

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



※写真はイメージです。

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4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 ホワイトソース Omelette with rice White 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。 地元産のごと自家製ベーコンの入った濃厚なホワイトソースとともに。 | ¥1,380 税込 ¥1,518 | 5 | 粗挽き手ごねハンバーガー デミグラスソース Hamburger steak with Demi-glaze sauce 鳥取和牛、国産豚のミンチを手ごねし、網脂で焼き上げたハンバーガーを野菜の旨味と赤ワインの風味が豊かなココのあるソースで。 | ¥1,550 税込 ¥1,705 |
| 2 | パスタ・アマトリチャーナ Pasta Amatriciana 自家製のベーコンと鳥取産玉ねぎを赤ワインで煮込んだ濃厚なソースをもちもちの太めに打った自家製麺にからめて。 | ¥1,380 税込 ¥1,518 | 6 | 境港サーモンのソテー タプナードソース "Sakaiminato salmon" saute with Tapenade sauce 脂ののったサーモンをグリルし、黒オリーブ、アンチョビ、にんにく、ハーブなど香草を効かせた自家製ソースでさっぱりと。 | ¥1,550 税込 ¥1,705 |
| 3 | 鳥取和牛トマト煮込み "Tottori wagyu" roast beef with Onion sauce 鳥取和牛のバラ肉を野菜の甘みや旨味を感じるブロード、有機トマトで柔らかく煮込みました。 | ¥1,700 税込 ¥1,870 | 7 | 自家製ソーセージ Assortment of sausages 自家製ソーセージを出荷わりで3本、焼き立てをスキレットで。 | ¥1,450 税込 ¥1,595 |
| 4 | 鹿野地鶏のサルティンボッカ "Shikano-jidori" saltimbocca 旨味のある地鶏のもも肉と生ハムをセージの香りをつけながらソテー。 フォン・ド・ボー、白ワインとバターのソースを添えて。 | ¥1,600 税込 ¥1,760 | 8 | 大江ノ郷パンケーキ Oenosato Pancake 卵の力でふわ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いるから、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。 | ¥1,650 税込 ¥1,815 |

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 ¥805
Plate meal for kids
ハンバーガー・チキンライス・ポテトサラダ・コロック



キッズパスタセット ¥700 税込 ¥770
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 ¥700 税込 ¥770
Rice omelet 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 ¥300 税込 ¥330
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ワンランク上よく芳醇なアロマを放つ珈琲です。

通常価格 セット価格
 ブレンドコーヒー **H C** ￥480 ￥380
 Coffee 税込 ￥528 税込 ￥418

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** ￥530 ￥430
 café latte 税込 ￥583 税込 ￥473

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

オーガニックフルーツ 100% ジュース ￥480 ￥380
 税込 ￥528 税込 ￥418

有機栽培された果実を取収穫後すぐに圧搾しているから自然な酸味や甘さは抑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** ￥400 ￥300
 'Kishida farm' Milk 税込 ￥440 税込 ￥330

ウーロン茶 **H C** ￥400 ￥300
 Oolong tee 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" ￥550 税込 ￥605

いづつワイン 白辛口 (グラス) Izutsu "White" dry ￥550 税込 ￥605

北条ワイン 赤 (グラス) Hojo "Red" ￥550 税込 ￥605

北条ワイン 白 (グラス) Hojo "White" ￥550 税込 ￥605

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した無糖炭酸水。さらっとした口当たりほ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

通常価格 セット価格
 ￥480 ￥380
 税込 ￥528 税込 ￥418

微糖

スパークリングウォーター & シロップ ￥480 ￥380
 税込 ￥528 税込 ￥418

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

※お食事、スイーツと一緒にオーダーの場合は「セット価格」となります。

ビール Beer

鳥取の名峰・大山の麓に湧き上がる伏流水を添水に、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

ヴェリタスプロイ(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。

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。



グランプリ
受賞!

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 TERRASSE
Spécialisé

la parfaite mont blanc

「完璧」という名の デザート。

グラスの中に様々な栗のスイーツを

詰め込んだような贅沢なパフェ。

ひとつひとつパティシエが

「完璧」を目指し、丁寧に仕立てました。

旬の栗を存分に楽しむ季節限定「モンブランパフェ」を

心ゆくまでお楽しみください。

和栗のモンブランパフェ

mont blanc parfait

栗の香りと食感の層をたのしむパフェ

¥1,450 税込 ¥1,595

recette

parfait aux mont blanc

栗に見立てたカカオチュール

国産栗のモンブランクリーム

クランブル

天美卵バニラジェラート

大山生クリーム

国産栗の甘露煮

オレンジのマリネ

ヘーゼルナッツのメレンゲクッキー

国産栗の甘露煮

国産栗の渋皮煮

オレンジとアプリコットのソース

ヘーゼルナッツのメレンゲクッキー

国産栗のジェラート

ビターチョコレートのパンナコッタ

コーヒーゼリー



絞れる究極まで栗の割合を重視したモンブランクリーム、
食べ進めるごとにあらわれるジェラートや甘露煮など濃厚な栗の間には
食感のアクセントになる仕掛けや甘酸っぱいソース、オレンジの果肉で
味のストーリーを際立たせました。

パティシエ

Mariko.S