに麹と見布の天然だし、砂糖を一切使用
せず三河みりんのやさしい甘みだけで仕上げ
ました。天美卵の旨味をさらに引き立てます。



天美卵

大江ノ郷の鶏は元気に駆け回っていて、健康
そのもの。しかも良質な餌を食べているので、
コクとうまみのある濃厚な味わいの卵が産ま
れるのです。またDH A(ドコサヘキサエン酸)
などの栄養価が豊富なのも特徴です。



薬味には卵の旨さを引き立てるシンプルな
具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) 150円
※たまごかけご飯1セットにつき1回のみ (税込165円)

たまごかけご飯セット

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。

大江ノ郷特製

人気の牧場ソフトクリーム



平飼いで育った健康な鶏が産む卵「天美卵」を贅沢
に使用しています。濃厚な味わいをお楽しみください。

たまごソフトクリーム
〈コーン・カップ入り〉
egg soft ice cream 330円(税込363円)
平飼いの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〉
topping egg soft ice cream 360円(税込396円)

濃厚なたまごソフトを自家製ソースで贅沢に。

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。



たまごとバニラの香りが
口いっぱいに広がります♪