

# 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.

- |  |                            |   |                            |
|--|----------------------------|---|----------------------------|
| <p><b>1</b> 天美卵オムライス<br/>オレガノトマトソース<br/>Omelette with rice "Oregano Tomato sauce"<br/>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。<br/>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。</p>   | <p>¥1,780<br/>税込¥1,958</p> | <p><b>5</b> 鳥取和牛のローストビーフ<br/>バルサミコソース<br/>"Tottori wagyu" roast beef with Balsamic sauce<br/>鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを<br/>有機バルサミコ酢を煮詰めた甘酸っぱいソースで。</p> | <p>¥2,280<br/>税込¥2,508</p> |
| <p><b>2</b> 天美卵オムライス<br/>デミグラスソース<br/>Omelette with rice Demi-glace sauce<br/>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。<br/>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。</p>           | <p>¥1,780<br/>税込¥1,958</p> | <p><b>6</b> 鳥取和牛のポルペッティーニ<br/>てりやきソース<br/>"Tottori wagyu" Polpettine with Teriyaki sauce<br/>鳥取和牛と国産豚の粗挽きミンチをボール状に焼き、<br/>んにくの効いた有機醤油ベースの和風ソースで。</p>  | <p>¥1,980<br/>税込¥2,178</p> |
| <p><b>3</b> 天美卵と自家製ハムのパスタ<br/>Pasta of Tenbiran and home made ham<br/>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<br/>国産小麦と天美卵を使用した自家製麺にからめて。</p>                       | <p>¥1,780<br/>税込¥1,958</p> | <p><b>7</b> 境港サーモンのソテー<br/>カルピオーネソース<br/>"Sakaiminato salmon" sauce Carpione<br/>脂ののったサーモンのグリルを、甘み感じる玉ねぎと<br/>ハーブの香りの酸味の効いたさっぱりとしたソースで。</p>           | <p>¥1,980<br/>税込¥2,178</p> |
| <p><b>4</b> 自家製ベーコンときのこのクリームパスタ<br/>Cream pasta with homemade bacon and mushrooms<br/>鳥取県産エリンギと自家製ベーコン、ベシャメルソースを<br/>使用したソースを国産小麦と天美卵を使用した自家製麺にからめて。</p> | <p>¥1,880<br/>税込¥2,068</p> | <p><b>8</b> 大江ノ郷パンケーキ<br/>Oenosato Pancake<br/>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。</p>   | <p>¥1,980<br/>税込¥2,178</p> |

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

### 食後に おすすめ

パンケーキ1枚から  
ご注文いただけます



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  
10:00~

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** 通常価格 ¥580 セット価格 ¥480  
Coffee 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** ¥630 ¥530  
café latte 税込 ¥693 税込 ¥583

キャラメルラテ **H C** ¥650 ¥550  
Caramel latte 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

ティーポットでもご注文できます  
+ ¥150 税込 ¥165

キャラメルミルクティー **H C** ¥650 ¥550  
Caramel milk tea 税込 ¥715 税込 ¥605

フルーツティー **C** **夏季限定** ¥680 ¥580  
Fruit tea 税込 ¥748 税込 ¥638

岸田牧場ミルク **H C**  
"Kishida farm" Milk

¥580 ¥480  
税込 ¥638 税込 ¥528

ウーロン茶 **H C**  
Oolong tee

¥580 ¥480  
税込 ¥638 税込 ¥528

## 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" ¥800 税込 ¥880

いづつワイン 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 (グラス) 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) ¥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。

### 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ほ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

### クラフトコーラ

¥630 ¥530  
税込 ¥693 税込 ¥583

Craft Cola

### クリームソーダ(レモン)

**夏季限定**

¥680 ¥580  
税込 ¥748 税込 ¥638

Cream soda "Lemon"

### クリームソーダ(ベリー)

**夏季限定**

¥680 ¥580  
税込 ¥748 税込 ¥638

Cream soda "Berries"

## 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

※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。

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  
10:00~

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

- カスターナ
  - 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~



OENOSATO TERRASSE  
Spécialisé

# la parfaite mont blanc

## 「完璧」という名の デザート。

グラスの中に様々な栗のスイーツを

詰め込んだような贅沢なパフェ。

ひとつひとつパティシエが

「完璧」を目指し、丁寧に仕立てました。

旬の栗を存分に楽しむ季節限定「モンブランパフェ」を

心ゆくまでお楽しみください。

### 和栗のモンブランパフェ

mont blanc parfait

栗の香りと食感の層をたのしむパフェ

¥ 1,800 税込 ¥ 1,980

### recette

parfait aux mont blanc

栗に見立てたカカオチュール

国産栗のモンブランクリーム

クランブル

天美卵バニラジェラート

大山生クリーム

国産栗の甘露煮

オレンジのマリネ

ヘーゼルナッツのメレンゲクッキー

国産栗の甘露煮

国産栗の渋皮煮

オレンジとアプリコットのソース

ヘーゼルナッツのメレンゲクッキー

国産栗のジェラート

ビターチョコレートのパンナコッタ

コーヒーゼリー



絞れる究極まで栗の割合を重視したモンブランクリーム、  
食べ進めるごとにあらわれるジェラートや甘露煮など濃厚な栗の間には  
食感のアクセントになる仕掛けや甘酸っぱいソース、オレンジの果肉で  
味のストーリーを際立たせました。

パティシエ  
Mariko.S

C i e l  
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。

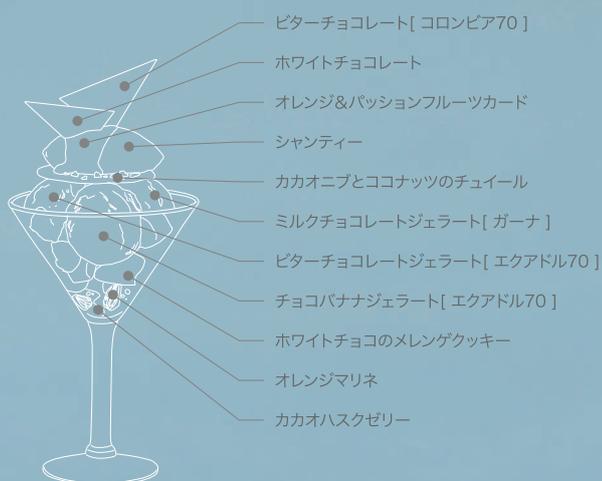
夏のためにカカオの様々な表情を組み合わせたショコラパフェです。

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

グランプリ  
受賞!

ベスト  
クオリティ賞  
受賞!



TO GO 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 ● 自ネギ  
● 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

OENOSATO TERRASSE

© RESTAURANT et BANQUET