

▼セットドリンクはこちらからお選びください

# セットドリンク メニュー

Set Drink Menu  
セットドリンクは下記よりお選びいただけます。

## HOT あたたかいお飲物

- ブレンドコーヒー
- ノンカフェインコーヒー
- エスプレッソコーヒー(約45ml)
- アールグレイティー
- ティーポットアールグレイティー +165円
- ダーズリンティー
- ティーポットダーズリンティー +165円
- シナモンスライスティー
- ティーポットシナモンスライスティー +165円
- カモミールティー
- ティーポットカモミールティー +165円
- レモングラスティー
- ティーポットレモングラスティー +165円
- ハイビスカスティー
- ティーポットハイビスカスティー +165円
- ホットミルク +55円
- ウイナーコーヒー +55円
- ホットカフェオレ +55円
- ホットロイヤルミルクティー +55円

## ICE つめたいお飲物

- アイスコーヒー +55円
- オレンジジュース +55円
- アイスミルク +110円
- アイスカフェオレ +55円
- アイスロイヤルミルクティー +55円
- いちごサイダー +110円

※環境に配慮し、ストローの提供を廃止しています。

## 苺を味わう、春色の贅沢。

真っ赤な苺と淡いピンク色がひときわ目を引く春限定「苺モンブランのパンケーキ」。幾重にも折り重なる淡いピンクの

苺クリームの中からふんわり軽いチーズムースさらに、まるごと1個の苺がかくれんぼ。苺を味わう、春だけの特別なパンケーキをぜひご堪能ください。



旬の苺をモンブラン仕立てに。苺の美味しさが広がる季節限定パンケーキ。 **販売期間 4/26(金)まで**

苺モンブランのパンケーキ *Ichigo mont blanc pancake*  
**1,280円** 税込1,408円(ドリンク付セット1,650円(税込1,815円))

## 苺の香り広がる アニバーサリー限定パンケーキ。

ふわふわのパンケーキの上に、カスタードクリームがたっぷり入ったパイシューをまるごと1個のせ、たくさん苺で飾り付けた華やかなパンケーキ。30周年を記念した特別な一皿が、季節限定で新登場！パンケーキと牧場人気のパイシューの奇跡のコラボをお楽しみください。



牧場30周年記念  
パンケーキ新登場



華やかな苺とパンケーキパイシューのコラボを楽しむ、アニバーサリー限定パンケーキ。  
春摘みいちごのパンケーキ~30th Anniversary ver.~  
*Haru-tsumi ichigo pancake ~30th Anniversary ver.~*  
**1,480円** 税込1,628円(ドリンク付セット1,850円(税込2,035円))

焼きたての美味しさ。  
TOTTORI "OMOTENASHI" 鳥取のおもてなし

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。  
おおえのきと  
**大江ノ郷パンケーキ** **880円** 税込968円  
Oenosato pancake (ドリンク付セット1,250円(税込1,375円))

たっぷり生クリームにキャラメルとフロースンオーガニックバナナのやさしい甘みがベストマッチ。  
**キャラメルバナナパンケーキ**  
**980円** 税込1,078円 Caramel Banana Pancake  
(ドリンク付セット1,350円(税込1,485円))

メープルシロップをたっぷりかけて、冷たいアイスと一緒に召し上がってください。  
**アイス・オン・パンケーキ**  
**980円** 税込1,078円 ice on pancake  
(ドリンク付セット1,350円(税込1,485円))

フロース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る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**  
**980円** 税込1,078円 raspberry pancake  
(ドリンク付セット1,350円(税込1,485円))

一度焼いたパンケーキを、天美卵で作った特製卵液に浸けこみ、もう一度表面を焼き上げました。  
**フレンチパンケーキ**  
**980円** 税込1,078円 french pancake  
(ドリンク付セット1,350円(税込1,485円))

苺をたっぷり使用し、最後にピスタチオをトッピングした春色サンデーです。苺の甘い香りをお楽しみください。  
**いちごサンデー**  
Ichigo sundae  
**680円** 税込748円

