

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)

*前菜にはお肉が含まれる料理がございます。Appetizers may contain meat.

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 チーズソース

¥1,580
税込 ¥1,738

Omelette with rice Cheese verde 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白ワインとアンチョビが香り、荒く刻んだにんにくが食感と風味を奏でる濃厚なクリームで。

2

鳥取県産しじみのボンゴレビアンコ "Tottori-Shijimi clam" Vongole bianco

¥1,580
税込 ¥1,738

鳥取県産のしじみと魚ののだしの旨味に、にんにくの香りをまとわせたオイルソースを自家製の平打ち麺で。

3

鳥取和牛のローストビーフ 玉ねぎソース

¥1,980
税込 ¥2,178

"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

吉川豚のコンフィ サルサヴェルデソース

¥1,780
税込 ¥1,958

Confit of "Yoshikawa pork" with Salsa verde sauce

若桜町オンリーBoo産の肩ロース肉を低温の油でゆっくりと加熱し、肉の旨味を閉じ込め、仕上げに軽くソテー。ハーブの効いたソースを添えて。

5

粗挽き手ごねハンバーグ トマトソース

¥1,780
税込 ¥1,958

Hamburger steak with "Tomato sauce"

鳥取和牛、国産豚のミンチを手ごねし、ふっくらと焼き上げたハンバーグを有機トマトで仕立てたソースとともに。

6

境港サーモンのムニエル ブル・ノワゼットソース

¥1,780
税込 ¥1,958

"Sakaiminato salmon" with Beurre noisette sauce

脂ののったサーモンをバターでふっくらソテーし、焦がしバターの濃厚さとカボスの酸味で爽やかさを加えたソースで。

7

自家製ソーセージ

¥1,580
税込 ¥1,738

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

¥1,780
税込 ¥1,958

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)

¥500 (¥550)



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

¥880 (¥968)

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・コロケ



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 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 ¥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
¥480 ¥380
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**
café latte

¥530 ¥430
税込 ¥583 税込 ¥473

オーガニック茶葉

¥480 ¥380
税込 ¥528 税込 ¥418

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

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収穫後すぐに圧搾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" ¥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) Hojyo "Red" ¥550 税込¥605

北条ワイン 白 Hojyo "White" ¥550 税込¥605

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。

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
きつと、すっき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

¥1,450 税込 ¥1,595

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が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
気持ちは晴れますように。

パティシエ

Mariko.S

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。

¥880 税込 ¥968

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。



バーガーテイクアウトできます *ポテトなし864円(税込)

Burger

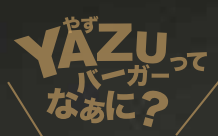
鳥取・八頭産の八つの食材を重ねた

YAZU バーガー

¥900 税込 ¥990

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



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う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。



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

YAZU *Rich* BURGER

Rich Burger made with luxurious patties of 100% "Tottori Wagyu" beef and carefully selected vegetables.

ONLY
10
A DAY



1日限定10食

や す
YAZUリッチバーガー (ポテト/ピクルス/スープ付) **¥1,800** 税込 ¥1,980



YAZU BURGER STORIES

The YAZU Burger, which was born in the Oenosato Value Added Improvement Project, is the root of all the series.

YAZU Rich BURGER

「YAZU(やず)リッチバーガー」は鳥取和牛を100%使用したパティをはじめサンク自家製のリッチバーガー専用バンズ厳選した野菜を使用し贅沢に仕上げた郷のバーガーシリーズ、第6作目にして初の、高級ハンバーガーです。

1日
10
食限定

鳥取和牛
100%のパティ

鳥取和牛を100%使用した150gの重量感あるパティは、表面を強火で軽く焼き、オーブンにかけ、肉汁をしつかりと閉じ込めました。鳥取和牛を存分に楽しんでいただけます。



パティと
絶妙にリンクする
ソース

鳥取和牛のすじ肉からとったフォン・ド・ボーに炒めた玉ねぎ、にんにくを合わせじっくり煮込み、無添加の赤ワインを合わせた濃厚なソースです。



たっぷりと重ねた
厳選野菜の
こだわりレシピ

酸味を担うキャロットラペはホワイトバルサミコ酢、鳥取県産蜂蜜、マスタードなどで味を整え、「炒る」というひと手間を加えたアーモンドを荒く刻み、混ぜ込むことで食感と香ばしさをプラス。



いつでもカリッと軽やかな食感を保つオレガノ入りの衣を使用。風味、食感、香りに包まれたポリユミーなオニオンリング。八頭町産のエリンギはコリとした食感を残すため、火を通すのは最低限に。岩塩と黒胡椒だけのシンプルな味付けでキノコの香りを引き立てています。

自社パン工房「サンク」特製のリッチバーガー専用バンズ



生地には大山こむぎの全粒粉、天美卵を加えることで小麦の香りと奥行きを感じられるバンズに。たっぷりの有機ごまで香ばしさもプラス。このバーガーのためだけに作られたバンズは全ての食材をまとめています。



1日10食
限定



やず
YAZUリッチバーガー ¥1,800
(ポテト/ピクルス/スープ付) 税込 ¥1,980

Caesar salad Pancake

Pancake with Oenosato Bacon, Tenbiran-Onsentamago



天美卵シーザーサラダのパンケーキ ¥1,580
～自家製ベーコンを添えて～ 税込 ¥1,738

Caesar salad Pancake

天美卵のメレンゲのちからでふわふわしっとりに焼き上げたパンケーキに、天然塩、野菜などに漬け込み燻製した自家製のベーコン、天美卵の温泉卵とシャキシャキ野菜を添えて。
〈本日のスープ付き〉

