

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。

ダージリン (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・ダージ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・生姜の香りバィ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 530円(税込583円)
royal milk tea (ホット/アイス)
たっぷ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。

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
見た目も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乳牛から搾られた後味すっきり新鮮な牛乳。

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

OENOSATO NATURAL FARM
present from nature deliciousness by oenosato

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
やわらかで香り高く、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。

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ないひとときのために。

※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」をぱとりと割り入れ、
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)

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。

たまごかけご飯セット

大江ノ郷特製

人気の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)

平飼いの鶏が産んだ濃厚な卵を贅沢に使用したソフトクリーム。



たまごバナナの香りが
口いっぱいに広がります♪