大江ノ郷テラスへようこそ

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、お食事が出来ての場合は、お声をかけさせ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1ドリンク1品以上のご注文をお願いしてお不要です。

ビュッフェ
食べ切れる量を出来るだけ心がけ、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フはご配慮いたしております。

「食後」が選べます
スイーツ、パンケーキ、ドリンクなど、セパイルオーダーでもご提供タイミングで「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、ランチタイム前後の13時半以降はビュッフェコーナーを閉じられる時間を調整させていただいております。

大江ノ郷テラスランチ

Oenosato Terrasse 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、
鳥取の牛肉を使用したお一皿料理を日替わりで。

"Tenshimi" 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 "Tenshimi" 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ェルチョコレートで仕立てたかさなパフェ。

ランチ Oenosato Terrasse Lunch

メイン料理を 1 ~ 5 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 dishes from 1 to 5.The appetizer1 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 ¥1,880 (¥2,068)
Omelette with rice "Oregano Tomato sauce"
鳥取産こしひかりのパラータに大天美卵オムライルをのせて、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 天美卵と自家製ハムのパスタ ¥1,780 (¥1,958)
Pasta of Tenshimi 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ーノを和風小麦と天美卵を使用した自家製麺にからめて。

3 鳥取和牛のローストビーフ ハニーマスタードソース ¥2,280 (¥2,508)
"Tottori wagyu" roast beef with Honey mustard 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虫ビマスタード、鳥取産はちみつ、自家製ケチャップ、スポンクリーミーなソースで。

4 TOTTORI バーグライス ¥2,080 (¥2,288)
"Tottori" Burg rice
鳥取県産熊本産豚のプランシンマス、鳥取和牛と大山鶏のハンバーグ、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、鳥取白米付き量たっぷり。

5 大江ノ郷パンケーキ ¥2,080 (¥2,288)
Oenosato Pancake
鳥のカボチャのムースの焦がし、ピスタチオ、ヨーグルトのシャーベット、ベリーソース

パンケーキについて
オーダーをいただいてから、生地作りを始め、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。
卵白のためあらっかくしたらっとうと焼きます。ふっくらとしたパンケーキ。ご要望が足りなかったりまたっぷり、ご要望とお声かけ下さいませ。

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。You can order pancakes from one piece.
〈パンケーキ 1枚〉One piece ¥550 (¥605)
〈パンケーキ 2枚〉Two pieces ¥980 (¥1,078)

スイーツ&パフェ 大江ノ郷のスイーツプレート、食後にぴったりのさかなパフェ。
Oenosato sweets plates and small parfait perfect to full-scale parfait supervised by a pastry chefcall for after a meal.
各示金額から ー¥100

セットドリンク ランチ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 | 税抜
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 **おすすまメニュー**

◀ **キッズプレート** ¥900 (¥990)
Plate for kids
ウナギのプティストーカボールソーセージ・ポテトサラダ

キッズビュッフェ ¥1,000 (¥1,100) 3/3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。

◎Pick up で税込価格です。

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~ | Pankake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | CIEL Cholate チョコレートメニュー 10:00~ | Parfait パフェ 14:00~

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、取り寄せた完璧でブレンドしたハウス大江ノ郷オリジナルの定番コーヒー。

ブレンドコーヒー ホットC	¥580 (¥638)
Coffee	
ノンカフェインコーヒー ホット	
Decaf coffee	
エスプレッソ ホット	
Espresso	
カフェラテ ホットC	¥630 (¥693)
caffé latte	
キャラメルラテ ICE	¥650 (¥715)
Caramel latte	

オーガニック茶葉

世界のオーガニック茶葉から厳選、厳選で選ぶ香る茶葉、パーフェクトーをご用意しました。

アールグレイ ホットC	ティーポットでもご注文できます ＋¥150 (¥165)
Earl grey	
ダージリン ホットC	
Darjeeling	
カモミール ホットC	
Chamomile	
ハイビスカス ホットC	
Hibiscus	
レモングラス ホットC	
Lemon grass	
キャラメルミルクティー ICE	¥650 (¥715)
Caramel milk tea	

岸田牧場ミルク ホットC	¥580 (¥638)
"Kishida farm" Milk	
ウーロン茶 ホットC	¥580 (¥638)
Oolong tea	

炭酸

スパークリングウォーター	¥580 (¥638)

ハーブ炭酸でのみご新分けたに、お食前炭酸水。お小さいたこ日向はたの料理にはこがいます。
★お時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

炭酸

スパークリングウォーター＆シロップ	¥580 (¥638)

