

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・スープ

{ Buffet style | Appetizers, Salads, Bread 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 ~ 7 よりお選びください

Please choose the main dish from 1 to 7.

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
国産小麦と天美卵を使用した自家製麺にからめて。

¥1,780
税込 ¥1,958

3

パスタ・アマトリチャーナ

Pasta Amatriciana

自家製のベーコンと鳥取産玉ねぎを赤ワインで煮込んだ濃厚なソースを
もちもちの太めに打った自家製麺にからめて。

¥1,880
税込 ¥2,068

4

鳥取和牛のローストビーフ ジンジャーソース

"Tottori wagyu" roast beef with Ginger sauce

鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを
鳥取生姜の爽やかでさっぱりとしたソースで。

¥2,280
税込 ¥2,508

5

鳥取和牛のポルペッティーニ てりやきソース

"Tottori wagyu" Polpettine with Teriyaki sauce

鳥取和牛と国産豚の粗挽きミンチをボール状に焼き、
にんにくの効いた有機醤油ベースの和風ソースで。

¥1,980
税込 ¥2,178

6

境港サーモンのソテー カルピオーネソース

"Sakaiminato salmon" sauce Carpione

脂ののったサーモンのグリルを、甘み感じる玉ねぎと
ハーブの香りの酸味の効いたさっぱりとしたソースで。

¥1,980
税込 ¥2,178

7

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
に
つ
い
て

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。

卵白の力のみでふっくら、しっとりと焼き上げております。
レア感がお好みでない方は「しっかり焼き」とお声かけください。

*「大江ノ郷パンケーキ」の単品、食後にぴったりのシングル(1枚)も
ご用意しております。



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

キッズプレート ¥900
Plate for kids 税込 ¥990

ケチャップライス・ミートボール・ソーセージ・ポテトサラダ

キッズビュッフェ+プレート ¥1,300
Appetizer with Plate for kids 税込 ¥1,430

キッズドリンク ¥400
Drinks for kids 税込 ¥440

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。

セットのドリンクはドリンク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。

Please read
大江ノ郷テラス

Lunch
ランチ
11:00~14:00L.O.

Drinks
ドリンク
10:00~

Sweets
スイーツ
10:00~

Parfait
パフェ
14:00~

Pancake
パンケーキ
10:00~

Burger
バーガー
14:00~

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
¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

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

キャラメルラテ **H C**
Caramel latte

¥630 ¥530
税込 ¥693 税込 ¥583

¥650 ¥550
税込 ¥715 税込 ¥605

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**
Lemon grass

キャラメルミルクティー **H C**
Caramel milk tea

ティーポットでもご注文できます
+ ¥150 税込 ¥165

¥650 ¥550
税込 ¥715 税込 ¥605

岸田牧場ミルク **H C**
“Kishida farm” Milk

ウーロン茶 **H C**
Oolong tee

¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

無糖

スパークリングウォーター

通常価格 セット価格
¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

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

¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

フルーツ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

オーガニックフルーツ 100% ジュース

¥580 ¥480
税込 ¥638 税込 ¥528

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

※お食事、スイーツとご一緒にオーダーの場合は「セット価格」となります。

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「いつつワイン」、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。

いつつワイン 赤中口 (グラス) Izutsu “Red” ¥800 税込¥880

いつつワイン 白辛口 (グラス) Izutsu “White” dry ¥800 税込¥880

北条ワイン 赤 (グラス) Hojyo “Red” ¥800 税込¥880

北条ワイン 白 Hojyo “White” ¥800 税込¥880

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、ホップのぎ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) ¥800 税込¥880

大山Gビール ヴァイツェン Daisen G-beer “Weizen” (グラス) ¥800 税込¥880

ヴェリタスブロイ(ノンアルコール) Veritasbrau (Alcohol free) (グラス) ¥600 税込¥660

※ビール&ワインはセット価格はございません。

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。

Please read
大江ノ郷テラス

Lunch
ランチ
11:00~14:00L.O.

Drinks
ドリンク
10:00~

Sweets
スイーツ
10:00~

Parfait
パフェ
14:00~

Pancake
パンケーキ
10:00~

Burger
バーガー
14:00~

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

※シーザーサラダのパンケーキは次のページにございます。

Ciel ショコラプレート

Ciel Chocolat Petite

自家製、シエル ショコラ テリーヌは、
風味豊かな「ダーク」と甘さ広がる「ラテ」の2種類から、日替わりで、
牧場ミルクジェラート、カカオニブ入りカレチョコの盛り合わせ。

¥800 税込 ¥880

CIEL CRAFT CHOCOLATE
TOTTORI

“シエル クラフト チョコレート トットリ”は
大江ノ郷自然牧場のチョコレートブランドです



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

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。

● ドリンク1杯付き ※いずれかお選びください

コーヒーH/C ・ カフェオレH/C ・ アールグレイH/C ・ ミルクH/C
100%オレンジジュース ・ 100%アップルジュース
スパークリングミント ・ スパークリングレモネード

ドリンクはドリンクページのソフトドリンクからお選びください(セット価格)。※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。

Please read
大江ノ郷テラス

Lunch
ランチ
11:00~14:00L.O.

