

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
オレガノトマトソース
Omelette with rice "Oregano 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オレガノ香る自家製ソースとともに。

¥1,580
税込 ¥1,738

2 ハムときのこのクリームパスタ
Pasta with Cream sauce and Ham, Mushrooms
ハムときのこにセージの香りを移した白ワインと生クリームのクリーム
ソースを自家製の天美卵入り自家製麺で。

¥1,580
税込 ¥1,738

3 鳥取和牛のローストビーフ
ハーブオランダーズソース
"Tottori wagyu" roast beef with sauce Herb Hollandaise
鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを
天美卵と大山バター、レモン果汁の酸味とハーブを効かせたソースで。

¥1,980
税込 ¥2,178

4 吉川豚のコンフィ
サルサヴェルデソース
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。

¥1,780
税込 ¥1,958

5 粗挽き手ごねハンバーグ
てりやきソース
Hamburger steak with Teriyaki 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
無添加醤油を使用した甘辛い和風のソースで。

¥1,780
税込 ¥1,958

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。

¥1,780
税込 ¥1,958

7 自家製ソーセージ
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。

¥1,580
税込 ¥1,738

8 大江ノ郷パンケーキ
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。

¥1,780
税込 ¥1,958

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
(パンケーキ1枚)
¥500 (¥550)



大江ノ郷パンケーキ
Oenosato pancake
(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・コロケツ



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** 通常価格 ￥480 セット価格 ￥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** ￥530 ￥430
税込 ￥583 税込 ￥473

ショコララテ **H** 冬季限定 ￥550 ￥450
税込 ￥605 税込 ￥495

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

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

サングリア(白 / 赤) **H** 冬季限定 ￥550 ￥450
税込 ￥605 税込 ￥495

*ノンアルコール

Sangria (White / Red) *Alcohol free

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。

無糖

スパークリングウォーター

通常価格 セット価格
￥480 ￥380
税込 ￥528 税込 ￥418

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

￥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・アップルビネガー
Sparkling apple vinegar siroupa water

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

スパークリング・レモネード
Sparkling lemonade

ベリーソーダ
Berry soda

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

※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。

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
半熟ショコラ〜ジェラートを添えて〜

¥750 税込 ¥825



ドルチェ&ドリンクセット

Dolce & Drink set
4種のスイーツ盛り合わせとドリンク

¥1,000 税込 ¥1,100

●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864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

¥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
- ※庭先鶏 / 平飼いの親鶏で、噛みごたえのあるしっかりとした肉質です。

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。

やず
YAZU
バーガーって
なあに?



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回ご当地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

la parfaite
"Snow White"

「完璧」という名の デザート。

郷に雪が降り積もった景色を思わせる
真っ白なパフェ。

旬の柚子を使ったジェラートやギモーヴをはじめ、
ふわっ、サクっ、パリッと食感や味のコントラスト、そして
積みたてのふわふわの雪のようなクリームの中から
現れる、鮮やかなサプライズもお楽しみください。
暖かなレストランで冬景色を眺めながら
パフェとともにごゆっくりとお過ごしください。

スノーホワイトパフェ

Snow white Parfait

雪景色のような真っ白なパフェ

¥1,540 税込 ¥1,694



OENOSATO TERRASSE
Spécialisé

la parfaite

“Snow White”



降り積もる雪に包まれたような真っ白なパフェの中には、
旬の柚子を使ったジェラートやギモーヴをはじめ、
ふわっ、サクっ、パリッと食感のコントラストに、
香ばしさ、甘酸っぱさ、ほのかな洋酒の香り・・・と、
味の変化も折り重ねました。
食べ進めるうちに現れる鮮やかなサプライズも
ぜひお楽しみにお召し上がりください。

パティシエ
Mariko.S

la
par
faite

OENOSATO TERRASSE
Spécialité

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〉

