

自然の恵みを味わう

## 大江ノ郷テラスランチ

メイン料理 + 天美卵と野菜の前菜 + サラダ + パン + スープ

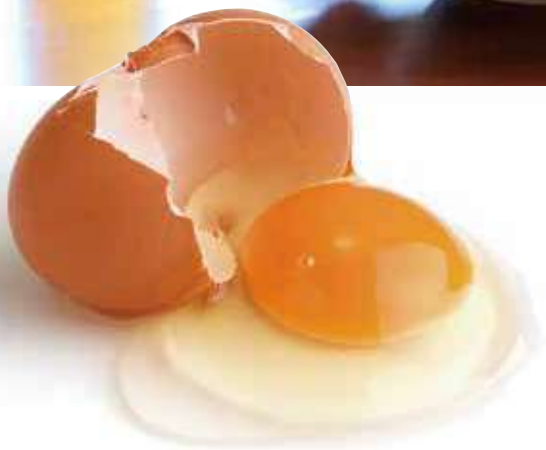
メイン料理には人気の天美卵オムライスやパンケーキをはじめ、  
鳥取の食材を使用した肉・魚料理をご用意しております。

新鮮な天美卵と旬の野菜で仕立てた数種類の料理をお楽しみいただけます。

外に広がる雄大な景色を眺めながらゆったりとお楽しみください。



## OENOSATO TERRASSE LUNCH



# 大江ノ郷テラスランチ

天美卵と季節の野菜料理  
地元食材のメイン料理をコース仕立てでお楽しみいただけます

アンティパスト(前菜6品)

自家製パン

本日のサラダ・スープ

メイン料理

好きなメイン料理を 1 ~ 8 よりお選びください

1 天美卵オムライス  
トマトソース

¥1,350  
税込 ¥1,485

Omelette with rice Tomato sauce  
鳥取産こしひかりのバターライスに天美卵オムレツをのせて。  
有機トマトで仕立てた自家製ソースとともに。

2 きこのペペロンチーノ

¥1,350  
税込 ¥1,485

Aglio, olio e peperoncino with Mushrooms  
オリーブオイルに、んにくの香りを移し鷹の爪をピリッと効かせ、  
しめじ、エリンギ、えのきをたっぷりを使用した自家製麺のパスタ。

3 鳥取和牛のローストビーフ  
玉ねぎソース

¥1,700  
税込 ¥1,870

"Tottori wagyu" roast beef with Onion sauce  
鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフをほんのりガーリック  
風味をつけた甘辛い醤油ベースのたまねぎソースで。

4 鹿野地鶏の煮込み  
ゴルゴンゾーラソース

¥1,650  
税込 ¥1,815

"Shikano-jidori" saute with Gorgonzola sauce  
旨味のある地鶏のもも肉を有機トマトで煮込み、  
ゴルゴンゾーラチーズのコクとアクセントを加えました。

5 粗挽き手ごねハンバーグ  
デミグラスソース

¥1,450  
税込 ¥1,595

Hamburger steak with Demi-glace sauce  
鳥取和牛、国産豚のミンチを手ごねし、網脂で包み焼きしたハンバーグを  
野菜の旨味と赤ワインの風味が豊かなコクのあるソースで。

6 境港サーモンのソテー  
サルサヴェルデソース

¥1,550  
税込 ¥1,705

"Sakaiminato salmon" with Salsa verde sauce  
脂ののったサーモンのグリルを、パセリをベースに、鳥取県産らっきょう  
アンチョビ、ケイパー、オリーブオイルで仕立てた緑鮮やかなソースで。

7 自家製ソーセージ

¥1,450  
税込 ¥1,595

Assortment of sausages  
自家製ソーセージを日替わりで3本、焼き立てをスキレットで。

8 大江ノ郷パンケーキ

¥1,600  
税込 ¥1,760

Oenosato Pancake  
卵の力だけでふんわり焼き上げたパンケーキを至福の2枚重ねで。

パンケーキはオーダーをいただいてから、生地作りをはじめ、1枚ずつ  
丁寧に焼いておりますため、30分前後お時間をいただいております。

ソフトドリンクはセット価格でご注文いただけます。

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  
Single pancake  
(大江ノ郷パンケーキ1枚)  
¥450 ( ¥495 )



大江ノ郷パンケーキ  
Oenosato pancake  
(大江ノ郷パンケーキ2枚)  
¥800 ( ¥880 )

## KIDS お子さまメニュー



キッズプレート ¥750 税込 ¥825  
Plate meal for kids  
ハンバーグ・チキンライス・ポテトサラダ・コロッケ



キッズパスタセット ¥650 税込 ¥715  
Pasta set for kids  
有機トマトナポリタン・ミートボール・ポテトサラダ



キッズオムライスセット ¥650 税込 ¥715  
Rice omlet for kids  
天美卵のミニオムライス・ミートボール・ポテトサラダ

キッズドリンク ¥250 税込 ¥275  
Drinks for kids  
アップル / オレンジ / ミルク(ホット・アイス)  
Apple / Orange / Milk (Hot or Cold)

# DRINKS



## オーガニック珈琲豆

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です。

ブレンドコーヒー **H C**  
Coffee

通常価格 セット価格  
¥450 ¥350  
税込 ¥495 税込 ¥385

ノンカフェインコーヒー **H**  
Decaf coffee

エスプレッソ **H**  
Espresso

カフェラテ **H C**  
café latte

¥500 ¥400  
税込 ¥550 税込 ¥440

## オーガニック茶葉

世界のオーガニック茶葉から厳選し、素直で豊かに香る紅茶、ハーブティーをご用意しました。

アールグレイ **H C**  
Earlgray

ダージリン **H C**  
Darjeeling

カモミール **H C**  
Chamomile

ハイビスカス **H C**  
Hibiscus

レモングラス **H C**  
Lemongrass

¥450 ¥350  
税込 ¥495 税込 ¥385

オーガニックフルーツ 100% ジュース ¥450 ¥350  
税込 ¥495 税込 ¥385

有機栽培された果実を収穫後すぐに压榨しているから自然な酸味や甘さは搾りたての果実感そのままに。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