Drinks
ドリンク
10:00~

Sweets
スイーツ
10:00~

Parfait
パフェ
14:00~

Pancake
パンケーキ
10:00~

Burger
バーガー
14:00~

Ciel Chocolat Parfait

ビターチョコ、ミルクチョコ、チョコバナナの3種のジェラートに、オレンジのマリネ、オレンジ&パッションフルーツカードで爽やかな酸味をプラス。ニブとココナッツのチュイルやホワイトチョコのメレンゲクッキーは食感のアクセントに。

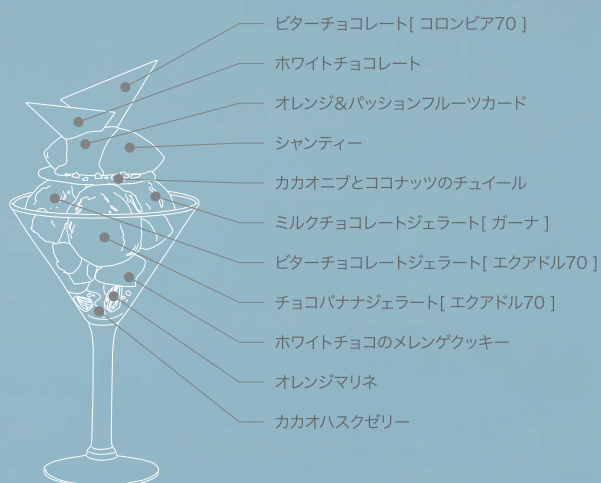
夏のためにカカオの様々な表情を組み合わせたショコラパフェです。

シエル クラフト チョコレート使用

Ciel ショコラパフェ

Ciel chocolat Parfait

¥1,200 税込 ¥1,320



セットのドリンクはドリンク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。

Please read
大江ノ郷テラス

Lunch
ランチ
11:00~14:00L.O.

Drinks
ドリンク
10:00~

Sweets
スイーツ
10:00~

Parfait
パフェ
10:00~

Pancake
パンケーキ
10:00~

Burger
バーガー
14:00~

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
～自家製ベーコンを添えて～

¥1,580 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と、
天美卵の温泉卵の
シーザーサラダを添えて。
〈本日のスープ付き〉

10:00～

OENOSATO ADD VALUE PROJECT 2017

ORIGIN

YAZU BURGER WHICH BECAME ALL ROOTS

YAZU BURGER

BOKUJO YAZU-NOUKA

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

GRAND PRIZE
グランプリ
受賞!

BEST QUALITY
ベスト
クオリティ賞
受賞!



テイクアウトのみ 月2日間数量限定販売

販売日

3/29 ± 30日	5/24 ± 25日	6/28 ± 29日
7/26 ± 27日	8/30 ± 31日	9/27 ± 28日
11/29 ± 30日		



YAZU バーガー

¥800 税込 ¥864

鳥取・八頭産の八つの食材を重ねた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。

14:00～

やず
YAZU
バーガーって
なあに?

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。

セットのドリンクはドリンク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。

Please read
大江ノ郷テラス

Lunch
ランチ
11:00～14:00L.O.

Drinks
ドリンク
10:00～

Sweets
スイーツ
10:00～

Parfait
パフェ
14:00～

Pancake
パンケーキ
10:00～

Burger
バーガー
14:00～

PANCAKE BRUNCH PLATE

10:00 ▶ 11:00



1時間だけの特別メニュー

パンケーキブランチプレート

1,680円 税込 1,848円

大江ノ郷パンケーキ / 天美卵のシーザーサラダ
自家製ソーセージ / サイドディッシュ2種 / 本日のスープ

パンケーキブランチプレート+ドリンクセット

2,160円～ 税込 2,376円～

セットドリンクは裏面をご覧ください

C i e l Chocolat Pancake

フランベしたブランデーの青い炎に
包まれ、溶けだしたショコラのドーム
の中からは、季節のフルーツやジェ
ラートなど、厳選した素材で仕立て
た贅沢なスイーツが現れます。

ゆらめく炎の光と、ゆっくりと溶け
崩れる音、その香り、全ての調和を
測った味と食感。

まるで宝石箱を開くような夢と感動
に包まれた、五感で楽しむ大人向
けのプレミアムなパンケーキをぜひ
お楽しみください。

Ciel Chocolat Premium Pancake 〈シエル クラフト チョコレート使用〉

Ciel ショコラプレミアムパンケーキ — 数量限定 —

2,200円 2,420円税込

＊お酒を使用していますので、小さなお子様やお酒に弱い方はご遠慮ください。