

季節限定

トロピカルサマーパンケーキ

Tropical summer 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)〉

涼やかで夏らしい
新作パンケーキ、登場。

ふわふわのパンケーキに
フローズンのマンゴー、国産の桃、
パインビュレをあしらひ、
キラキラと輝くエルダーフラワーゼリーと
ナタデココで飾りつけました。
果肉入りのマンゴースースと
有機ココナッツから手作りのジェラートで
トロピカル感あふれるひと皿を
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。

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。

焼きたての美味しさ。

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。

おおえのさと
大江ノ郷パンケーキ 800円 税込880円
Oenosato pancake 〈ドリンク付セット1,150円(税込1,265円)〉

至福の口どけ。

牧場おすすめ
パンケーキ

メープルシロップを
たっぷりかけて、冷たいアイスと
ご一緒にお召し上がりください。

アイス・オン・パンケーキ

850円 税込935円 ice on pancake
〈ドリンク付セット1,200円(税込1,320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。

フレンチパンケーキ

850円 税込935円 french pancake
〈ドリンク付セット1,200円(税込1,320円)〉

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

850円 税込935円 raspberry pancake
〈ドリンク付セット1,200円(税込1,320円)〉

牧場おすすめ
季節のドリンク

有機レモン果汁とレモンピールで作る特製
シロップを炭酸で割った、ほのかな酸味に
はちみつのがさが広がる季節限定サイダー。

レモンサイダー 500円 税込550円
Lemon cider
※プラス55円(税込)でセットドリンクに出来ます。

天美卵たっぷりのふわふわ生地と
大山産の生乳から仕立てた甘さ控えめの
生クリームのバランスが絶妙です。

ココロロール Cocco swiss roll
380円 税込418円
〈ドリンク付セット730円(税込803円)〉

ココガーデン
限定ロールケーキ



レモン好きにはたまらない。レモンを味わうロールケーキに、
ひんやりスイーツと目替わりの焼き菓子をセットにした夏限定プレート。

△サマースウィーツプレート 900円 税込990円
Summer sweets plate
〈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)



オレンジゼリーとひんやり凍らせたしらぬいの上に
たまごソフトを重ね、マンゴースーツで飾りつけ。
ココナッツチュイルの食感も楽しい
夏らしい爽やかなサンデーです。

トロピカルサンデー

Tropical sundae 450円 税込495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、スタッフに直接お申し付けください。焼き直しも対応させていただきます。

パンケーキ
追加トッピング

パンケーキご注文のお客様は
追加でトッピングをご注文いただけます。

●バタートッピング 100円(税込110円) ●ソフトクリームトッピング 150円(税込165円)
●生クリームトッピング 100円(税込110円) ●パンケーキ1枚追加 350円(税込385円)

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・生姜の香りスパイシーなフレーバーティー。

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。

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

アイスドリンク
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・ミルク

ミルク (ホット/アイス) 450円(税込495円)
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。

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

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。



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。

ウィナーコーヒー (ホット)
vienna coffee 500円(税込550円)
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)
cappuccino 500円(税込550円)
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)
cafe au lait 500円(税込550円)
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)
cafe latte 500円(税込550円)
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)
soy latte 500円(税込550円)
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)
caramel macchiato 550円(税込605円)
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)
honey latte 550円(税込605円)
鳥取県産の芳醇な香りの蜂蜜がたっぷり。

コーヒーフロート (アイス)
coffee float 580円(税込638円)
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。

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。

毎日卵かけご飯の日
1日30食限定
ご提供時間10:00～

※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。

炊きたて熱々ご飯に
「天美卵」をぽとりと割り入れ、
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、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。



たまごかけご飯専用醤油
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。



大江ノ郷自然牧場
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DHA(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)

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。

Alcohol
アルコール

※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。

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

大江ノ郷特製

人気の牧場ソフトクリーム



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。



たまごソフトクリームの
コーン・カップ入りの
ソフトクリームが
たっぷり入ります♪