アップルジュース  
Apple juice

岸田牧場ミルク **H C**  
"Kishida farm" Milk

¥400 ¥300  
税込 ¥440 税込 ¥330

ウーロン茶 **H C**  
Oolong tee

¥400 ¥300  
税込 ¥440 税込 ¥330

## アルコール Alcohol

### ワイン Wine

国産ぶどう100%で酸化防止剤・保存料無添加の「いづつワイン」、鳥取県中部の新鮮なぶどうを使用した老舗ワイナリーの「北条ワイン」をご用意しました。

いづつワイン 赤中口 (グラス) Izutsu "Red" ¥500 税込 ¥550

いづつワイン 白辛口 (グラス) Izutsu "White" dry ¥500 税込 ¥550

北条ワイン 赤 (グラス) Hojyo "Red" ¥500 税込 ¥550

北条ワイン 白 Hojyo "White" ¥500 税込 ¥550

### ビール Beer

鳥取の名峰・大山の麓に湧き上がる伏流水を源水に、丹年に仕上げた地ビールから、ホップのきいた爽快な香味で馴染みのある味わいのピルスナーと苦みが弱くフルーティーな香りのヴァイツェン。

大山Gビール ピルスナー Daisen G-beer "Pilsner" (グラス) ¥700 税込 ¥770

大山Gビール ヴァイツェン Daisen G-beer "Weizen" (グラス) ¥700 税込 ¥770

ヴェリタスブROI(ノンアルコール) Veritasbrau (Alcohol free) (グラス) ¥500 税込 ¥550

※ビール&ワインはセット価格はございません。

### 無糖

## スパークリングウォーター

通常価格 セット価格  
¥500 ¥300  
税込 ¥550 税込 ¥330

ハーブと柑橘でほのかに香り付けした無糖炭酸水。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

スパークリング・レモン  
Sparkling lemon water

### 微糖

## スパークリングウォーター&シロップ

¥500 ¥300  
税込 ¥550 税込 ¥330

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・エルダーフラワー  
Sparkling elderflower siroup water

スパークリング・アップルビネガー  
Sparkling apple vinegar siroup water

スパークリング・ストロングジンジャー  
Sparkling ginger siroup water

スパークリング・レモネード  
Sparkling lemonade

ホワイトソーダ  
White soda

季節のスパークリング  
Seasonal sparkling water

# Sweets



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  
ふわふわのパンケーキを至福の二枚重ねで。

¥800 税込 ¥880



## 本日のプティドルチェ

Today's petite dolce  
お食事後に2種の盛り合わせ。

¥350 税込 ¥385



4種のスイーツ盛り合わせとドリンク

## ドルチェ&ドリンクセット

¥1,000 税込 ¥1,100

Dolce & Drink set

●カタラーナ ● ジェラート ● 焼き菓子 2 種 ● 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。



TO GO バーガーテイクアウトできます \*ポテトなし770円(税込)

# Burger

鳥取・八頭産の八つの食材を重ねた

## や ず YAZU バーガー

¥800 税込 ¥880

YAZU Burger

- 自家製パンズ ● 庭先鶏の竜田揚げ ● エリンギ ● 白ネギ
- 自家製ベーコン ● トマト ● 天美卵の目玉焼き ● レタス

や  
ず  
YAZU  
バーガーって  
なあに？

## 大江ノ郷と地元農家の協力で誕生！

夢叶って「とっとりバーガーフェスタ」初参戦で感動の二冠を獲得  
八頭町の八つの素材から生まれた八変化の味わい、大自然の美味しさが詰まった大江ノ郷の初代YAZUバーガーです。



GRAND PRIX  
グランプリ  
受賞!

Best Award  
ベスト  
クオリティ賞  
受賞!

とっとりバーガーフェスタ2017  
第7回とっとりバーガー日本一決定戦  
グランプリ獲得・ベストクオリティ賞獲得

セットのドリンクは前ページのソフトドリンクからお選びください。 ※ビール・ワインなどのアルコールは通常価格でご注文いただけます。

おねがい



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。



OENOSATO TERRAS  
Spécialisé



# la parfaite

If you have a parfait, it's fun on rainy days

## 「完璧」という名のデザート。

雨粒をはじく紫陽花の花弁のような青いハーブティー・バタフライピーのジュレの上にはコンポート、ジュレ、ジェラート、ドライ、ソースにはレモンカードと、爽やかで様々な表情の檸檬を重ねました。雨の日にもこのパフェと一緒にさっぱりとした気分で過ごせるはず。清々しい香りのタイムの葉を散らして、檸檬との相性もお楽しみください。

### 雨音と檸檬のパフェ

Lemon parfait  
爽やかな檸檬を楽しむパフェ

¥1,250 税込 ¥1,375

### recette

If you have a parfait, it's fun on rainy days



青い花のハーブティーバタフライピーの紫陽花に見立てたジュレの上に、多様にアレンジした檸檬を重ね、どの層も爽やかに召し上げられるパフェに仕立てました。ヨーグルトやミルク、塩の効いたクランブルなどと共に柑橘の果実感をたっぷりと感じてください。トッピングにはお好みでタイムの葉をちらして清涼感を。雨の日もこのパフェで気持ちちは晴れますように。

パティシエ  
Mariko.S