



75分制

75分制にご協力お願いいたします。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できます。



「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 Terrace 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 ¥1,780 (¥1,958)
 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 デミグラスソース ¥1,880 (¥2,068)
 Omelette with rice Demi-glace 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。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。
- 

3 天美卵と自家製ハムのパスタ ¥1,780 (¥1,958)
 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・プッタネスカ ¥1,880 (¥2,068)
 Pasta Puttanesca
 アンチョビ、ブラックオリーブにケッパーの酸味、鷹の爪の辛味を効かせたトマトソースを自家製麺で。
- 

5 鳥取和牛のローストビーフ バルサミコソース ¥2,280 (¥2,508)
 "Tottori wagyu" roast beef with Balsamic 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バルサミコ酢を煮詰めた甘酸っぱいソースで。
- 

6 鳥取和牛のポルペッティーニ てりやきソース ¥1,980 (¥2,178)
 "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。
- 

7 境港サーモンのソテー タプナードソース ¥1,980 (¥2,178)
 "Sakaiminato salmon" saute with Tapenade sauce
 脂ののったサーモンをグリルし、黒オリーブ、アンチョビ、にんにく、ハーブなど香草を効かせた自家製ソースでさっぱりと。
- 

8 大江ノ郷パンケーキ ¥1,980 (¥2,178)
 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〉** Two 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。

ドリンク

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** ¥580 (¥638)
Coffee

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 (¥693)
café latte

キャラメルラテ **H C** ¥650 (¥715)
Caramel latte

ショコララテ **H** **季節限定** ¥650 (¥715)
Chocolat latte

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

ティーポットでもご注文できます
+ ¥150 (¥165)

キャラメルミルクティー **H C** ¥650 (¥715)
Caramel milk tea

ジンジャーアップルティー **H** **季節限定** ¥630 (¥693)
Ginger apple tea

岸田牧場ミルク **H C** ¥580 (¥638)
"Kishida farm" Milk

ウーロン茶 **H C** ¥580 (¥638)
Oolong tee

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 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 (¥880)

大山Gビール ヴァイツェン 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。

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。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 (¥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 (¥693)
Craft Cola

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税抜 **¥100引き**

()内は全て税込価格です。

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~

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~



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～

Caesar 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 トトリ”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



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バ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、スパークリング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。

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 Chcolate
チョコレートメニュー
10:00~

Parfait
パフェ
14:00~

la parfaite

“Strawberries”

「完璧」という名のデザート。

たっぷりの鳥取苺と苺花に見立てたメレンゲクッキー、甘酸っぱい香りに誘われたのはチョコのアゲハ蝶。本格スイーツを重ねたグラスの上はまるで春の訪れを感じる苺畑のよう。アクセントにバルサミコシロップを数滴垂らして…ひとつひとつパティシエが「完璧」を目指し、丁寧に仕立てた春のパフェを心ゆくまでお楽しみください。

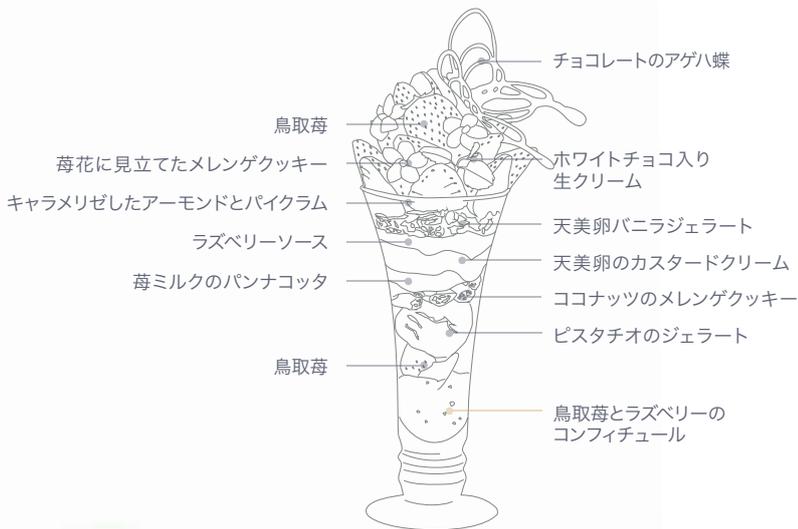
いちご畑のパフェ

Strawberries parfait

¥ 1,980 税込 ¥ 2,178

recette

Strawberries



自家製の苺のコンフィチュールそして、ピスタチオのジェラート、苺の果肉たっぷりのパンナコッタ。アクセントには、香ばしい食感と香りのメレンゲクッキーやキャラメリゼしたアーモンドとバイクラムをあしらっています。様々な苺のスイーツやソースを重ねた春のパフェをどうぞ。

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 Chcolate
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

OENOSATO TERRASSE

© RESTAURANT et BANQUET