

大江ノ郷テラスへようこそ

75分制
75分制のご予約をお願いいたします。遅れ合っている際、お食事やお飲みのお席は、お声をかけていただくことがございます。

ワンオーダー制
4歳以上のお客様はひとり様1品以上のご注文をお願いしております。

ビュッフェ
食べ切れる量をとお取りください。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。

「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ムに「食後」を選ぶことができます。

フードロスの取り組み
環境や生産者さんに配慮し、ランチタイム最終の13時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きます。

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。
Tebhisan 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 *Tebhisan* 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 | 食後にぴったりのシエルチョコレートで立派な小さなパフェ。



Please read	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	パフェ 14:00~

ドリンク

Drinks

オーガニック珈琲豆
産地から選んだ世界有数の有機農園から厳選し、取り寄せた豆で淹れたワンランク上の珈琲です。

ブレンドコーヒー (H,C) ¥580 (¥638)
デカフエインコーヒー (H) ¥580 (¥638)
エスプレッソ (H) ¥580 (¥638)
カフェラテ (H,C) ¥630 (¥693)
キャラメルラテ (C) ¥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、産地で最も香る紅茶、ハーブティーをご用意しました。

アールグレイ (H,C) Earl Grey
ダーズリン (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 (C) Caramel milk tea ¥650 (¥715)

岸田牧場ミルク (H,C) Kishida farm's Milk ¥580 (¥638)
ウーロン茶 (H,C) Oolong tea ¥580 (¥638)

スパークリングウォーター ¥580 (¥638)
ハーブと柑橘ではおなじみの天然無糖炭酸水。あじわいした口当たりは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

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調製した、ほのかな甘さは食事や邪魔しない爽やかな飲み口です。
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 sirup water
スパークリング・ストロングジンジャー Sparkling ginger sirup 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 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仕入れ、自然な酸味や甘さは抑え、天然の果実感そのままと、水、砂糖、香料は一切加えていない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】 0円は全て税込価格です。

アルコール

Alcohol

ワイン Wine
産地が100%で醸造された、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赤ワインを醸造しました。

いづつワイン 赤中口 (グラス) Iizutsu "Red" ¥800 (¥880)
いづつワイン 白辛口 (グラス) Iizutsu "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
鳥取の名産・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、ホップの少ない爽やかな味で飲みやすい大山的ビールと苦みが鋭くフルーティーな香りのヴァイツェン

大山Gビール ビルズナー 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)
ヴェリタスブライ (Alcohol free) Veritasbrau (Alcohol free) (グラス) ¥600 (¥660)

※ビール・ワインはセット価格とは異なります。

※店内では、未成年、お車でいらっしゃる方への酒類の提供は行っていません。

Please read	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	パフェ 14:00~

CIEL CRAFT CHOCOLATE TOTTORI

空で繋がる鳥取と世界の 카카오 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 카카오 農園。私たちはチョコレートを通じて、サステ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。

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チョコレートデザート。爽やかな酸味の 카카오 パフェと、マンゴージュゼットやフルーツのフロンスゼリー、クラッシュやココナツのチュールを添えたデザートです。
¥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 Chocolate Plate
自家製、シエル ショコラ デザートは、風味豊かな「ダーク」と甘さ広がる「ライト」の2種類から、日替わりで、ジェラート、カカオ入り入りのお好みチョコの盛り合わせ。
¥800 (¥880)

「シエル タワラ」チョコレートトワラは、大山ノ郷産地産のチョコレートデザートです。

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

シエルのチョコレートをウェブサイトで見たい

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。 0円は全て税込価格です。

Please read	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	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

1,780円 税込 1,958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

ランチ

Oenosato Terrace Lunch

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いただけます。 Please choose the main dish from 1 to 8.The appetizer is buffet style. Please take whatever you like after an order.

