

## 鳥取の食材をひと皿に

TOTTORI BURG RICE

鳥取和牛×大山豚のひき肉を使ったハンバーグ

肉の挽き方や牛と豚の割合などを、何度も調整を重ねてたどり着いた、肉の旨みあふれるハンバーグ。

天美卵の温玉

ぶるんぶるんの白身に、濃厚でコクのある黄身がとろ〜り。

地元契約農家を作る無農薬栽培米

鳥取県産のお米を使った、華やかな香り広がる、色鮮やかなサフランライス。

鳥取県産の生クリームで作るホワイトソース

鳥取県産の生クリームや牛乳、バターで仕立てた、濃厚なホワイトソースが全体の味わいをまとめます。



鳥取

## TOTTORIバーグライス

野菜と天美卵料理・野菜サラダ・自家製パン・スープのビュッフェ付き

2,080円 税込 2,288円

GENOSATO TERRASSE

## 天美卵のふわとろオムレツに ナイフを入れる至福の瞬間

天美卵を約3個使用したオムレツは

真ん中からナイフを入れると、湯気とバターの香りが漂い

とろ〜り半熟の姿を表します。

オレガノトマトソースと、自家製ハムのコクを移したホワイトソース

どちらも楽しめる欲張りな一皿です。



オレガノトマトソース × ホワイトソース

## 天美卵オムライス Wソース

野菜と天美卵料理・野菜サラダ・自家製パン・スープのビュッフェ付き

1,980円 税込 2,178円

GENOSATO TERRASSE



### 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場合がございます。



### 「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 ~ 9 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 9. 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"  
 鳥取県産無農薬米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 ホワイトソース** ¥1,880 (¥2,068)  
 Omelette with rice White sauce  
 鳥取県産無農薬米バターライスに天美卵オムレツをのせて。地元産きのこと自家製ハムの入った濃厚なホワイトソースとともに。
- 

**3 天美卵オムライス Wソース** NEW ¥1,980 (¥2,178)  
 Omelette with rice Double sauce  
 有機トマトで仕立てたオレガノ香る自家製ソースと、きのこと自家製ハムのホワイトソース、どちらも楽しみたい方へ。
- 

**4 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。
- 

**5 パスタ・ミートソース** ¥1,880 (¥2,068)  
 Pasta Meat sauce  
 鳥取県産牛と国産豚のあらびき肉とセロリなどの香味野菜などを煮込んだ赤ワイン、ポルチーニ茸の風味香るミートソースを自家製麺とともに。
- 

**6 鳥取和牛のローストビーフ 玉ねぎソース** ¥2,280 (¥2,508)  
 "Tottori wagyu" roast beef with Onion sauce  
 鳥取県産牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフをほんのりガーリック風味をつけた甘辛い醤油ベースのたまねぎソースで。
- 

**7 <sup>鳥取</sup>TOTTORI バーグライス** NEW ¥2,080 (¥2,288)  
 "Tottori" Burg rice  
 鳥取県産無農薬米のサフランライス、鳥取県産牛と大山豚のハンバーグ、天美卵の温泉卵、大山生クリームを使用したホワイトソースと、鳥取の食材を重ねた一皿。
- 

**8 境港サーモンのソテー ソース・ヴァンブラン** ¥1,980 (¥2,178)  
 "Sakaiminato salmon" with Sauce vin blanc  
 脂ののったサーモンのグリルを、フュメドポワソンをベースに白ワインと大山バターで濃厚に仕上げたソースで。
- 

**9 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 1枚** One piece ¥500 (¥550)    **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** 表示金額から - ¥100  
 フードメニューにセットできます。※アルコールはセット除外  
 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** ¥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 **C** ¥650 (¥715)  
Caramel 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 **C** ¥650 (¥715)  
Caramel milk tea

いちごミルクティー **C** **季節限定** ¥650 (¥715)  
Ichigo milk tea

いちご抹茶ラテ **C** **季節限定** ¥650 (¥715)  
Ichigo matcha latte

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

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

季節のスパークリング  
Seasonal Sparkling

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、スイーツとご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roy(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〉 Two 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

¥1,100 (¥1,210)

- 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。

# 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。

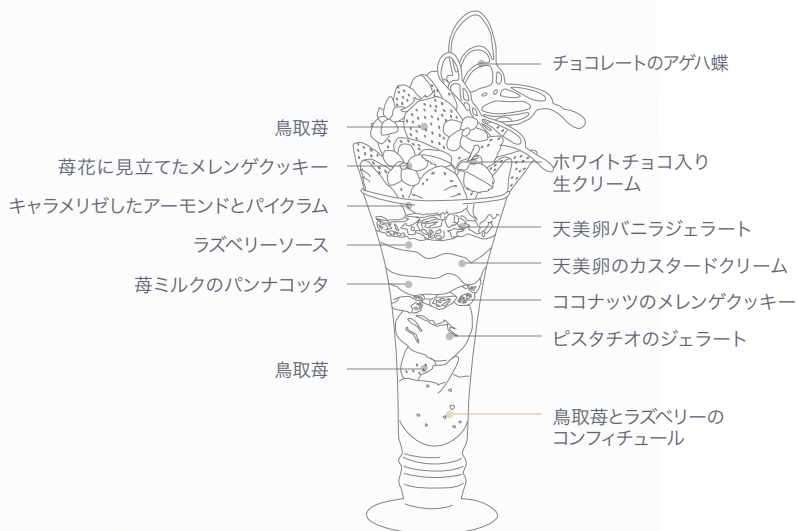
## いちご畑のパフェ

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パ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~

# 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。

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

1,650円 税込 1,815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

1,950円～ 税込 2,145円～

セットドリンクは裏面をご覧ください

OENOSATO TERRASSE

© RESTAURANT et BANQUET