



ふわふわのパンケーキに、たっぷりの完熟苺と特製いちごソース。濃厚な香り広がるピスタチオムースとサクサクパイの食感も楽しい、春限定のひと皿です。

**いちごづくしのパンケーキ** Ichigodukushi no 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))

**甘酸っぱい鳥取苺を堪能。**

パンケーキに重ねるのは、サクサクのパイと淡いグリーンが春らしいピスタチオ香るムース。さらに、甘酸っぱい果肉入り、苺ソースをとりりとかければ、春にぴったりのひと皿の出来上がり。鳥取県産の新鮮な苺たっぷりの春限定パンケーキをお楽しみください♪



旬の苺をモンブラン仕立てに。苺の美味しさ広がる季節限定パンケーキ。

**苺モンブランのパンケーキ** Ichigo mont blanc 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))

販売期間 **4/24 (金)まで**

**苺を味わう、春色の贅沢。**

真っ赤な苺と淡いピンク色がひととき目を引く春限定、「苺モンブランのパンケーキ」。幾重にも折り重なる淡いピンクの

▼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 **+22円**
- ウイナーコーヒー **+22円**
- ホットカフェオレ **+22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 **+22円**
- アイスカフェオレ **+22円**
- いちごゼリーサイダー **+55円**

※環境に配慮し、ストローの提供を廃止しています。



焼きたての美味しさ。

TOTTORI "OMOTENASHI" 鳥取のおもてなし

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。おおえのきと

**大江ノ郷パンケーキ** Oenosato pancake **880円** 税込968円 (ドリンク付セット1,350円(税込1,485円))

オーガニックメープルシロップ付き



たっぷりの生クリームにキャラメルとフロズン。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))



フロズン、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る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))



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



一度焼いたパンケーキを、天美卵で作った特製卵液に浸けこみ、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))



やさしい甘さの苺ゼリーと特製苺シロップを組み合わせたこの春限定のゼリーサイダー。

**いちごゼリーサイダー** Ichigo jelly cider **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。)

春限定

苺をたっぷり使用し、最後にピスタチオをトッピングした春色サンデーです。苺の甘い香りをお楽しみください。

**いちごサンデー** Ichigo sundae **740円** 税込803円



いちご純生クリームに、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。

**苺スイーツプレート** Strawberry sweets plate (ドリンク付セット1,670円(税込1,837円)) **1,200円** 税込1,320円

春限定

※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)



天美卵たっぷりのふわふわ生地と大山産の生乳から仕立てた甘さ控えめの生クリームのバランスが絶妙です。

**ココロロール** Cocco swiss roll (ドリンク付セット890円(税込979円)) **420円** 税込462円

**当店のパンケーキについて** 当店のパンケーキは膨張剤を使わず卵白の力だけで焼き上げ、しっとりとした食感を理想としております。そのため、焼き具合によってはレアに感じられる場合もございますが、「しっかり焼き」などのご希望も承りますので、ご注文の際、スタッフに直接お申し付けください。焼き直しも対応させていただきます。

**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)

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。

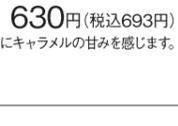
**ダーズリン** (ホット) 530円(税込583円)  
 darjeeling tea ●ティーポット 680円(税込748円)  
 インド・ダーズリン地区で取れた紅茶です。

**シナモンスパイス** (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・生姜の香りスパ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。



**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。

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鮮やかなさっぱりとした味わいのドリンク。

**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。



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とした新鮮な牛乳。

**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)  
 decaffeinated coffee 580円(税込638円)  
 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。



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)  
 decaffeinated coffee 580円(税込638円)  
 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)  
 a cup of espresso 580円(税込638円)  
 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。

**Alcohol**  
 アルコール  
 ※セットドリンクにはできません。  
 ※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。

ホップのきいた爽快な香味の淡色ビール。  
**大山Gビールピルスナー(グラス)**  
 DAISEN G BEER Pilsner 800円 税込880円

ノンアルコールビール(ヴェリタスブロイ)  
 Alcohol-free beer Veritasbroi 600円 税込660円

対象ソフト **10%** 割引中!  
 【大江ノ郷ヴィレッジ10周年】感謝価格

大江ノ郷特製  
 人気の**牧场ソフトクリーム**



**たまごソフトクリーム**  
 〈コーン・カップ入り〉  
 egg soft ice cream 大江ノ郷ヴィレッジ10周年感謝価格

445円(税込490円) → **401円(税込441円)**  
 平飼い鶏が産んだ濃厚な卵を贅沢に使用したソフトクリーム。



たまごとバニラの香りが  
 口いっぱいに広がります♪

毎日卵かけご飯の日  
**1日30食限定**  
 ご提供時間 10:00~

※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。

**鳥取県産有機米**  
**こしひかり**  
 炊きたて熱々ご飯に「天美卵」をほどりと割り入れ、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。

**天のしずく**  
 たまごかけご飯専用醤油

**天美卵**  
 大江ノ郷自然牧場

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。  
**680円(税込748円)**  
 〈スープ・薬味付〉  
**1,150円(税込1,265円)**  
 〈スープ・薬味・ドリンク付〉  
 ※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。

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。

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。

たまごかけご飯セット

たまごかけご飯セットご注文のお客様  
**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)