フルーツとガウシンリップをスパークリングウォーターで割りました。はのかな甘さは炭酸を炭酸しないが、ぶどうにとけ下。

★お時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 soda water

ダージリン・スパークリングジンジャー
Sparkling ginger syrup 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)

有機農法された果実を収穫後すぐに搾ぬしているのは自然な酸味を引出す為!!ずりての果実酸やは自にあ、香味、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 ◎Pick up で税込価格です。

アルコール Alcohol

ワイン Wine

国産ぶどう100%で醸造酒と酒・保存料無添加のハウスワイン。鳥取県中部の有縁ぶどうを使用した有縁ファイヤーが"北条ワイン"をご用意しました。

いっぷうワイン 赤中口 (グラス)	Inutou "Red"	¥800 (¥880)
いっぷうワイン 白辛口 (グラス)	Inutou "White dry"	¥800 (¥880)
北条ワイン 赤	Hojyo "Red"	¥800 (¥880)
北条ワイン 白	Hojyo "White"	¥800 (¥880)

ビール Beer

鳥取の名酒・大山の豊に讃まとがる吹雪を豊かに、丹年に仕上げた地ビールから、ボックの赤いも鳥取の豊味で豊味のみ各鳥ちいのビスメーと豊みが深くブ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。

当店では、20歳未満、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~ | Pankake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | CIEL Cholate チョコレートメニュー 10:00~ | Parfait 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、たまごの香りが優気とともにたちあがり、溶けたバターがたちまち染みるね。口のなか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ご所望ひて。

〈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～

Ceasar salad Pancake
大江ノ郷パンケーキに、天美卵、野菜などに加えふみ豊盛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）
¥1,680 (¥1,848)

デルチェ&ドリンクセット

Dsiee & Drink set
4種のスイーツ盛り合わせとドリンク
¥1,100 (¥1,210)
● ミルクレープ
● ジャンボ 栗 抹茶 苺 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 ホット/ICE から選べます。
コーヒー/ハビ / カフェ/ハビ / アールグレイ/ハビ・ミルクハビ 100%オレンジジュース・100%アップルジュース
スパークリングビエット・スパークリングビネーガー

◎Pick up で税込価格です。

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。

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~ | Pankake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | CIEL Cholate 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、サスティ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。

赤道近くの高地から低くやさせ辺、最地に2日巻けや暑かい、国地や雲ふるどの表情ちはすどすで、その所数を最大限にいかさ、世界から輝きけげ、伝統とで一貫して私たちのやすけっています。

"シエル テラス チョコレートハウス"は大江ノ郷の鳥取産のチョコレートアランドです

1Fチョコレートショップでは CIEL CRAFT CHOCOLATE(ここは、世界各地のカカオ豆から作るオアシルチョコレートやオンラインショップ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 ショコラバフェ

Cid Chocolat Parfait
シエルのチョコレートでなってチョコリシュトート 挽やかな酸味のたたかパルプリュートを重ね、マンゴーとパッションフルーツのフローズンゼリー、クランブルやココナッツのチョイスを添えたグラスデザートです。
¥700 (¥770)
ホットチ注文の方限定セット価格
¥600 (¥660)

CIEL ショコラプレート

Cid Chocolat Plate
自家製、シエル ショコラ ケーキ
風味豊かな"ダーク"と甘さがよくなる"ラテ"の2種類はしっとり感のあるケーキ。ジェラート、カカオニブ入りのクッキーが添えられた。
¥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。

◎Pick up で税込価格です。

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~ | Pankake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | CIEL Cholate チョコレートメニュー 10:00~ | Parfait 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、ココナッ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ュラートなどを
隠蔽に乗られた贅沢なパフェ。
甘酸っぱく、絶妙な一品を
お楽しみください。

桃パフェ

Peach Parfait
桃をるるごと贅使ったオリエンタルなパフェ。
¥1,980 税込¥2,178

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~ | Pankake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | CIEL Cholate チョコレートメニュー 10:00~ | Parfait パフェ 14:00~

11:00~14:00L

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

OENOSATO TERRASSE
The RESTAURANT & BANQUET ATT

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

いずれかお選びください Choose one
●大山Gビール ピルスナー●大山Gビール ヴァイツェン
●いっぷうワイン/赤中口●いっぷうワイン/白辛口
●Daisen G-beer"Pilsner"●Daisen G-beer"Weizen"
●Inutsu"Red"●Inutsu"White"dry

Alcohol-free drink with Side dish
ノンアルセット ¥1,200 税込¥1,320

いずれかお選びください Choose one
●ヴェリタスブロイ(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

当店では、20歳未満、お車でお越しの方への お酒の提供は行っておりません。

OENOSATO TERRASSE
The RESTAURANT & BANQUET ATT