

▼セットドリンクはこちらからお選びください

セットドリンク メニュー

Set Drink Menu

セットドリンクは下記より
お選びいただけます。



HOT あたたかいお飲物

- ブレンドコーヒー
- ノンカフェインコーヒー
- エスプレッソコーヒー(約45ml)
- アールグレイティー
- ティーポットアールグレイティー +110円
- ダーズリンティー
- ティーポットダーズリンティー +110円
- シナモンスパイスティー
- ティーポットシナモンスパイスティー +110円
- カモミールティー
- ティーポットカモミールティー +110円
- レモングラスティー
- ティーポットレモングラスティー +110円
- ハイビスカスティー
- ティーポットハイビスカスティー +110円
- ホットミルク
- ウィナーコーヒー +22円
- ホットカフェオレ +22円
- ショコラベリーミルクティー +55円

ICE つめたいお飲物

- アイスコーヒー
- アイスティー
- オレンジジュース
- アップルジュース
- アイスミルク
- アイスカフェオレ +22円

※環境に配慮し、ストローの提供を廃止しています。

洗練されたほろ苦い
大人の味わい。



ティラミスムースにほろ苦いコーヒーと
カシスの酸味がアクセントとなった大人味のパンケーキ。

ティラミスパンケーキ *Tiramisu Pancake*

1,380円 税込1,518円〈ドリンク付セット1,850円(税込2,035円)〉

とろろり
チョコレートと
苺の贅沢パンケーキ。



季節限定のパンケーキが登場！
甘さ控えめのチョコレートムースや
甘酸っぱいベリーのメレンゲクッキー、
生クリームをトッピングし、
苺ミルクシエラートを添えた、
苺とチョコレートを楽しむパンケーキ。
とろろりチョコレートソースをかけて
お召し上がりください。

特製チョコソース♪

別添えの
チョコソースをかけて、
味わいの変化を
お楽しみください♪

苺とチョコレートを楽しむ♡季節限定パンケーキ。

ハート・オ・ショコラ
パンケーキ

Heart au Chocolat Pancake

1,480円 税込1,628円〈ドリンク付セット1,950円(税込2,145円)〉



焼きたての
美味しさ。

大江ノ郷自然牧場パンケーキ
TOTTORI
“OMOTENASHI”
鳥取のおもてなし

オーガニック
メープルシロップ
付き

素材本来の風味を引き出す「オーガニックメープルシロップ」でどうぞ。

おおえのさと

大江ノ郷パンケーキ

880円 税込968円
〈ドリンク付セット1,350円(税込1,485円)〉

Oenosato pancake



たっぷりの生クリームにキャラメルとフローズン
オーガニックバナナのやさしい甘みがベストマッチ。

キャラメルバナナパンケーキ

980円 税込1,078円 Caramel Banana Pancake
〈ドリンク付セット1,450円(税込1,595円)〉



メープルシロップをたっぷりかけて、冷たい
アイスとご一緒にお召し上がりください。

アイス・オン・パンケーキ

1,030円 税込1,133円 Ice on pancake
〈ドリンク付セット1,500円(税込1,650円)〉

オーガニック
メープルシロップ
付き



フローズンラズベリーとブルーベリーを散りばめ
ラズベリーを煮詰めた特製ソースに
練乳がまろやかな甘さをプラスした華やかな一皿。

木苺のパンケーキ

980円 税込1,078円 Raspberry pancake
〈ドリンク付セット1,450円(税込1,595円)〉



一度焼いたパンケーキを、天美卵で作った
特製卵液に漬けこみ、もう一度表面を焼き上げました。

フレンチパンケーキ

1,030円 税込1,133円 French pancake
〈ドリンク付セット1,500円(税込1,650円)〉

季節限定

天美卵ソフトの下にシュー生地とフローズン
ブルーベリーを忍ばせました。ソフトの甘みと
ラズベリーソースの酸味、シュー生地の
食感をお楽しみください。

ザックンベリー＝サンデー

Zack'n berry sundae 640円 税込704円

パンケーキ
追加トッピング

パンケーキご注文のお客様は
追加でトッピングをご注文いただけます。

- バタートッピング 100円(税込110円)
- 生クリームトッピング 150円(税込165円)

- ソフトクリームトッピング 250円(税込275円)
- パンケーキ1枚追加 420円(税込462円)



Premium

季節限定

チョコ風味ミルクティーに酸味ベリー。
あますらは〜い恋の味♡

ショコラベリーミルクティー

Chocolat berry milk tea 630円 税込693円
※プラス55円(税込)でセットドリンクにできます。

生チョコを巻き込んだショコラロールに、ぷりんや
日替わりの焼き菓子を味わえる、季節限定プレート。

ショコラプレート 1,200円 税込1,320円

〈ドリンク付セット1,670円(税込1,837円)〉

※スイーツは日替りで種類が変わります。詳しくはスタッフにお尋ね下さい。(写真は一例です)

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) 530円(税込583円)
earl grey tea ●ティーポット 680円(税込748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) 530円(税込583円)
darjeeling tea ●ティーポット 680円(税込748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 (ホット) 530円(税込583円)
cinnamon spice ●ティーポット 680円(税込748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 530円(税込583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
royal milk tea (ホット/アイス) 630円(税込693円)
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)
soy milk caramel chai 630円(税込693円)
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
プラス55円(税込)でご注文いただけます。

カモミール (ホット) 530円(税込583円)
chamomile ●ティーポット 680円(税込748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) 530円(税込583円)
Lemon grass ●ティーポット 680円(税込748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) 530円(税込583円)
hibiscus ●ティーポット 680円(税込748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

580円(税込638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 530円(税込583円)
orange juice

アップルジュース 530円(税込583円)
apple juice

お子様ジュース 400円(税込440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) 530円(税込583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な新鮮な牛乳。

フルーツスムージー 630円(税込693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
raspberry cider

580円(税込638円)

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) 580円(税込638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) 580円(税込638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) 580円(税込638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 580円(税込638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。

ウィンナーコーヒー (ホット)
vienna coffee 600円(税込660円)
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)
cappuccino 600円(税込660円)
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)
cafe au lait 600円(税込660円)
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)
cafe latte 600円(税込660円)
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)
soy latte 600円(税込660円)
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)
caramel macchiato 650円(税込715円)
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)
honey latte 650円(税込715円)
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)
coffee float 700円(税込770円)
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の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(ドコサヘキサエン酸)
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〉
1,150円(税込1,265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

445円(税込490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♪