苺のシロップにレモン果汁を加えた甘酸っぱい春の香りがするサイダーです。  
**いちごサイダー**  
Ichigo cider **580円** 税込638円  
※プラス110円(税込)でセットドリンクにできます。

いちご純生ロールに、ぶりんや日替わりの焼き菓子を味わえる、季節限定プレート。  
**苺スイーツプレート** **1,100円** 税込1,210円  
Strawberry sweets plate (ドリンク付セット1,470円(税込1,617円))

夫山山麓産の生乳で仕立てた生クリームのもっちりふわふわロールケーキ。生地のおろろろ感を生かすよう、丁寧に手づつみしました。  
**ココロロール** **420円** 税込462円  
Cocco swiss roll (ドリンク付セット790円(税込869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がございますが、「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)
- 生クリームトッピング 150円(税込165円)
- ソフトクリームトッピング 200円(税込220円)
- パンケーキ1枚追加 420円(税込462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) **480円**(税込528円)  
earl grey tea ●ティーポット 630円(税込693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) **480円**(税込528円)  
darjeeling tea ●ティーポット 630円(税込693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) **480円**(税込528円)  
cinnamon spice ●ティーポット 630円(税込693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 **480円**(税込528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 (ホット/アイス) **530円**(税込583円)  
royal milk tea たっぶ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) **580円**(税込638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。

**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。

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 **583円**(税込) でご注文頂けます。

カモミール (ホット) **480円**(税込528円)  
chamomile ●ティーポット 630円(税込693円)  
りんごに似た柔らかい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) **480円**(税込528円)  
Lemon grass ●ティーポット 630円(税込693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) **480円**(税込528円)  
hibiscus ●ティーポット 630円(税込693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

**530円**(税込583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 **480円**(税込528円)  
orange juice

アップルジュース **480円**(税込528円)  
apple juice

お子様ジュース **300円**(税込330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) **480円**(税込528円)  
milk  
大山山麓でのびのび育てられた牛乳から搾られた後味すっきりとした新鮮な牛乳。

フルーツスムージー **600円**(税込660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。

ラズベリーサイダー **530円**(税込583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。



単品  
ドリンク  
メニュー

Drink Menu

CENOSATO NATURAL FARM  
present from nature deliciously by cenosato

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) **480円**(税込528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) **480円**(税込528円)  
decaffeinated coffee  
やわらかく香り高く、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。

エスプレッソ (約45ml) (ホット) **480円**(税込528円)  
a cup of espresso  
深煎り有機栽培コーヒーを高圧抽出した贅沢な味わいです。

アイスコーヒー **480円**(税込528円)  
ice coffee  
有機栽培豆を使用し、深煎りの独特な風味が人気です。

ウィナーコーヒー (ホット) **530円**(税込583円)  
vienna coffee  
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) **530円**(税込583円)  
cappuccino  
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) **530円**(税込583円)  
cafe au lait  
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) **530円**(税込583円)  
cafe latte  
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) **530円**(税込583円)  
soy latte  
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) **580円**(税込638円)  
caramel macchiato  
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) **580円**(税込638円)  
honey latte  
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) **600円**(税込660円)  
coffee float  
きりっと冷えたアイスコーヒーにたまごソフトをのせて。

※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。

毎日卵かけご飯の日  
**1日30食限定**  
ご提供時間 10:00~

炊きたて熱々ご飯に「天美卵」をほどりと割り入れ、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ご堪能いただけます。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。

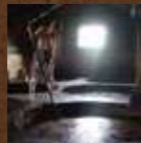
**鳥取県産有機米**  
**こしひかり**

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〉  
**680円**(税込748円)

〈スープ・薬味・ドリンク付〉  
**1,050円**(税込1,155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) **270円**  
※たまごかけご飯1セットにつき1回のみ (税込297円)

たまごかけご飯セット

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

人気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  
**350円**(税込385円)  
平飼い鶏が産んだ濃厚な卵を贅沢に使用したソフトクリーム。



たまごパニラの香りが口いっぱいに広がります♪