- 天美卵オムライス オレガノトマトソース ¥1,880 (¥2068)
Omelette with rice "Oregano Tomato sauce"
鳥取産ちひかりの「オーライス」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ソースを自家製ソースとともに。
- 天美卵オムライス チーズソースレモン風味 ¥1,980 (¥2178)
Omelette with rice "Cheese Lemon sauce"
鳥取産ちひかりの「オーライス」に天美卵オムレツをのせて、レモンの酸味とチーズ、パスタの香りを活かしたソースとともに。
- 天美卵と自家製ハムのパスタ ¥1,780 (¥1,958)
Pasta of Teshisan and home made ham
自家製のハムと牛乳の天美卵、パルメザンチーズを自家製ソースと天美卵を使用した自家製パスタにからめて。
- 鹿野地鶏の鶏ハムと自家製梅干しのパスタ ¥1,880 (¥2068)
Pasta of "Shikano Jidori" and Homemade Umeboshi
鳥取産鹿野地鶏の鶏ハムとごとのこと、魚介だしのだし、ニンニクの香るソースを梅干しと自家製パスタ。
- 鳥取和牛のローストビーフ パルサミソース ¥2,280 (¥2508)
"Sakaiminato salmon" with Beurre miséette sauce
鹿の肉のローストビーフでつくろって、鳥がバターで濃厚なソースとカボチャの酸味で爽やかなさを加えたソース。
- TOTTORI バーグライス ¥2,080 (¥2,288)
"Tottori" Burg rice
鳥取産鹿野地鶏のサーロインステーキ、鳥取和牛と大山麓のハンバーグ、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、鳥取の食材を重た一品。
- 境港サーモンのソテー ブール・ノワゼットソース ¥1,980 (¥2,178)
"Sakaiminato salmon" with Beurre miséette sauce
鹿の肉のローストビーフでつくろって、鳥がバターで濃厚なソースとカボチャの酸味で爽やかなさを加えたソース。
- 大江ノ郷パンケーキ ¥2,080 (¥2,288)
Oenosato Pancake
卵の力だけでふんわり焼き上げたパンケーキを至極の2枚重ねで。
パンケーキについて { オーダーいただいた日から、生地作りをはじめ、1枚ずつ丁寧に焼いております。30分前後お時間をいただいております。お召の上のみでふんわりと仕上がります。シャキッとお好みで焼く方法もご用意しております。お好みで焼く方法もご用意しております。 }
お食事後のデザート・ドリンク

パンケーキ ¥550 (¥605)
You can order pancakes from one piece. (パンケーキ 1枚) One piece ¥550 (¥605)
スイーツ&パフェ ¥980 (¥1,078)
Oenosato sweets plates and small parfait perfect to full-scale parfait supervised by a pastry chef for after a meal. (パンケーキ 2枚) Two pieces ¥980 (¥1,078)

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)
Pasta for kids
クチャップライス・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歳以下対象
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。

0円は全て税込価格です。

Please read	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	パフェ 14:00~

パンケーキ・スイーツ

Pancake / Sweets

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立ちあがり、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極の2枚重ねで。
(パンケーキ 1枚) One piece ¥550 (¥605)
(パンケーキ 2枚) Two pieces ¥980 (¥1,078)

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~
Censar salad Pancake
大江ノ郷パンケーキに、天美卵、野菜などに漬け込み調理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。(お味のアップ付き)
¥1,680 (¥1,848)

ドルチェ&ドリンクセット
Dulce & Drink set
4種のスイーツ盛り合わせとドリンク ¥1,100 (¥1,210)
●カクテル ●ジェラート ●焼きた菓子 2種
1日限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 ※必ずお飲みください
コーヒーHC・カフェオレHC・アールグレイHC・ミルクHC
100%オレンジジュース・100%アップルジュース
スパークリングミネラル・スパークリングレモネード

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。

Please read	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	パフェ 14:00~

la parfaite "Peach"

「完璧」という名のデザート。

丸ごと1個分の桃の果肉とライチ、ココナツフレーバーの本格アジアンスイーツや、桃をはじめとした数種のジェラートなどを幾重にも重ねた贅沢なパフェ。甘酸っぱく、繊細な一皿をお楽しみください。

桃パフェ
Peach Parfait
桃をまるごと1個使ったオリエンタルなパフェ ¥1,980 税込 ¥2178

recette "Peach"

エルダークフラワーのゼジュ
桃のジェラート
エルダークフラワーのゼジュ
ココナツメンチンクッキー
ミルクジェラート
ライチのパンナコッタ
桃のコンポート
フロンス(桃)シロップ

2色のオペレータ
ライチのジェラート
桃
天美卵カスタード
桃
ラズベリーソース
桃のコンポート
グロゼイユ

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	Lunch	Drinks	Pancake+Sweets	CIEL Chocolate	Parfait
大江ノ郷テラス	ランチ 11:00~14:00L.O.	ドリンク 10:00~	パンケーキ・スイーツ 10:00~	チョコレートメニュー 10:00~	パフェ 14:00~

夏のおすすめメニュー

Beer with Side dish

ビアセット ¥1,300 税込 ¥1,430

いづれかお選びください Choose one

- 大山Gビール ビルズナー ●大山Gビール ヴァイツェン
- いづつワイン/赤中口 ●いづつワイン/白辛口
- Daisen G-beer "Pilsner" ●Daisen G-beer "Weizen"
- Izutsu "Red" ●Izutsu "White dry"

Alcohol-free drink with Side dish

ノンアルセット ¥1,200 税込 ¥1,320

いづれかお選びください Choose one

- ヴェリタスブライ(ノンアルコールビール)
- クラフトコーラ ●スパークリングミント
- レモネード ●アップルジュース
- Veritasbrau (Alcohol free)
- Craft cola ●Sparkling water with Mint
- Lemonade ●Apple juice

Set
日替わりで自家製ソーセージ・ベーコンなど3種 サイドディッシュ2種付き

That's life! Beer in midday.