



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 + パンライス + 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前菜、サラダ、自家製パン、スープなどは
ビュッフェからお好みの料理をお選びいただけます。

外に広がる雄大な景色を眺めながらゆったりとランチタイムお楽しみください。



OENOSATO TERRASSE LUNCH

BUFFET and MAIN DISH

※写真はイメージです。



OENOSATO TERRASSE

© RESTAURANT et BANQUET ©

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お楽しみいただけます

{ ビュッフェ }
前菜・サラダ・パン・ライス・スープ
[Buffet style | Appetizers, Salads, Bread, Rice and Soup]

*オーダー後キッチンカウンターでご自由にお取りください。
The appetizer is buffet style. Please take whatever you like after an order.

メイン料理

好きなメイン料理を 1 ~ 6 よりお選びください

Please choose the main dishes from 1 to 6.

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。

¥1,780
税込 ¥1,958

2 天美卵と自家製ハムのパスタ
Pasta of Tenbiran and home made ham
自家製のハムと半熟の天美卵、パルミジャーノレッジャーノをもちもちのために打った自家製麺にからめて。

¥1,780
税込 ¥1,958

3 鳥取和牛のローストビーフ
玉ねぎソース
"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。

¥2,180
税込 ¥2,398

4 粗挽き手ごねハンバーグ
デミグラスソース
Hamburger steak with Demi-glace sauce
鳥取和牛と豚肉をブレンドした手ごねし、ふっくらと焼き上げたハンバーグを野菜の旨味と赤ワインの風味が豊かなコクのあるソースで。

¥1,980
税込 ¥2,178

5 境港サーモンのソテー
サルサヴェルデソース
"Sakaiminato salmon" with Salsa verde sauce
脂ののったサーモンのグリルを、パセリをベースに、鳥取県産らっきょうアンチョビ、ケイパー、オリーブオイルで仕立てた緑鮮やかなソースで。

¥1,980
税込 ¥2,178

6 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。

¥1,980
税込 ¥2,178

{ 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。 }

前菜・サラダ・パン・ごはん・スープは、キッチンカウンターにてビュッフェスタイルでご提供しております。
ご自由にお取りいただき、天美卵や地元食材を使用したお料理をお楽しみください。メイン料理はスタッフがお席までお持ちいたします。
食品ロス対策として、13時半以降はビュッフェ料理の量を制限しながら提供させていただいておりますのでご了承ください。

The appetizer is buffet style. Please take whatever you like after an order. The main dish will be brought to your seat by our staff. Please note that you provide it while limiting the quantity of buffet dishes as food loss measures after 13:30.

75分制 混み合っている場合はお声をかけさせていただく場合がございます。 If it is crowded after 75 minutes, you may be asked to greet to you.

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



キッズビュッフェ ¥1,000 ※3歳以下無料
Appetizer for kids 税込 ¥1,100

キッズパスタ ¥900
Pasta for kids 税込 ¥990

ナポリタンパスタ・ソーセージ・ポテトサラダ

キッズビュッフェ+パスタ ¥1,300
Appetizer with Pasta for kids 税込 ¥1,430

キッズドリンク ¥300
Drinks for kids 税込 ¥330

アップル / オレンジ / アイスミルク
Apple / Orange / Cold Milk

こちらのメニューは小学生以下のお子様にご利用いただけます。

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

本日のプテドルチェ

Today's petite dolce
半熟フロマージュと
本日のジェラート&クッキーの盛り合わせ。

¥600 税込 ¥660



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)

カフェタイム限定/14:00~

Burger

鳥取・八頭産の八つの食材を重ねたYAZU Burger

YAZU バーガー

¥900 税込 ¥990

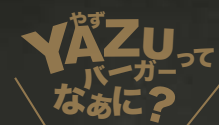
- 自家製パンズ ● 庭先鶏の竜田揚げ ● エリンギ ● 白ネギ
 - 自家製ベーコン ● トマト ● 天美卵の目玉焼き ● レタス
- ※庭先鶏 / 平飼いの親鶏で、噛みごたえのあるしっかりとした肉質です。

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。



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



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。

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 ￥480
税込 ￥528

セット価格 ￥380
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

通常価格 ￥530
税込 ￥583

セット価格 ￥430
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

通常価格 ￥480
税込 ￥528

セット価格 ￥380
税込 ￥418

オーガニックフルーツ 100% ジュース ￥480
税込 ￥528

通常価格 ￥380
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

ウーロン茶 **H C**
Oolong tee

通常価格 ￥400
税込 ￥440

セット価格 ￥300
税込 ￥330

通常価格 ￥400
税込 ￥440

セット価格 ￥300
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 (グラス) 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水源に、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 ￥480
税込 ￥528

セット価格 ￥380
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
税込 ￥528

通常価格 ￥380
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 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

ベリーソーダ
Berry soda

季節のスパークリング
Seasonal sparkling water

サングリア(白 / 赤) *ノンアルコール ￥600
税込 ￥660

Sangria sparkling (White / Red) *Alcohol free ￥500
税込 ￥550





OENOSATO TERRASSE
Spécialisé



la parfaite

Strawberries

「完璧」という名の デザート。

たっぷりの鳥取苺と苺花に見立てたメレンゲクッキー、
甘酸っぱい香りに誘われたのはチョコのアゲハ蝶。
本格スイーツを重ねたグラスの上は
まるで春の訪れを感じる苺畑のよう。
アクセントにバルサミコシロップを数滴垂らして・・・
ひとつひとつパティシエが
「完璧」を目指し、丁寧に仕立てた春のパフェを
心ゆくまでお楽しみください。

Strawberries parfait ~RENEW~

いちご畑のパフェ

フレッシュな鳥取苺の果実感を味わう

¥1,980 税込 ¥2,178



la parfaite

Strawberries

recette



莓花に見立てたメレンゲクッキー

鳥取苺

パイ生地

キャラメリゼしたアーモンド

鳥取苺

ラズベリーソース

フローズン苺

チョコレートのアゲハ蝶

苺のモンブランクリーム

苺ミルクジェラート

ココナッツのメレンゲクッキー

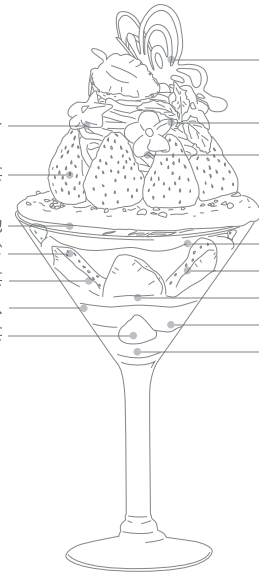
天美卵のカスタードクリーム

生クリーム

ココナッツジェラート

苺ムース

苺のコンフィチュール



鳥取苺をたっぷりを使用し、

そのフレッシュな果実感を最後まで楽しめるよう

グラスの中に丁寧に重ねました。

ココナッツのジェラートやメレンゲクッキー、

苺のムースやモンブランクリームなど苺と相性のよいスイーツたち、

途中で現れるサクサクのパイ生地と天美卵カスタードの層では

苺のミルフィーユを感じることができます。

この一皿で春の訪れを感じてください。

パティシエ

Mariko.S

la
par
faite

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)

