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、お食事がお済みの場合は、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歳以上のお客様はおひとり様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ミングに「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。

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 ｜ 食後にぴったりのシエルチョコレートで仕立てた小さなパフェ。

レストランで美味しいひと時をお過ごしください。

ランチ Oenosato Terrasse 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ください。
Please choose the main dishe from 1 to 8.The appetizert is buffet style. Please take whatever you like after an order.

1. **天美卵オムライスホワイトソース** ¥1,980 (¥2,178)
Omelette with rice White 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。地元産きのこと自家製ベーコンの入った濃厚なホワイトソースとともに。

2. **天美卵オムライス ごろごろ野菜のトマトソース** ¥1,980 (¥2,178)
Omelette with rice Vegetable tomato sauce
鳥取産こしひかりのバターライスに、茄子やズッキーニを濃厚なトマトソースで煮込んだソースで。

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. **自家製ハムときのこの和風パスタ** ¥1,880 (¥2,068)
Pasta of home made ham and mushrooms Japanese sauce
自家製のロースハム、きのこの旨みに唐辛子を効かせた和風ソースのパスタ。

5. **鳥取和牛のローストビーフ ハーブオランデーズソース** ¥2,280 (¥2,508)
"Tottori wagyu" roast beef with herb hollandaise sauce
鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを、天美卵の卵黄にバター、レモン、ハーブ香るクリーミーなソースで。

6. **天美卵の月見ハンバーグ 照り焼きソース** ¥2,080 (¥2,288)
"Tenbiran" Tsukimi Hamburger steak with Teriyaki sauce
鳥取和牛と国産豚のハンバーグに照り焼きソース、天美卵の半熟目玉焼きをトッピングし、スキレットで熱々をお出しします。

7. **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と生クリームで濃厚に仕上げたソースで。

8. **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 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 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

- 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

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
- 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		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鋭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。

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。

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 ¥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〉
¥1,680 (¥1,848)

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。

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 トットリ"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チョコジェラート爽やかな酸味のカカオパルプジェラートを重ね、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ュイール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。

la parfaite
"Shine Muscat"

「完璧」という名のデザート。
フレッシュなシャインマスカット弾ける食感と、
ラム酒に漬けたマスカットレーズン香るジェラート、
それらを引き立てる白胡椒の
爽やかなスパイシーさが重なった
ちょっぴり大人のパフェ。

シャインマスカットパフェ
Shine Muscat Parfait
マスカットの瑞々しさ香りや甘さを存分にお楽しみください
¥1,900 税込¥2,090

recette
- Shine Muscat -

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。

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
RESTAURANT et BANQUET