



75分制

75分制にご協力をお願いいたします。混み合っている際、お食事がお済みの場合は、お声をかけさせていただくことがあります。



「食後」が選べます

スイーツ、パンケーキ、ドリンクなど、モバイルオーダーでもご提供タイミングに「食後」を選ぶことができます。



ワンオーダー制

4歳以上のお客様はおひとり様1品以上のご注文をお願いしております。



フードロスの取り組み

環境や生産者さんに配慮し、ランチタイム終盤の13時半以降はビュッフェコーナーを縮小しながら提供させていただいております。



ビュッフェ

食べ切れる量をお取りください。食べ残しが多い場合は追加料金をいただくことがあります。ビュッフェ料理のシェアはご遠慮いただいております。

大江ノ郷テラスランチ

Oenosato Terrasse Lunch

地元食材を使用したメイン料理と共に

天美卵と季節の野菜料理のビュッフェをお楽しみいただけます。

Main dish

メイン料理



天美卵オムライスやパスタ、パンケーキをはじめ、鳥取の食材を使用した肉・魚料理を月替わりで。

"Tenbiran" omelet rice, pasta, pancakes, and meat and fish dishes made with Tottori ingredients.

Buffet style

ビュッフェ



新鮮な天美卵と季節の野菜を使用した前菜料理と自家製パン、スープ、サラダのビュッフェ。

Buffet of "Tenbiran" and vegetables appetizers, salad, bread and the soup.

お食事後のデザートやカフェタイムにパンケーキ・スイーツ・パフェもご用意しております。

Pancake

パンケーキ

大江ノ郷パンケーキを1枚からご注文いただけます。

Sweets

スイーツ

大江ノ郷スイーツの盛り合わせ、クラフトチョコレートのスイーツ。

Parfait

パフェ

食後にぴったりの小さなパフェや、カフェタイムにはパティシエ監修の本格パフェを。

レストランで美味しいひと時をお過ごしください。

メイン料理を 1 ~ 8 よりお選びください { ビュッフェ付き } *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。

Please choose the main dish from 1 to 8. The appetizer is buffet style. Please take whatever you like after an order.



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。



2

天美卵オムライス チーズヴェルデソース

Omelette with rice Cheese verde sauce

天美卵オムライスに。2種類のチーズを使用した濃厚なソース、パセリとアンチョビオイルを添えて。



3

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。



4

パスタ・カチョエペペ

Cacio e pepe

白だしを隠し味にたっぷりのチーズと胡椒を天美卵を使ったもちもちの太めに打った自家製麺にまとわせました。



5

鳥取和牛のローストビーフ ハニーマスタードソース

"Tottori wagyu" roast beef with Honey mustard sauce

鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを有機粒マスタード、鳥取県産はちみつ、自家製マヨネーズのクリーミーなソースで。



6

鳥取和牛のポルペッティーニ デミグラスソース

"Tottori wagyu" Polpettine with Demi-glace sauce

鳥取和牛と国産豚の粗挽きミンチをボール状に焼き、赤ワインをベースに野菜の旨味と風味豊かなコクのあるソースで。



7

境港サーモンのソテー タルタルソース

"Sakaiminato salmon" with Sauce tartar

脂ののったサーモンのグリルを、アンチョビ、ケイパー、鳥取県産らっきょう、天美卵のゆで卵を有機マヨネーズで和えた濃厚なソースで。



8

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。

パンケーキについて { オーダーをいただいたから、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。 }

お食事後のデザート・ドリンク



パンケーキ 大江ノ郷パンケーキを1枚からご注文いただけます。〈パンケーキ 1枚〉 One piece ¥500(¥550)

You can order pancakes from one piece.

〈パンケーキ 2枚〉 Tow pieces ¥880(¥968)



スイーツ&パフェ 大江ノ郷のスイーツプレートや、食後にぴったりの小さなパフェ。

Oenosato sweets plates and small parfait perfect to full-scale parfait supervised by a pastry chef, all for after a meal.



セットドリンク フードメニューにドリンクがセットできます。※アルコールはセット除外

表示金額から
-¥100

Please choose a soft drink for set (next page). *Alcohol is not included in the set. Set drinks is 100 yen off the listed price.

KIDS

お子さまメニュー



◆ キッズプレート ¥900 (¥990)

Plate for kids
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 ¥1,000 (¥1,100) ※3歳以下無料

Appetizer for kids

プレート+キッズビュッフェ ¥1,300 (¥1,430)

Plate with Appetizer for kids

キッズドリンク ¥400 (¥440)

Drinks for kids
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。

()内は全て税込価格です。

無糖

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

¥580 (¥638)

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

¥630 (¥693)

キャラメルラテ H C

Caramel latte

¥650 (¥715)

ショコララテ H 季節限定

Chocolat latte

¥650 (¥715)

オーガニック茶葉

¥580 (¥638)

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

¥650 (¥715)

ジンジャーアップルティー H 季節限定

Ginger apple tea

¥630 (¥693)

ティー ポットでもご注文できます
+ ¥150 (¥165)

岸田牧場ミルク H C

"Kishida farm" Milk

¥580 (¥638)

ウーロン茶 H C

Oolong tee

¥580 (¥638)

無糖

スパークリングウォーター

¥580 (¥638)

ハーブと柑橘でほのかに香り付けした無糖炭酸水。さりとてした口当た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 (¥638)

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たりです。

*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 sirop water

スパークリング・ストロングジンジャー

Sparkling ginger sirop 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

Craft Cola

¥630 (¥693)

オーガニックフルーツ 100% ジュース

¥580 (¥638)

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。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税抜 ¥100引き

()内は全て税込価格です。

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 (¥880)

いづつワイン 白辛口 (グラス) Izutsu "White" dry ¥800 (¥880)

北条ワイン 赤 (グラス) Hojyo "Red" ¥800 (¥880)

北条ワイン 白 (グラス) Hojyo "White" ¥800 (¥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、ホップのさわやかな香り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な香りのヴァイツエン。

大山Gビール ピルスナー Daisen G-beer "Pilsner" (グラス) ¥800 (¥880)

大山Gビール ヴァイツエン Daisen G-beer "Weizen" (グラス) ¥800 (¥880)

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



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。

〈パンケーキ 1枚〉 One piece ¥500 (¥550)

〈パンケーキ 2枚〉 Tow pieces ¥880 (¥968)

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～

Ceasar salad Pancake

大江ノ郷パンケーキに、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〉

¥1,580 (¥1,738)



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 (¥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

()内は全て税込価格です。

ドリンクはドリンクページからお選びください。パンケーキとセットで100円引き。※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。

CIEL

CRAFT CHOCOLATE
TOTTORI

空で繋がる鳥取と
世界のカカオ農園。

「CIEL」(シエル)とはフランス語で“空”を意味します。ここ鳥取と、空で繋がる世界各地のカカオ農園。私たちはチョコレートを通じ、サステイナブルな社会に少しでも貢献していきたいと考えています。

繋がりを
チョコレートという形に。

赤道近くの産地から届くカカオ豆。産地により香りや味わい、酸味や苦みなどの表情もさまざまです。その特徴を最大限にいかし、焙煎から練り上げ、包装までを一貫して私たちの手で行っています。

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

1Fチョコレートショップ「CIEL CRAFT CHOCOLATE」では、世界各地のカカオ豆から作るタブレットチョコレートやボンボンショコラなどを販売しております。

シエルのチョコレートを
WEBサイトでチェック



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～

Pancake・Sweets
パンケーキ・スイーツ
10:00～

CIEL Chocolate
チョコレートメニュー
10:00～

Parfait
パフェ
14:00～



CIEL ショコラパフェ

Ciel Chocolat Parfait

シエルのチョコレートで仕立てたビターチョコジェラート
爽やかな酸味のカカオパルブジェラートを重ね、
メレンゲクッキーや苺のコンフィチュール、
スパーシーなスペキュロスを添えたグラスデザートです。

¥700 (¥770)

※ランチご注文の方限定セット価格

¥600 (¥660)



CIEL ショコラプレート

Ciel Chocolat Plate

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、日替わりと、
ジェラート、カカオニブ入りのカレチョコの盛り合わせ。

¥800 (¥880)

ドリンクはドリンクページからお選びください。スイーツとセットで100円引き。
※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。

()内は全て税込価格です。

la parfaite
"Snow White"

「完璧」という名の
デザート。

郷に雪が降り積もった景色を思わせる
真っ白なパフェ。
旬の柚子を使ったジェラートやギモーヴをはじめ、
ふわっ、サクっ、パリっと食感や味のコントラスト、そして
積もりたてのふわふわの雪のようなクリームの中から
現れる、鮮やかなサプライズもお楽しみください。

スノーホワイトパフェ
Snow white Parfait
雪景色のような真っ白なパフェ
¥1,540 税込¥1,694



降り積もる雪に包まれたような真っ白なパフェの中には、
旬の柚子を使ったジェラートやギモーヴをはじめ、
ふわっ、サクっ、パリっと食感のコントラストに、
香ばしさ、甘酸っぱさ、ほのかな洋酒の香り…と、
味の変化も折り重ねました。

食べ進めるうちに現れる鮮やかなサプライズも
ぜひお楽しみにお召し上がりください。

パティシエ
Mariko. S



ドリンクはドリンクページからお選びください。パフェとセットで100円引き。※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~

Pancake・Sweets
パンケーキ・スイーツ
10:00~

CIEL Chocolate
チョコレートメニュー
10:00~

Parfait
パフェ
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

OPENOSATO TERRASSE

© 2013 RESTAURANT et BANQUET co.,ltd