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。

「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 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 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 根菜の白ワインソース ¥2,080 (¥2,288)
Omelette with rice Root vegetables with white wine sauce
天美卵オムライスを、根菜の豊かな風味と生ハムの塩味に、白ワインのほのかな酸味が香るあっさりとしたソースで。

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クリームパスタ ¥1,880 (¥2,068)
Pasta with Cream sauce and Ham,Mushrooms
ハムときのこにセージの香りを移した白ワインと生クリームのクリームソースを自家製の天美卵入り自家製麺で。

5 鳥取和牛のローストビーフ オリーブと醤油のソース ¥2,480 (¥2,728)
"Tottori wagyu" roast beef with Olive and soy sauce
鳥取和牛を丁寧に調理したローストビーフを、有機醤油ベースにバルサミコ、赤ワインソースを加え、ブラックオリーブの果肉で深みを出したソースで。

6 TOTTORI バーグライス ¥2,080 (¥2,288)
"Tottori" Burg rice
鳥取県産無農薬米のサフランライス、鳥取和牛と国産豚のハンバーグ、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。

7 境港サーモンのソテー タプナードソース ¥2,180 (¥2,398)
"Sakaiminatо salmon" saute with Tapenade sauce
脂ののったサーモンをグリルし、黒オリーブ、アンチョビ、にんにく、ハーブなど香草を効かせた自家製ソースでさっぱりと。

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 ¥450 (¥495)
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 Coffee	H C	¥630 (¥693)
ノンカフェインコーヒー Decaf coffee	H	
エスプレッソ Espresso	H	
カフェラテ café latte	H C	¥680 (¥748)
キャラメルラテ Caramel latte	H C	¥700 (¥770)

オーガニック茶葉 ¥630 (¥693)

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 Earlgray	H C	ティーポットでもご注文できます + ¥150 (¥165)
ダージリン Darjeeling	H C	
カモミール Chamomile	H C	
ハイビスカス Hibiscus	H C	
レモングラス Lemon grass	H C	
キャラメルミルクティー Caramel milk tea	H C	¥700 (¥770)

岸田牧場ミルク "Kishida farm" Milk	H C	¥630 (¥693)
ウーロン茶 Oolong tee	H C	¥630 (¥693)

無糖

スパークリングウォーター ¥630 (¥693)

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 ¥630 (¥693)

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 ¥680 (¥748)
Craft Cola

オーガニックフルーツ 100% ジュース ¥680 (¥748)

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"	¥850 (¥935)
北条ワイン 白		Hojyo "White"	¥850 (¥935)

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)	¥850 (¥935)
大山Gビール ヴァイツェン	Daisen G-beer "Weizen"	(グラス)	¥850 (¥935)
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林檎の果肉入りミルクジェラートを重ね、林檎のフローズンゼリー、紅茶のメレンゲクッキーダークチョコレートにアーモンドヌガーを添えたグラスデザート。
¥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。

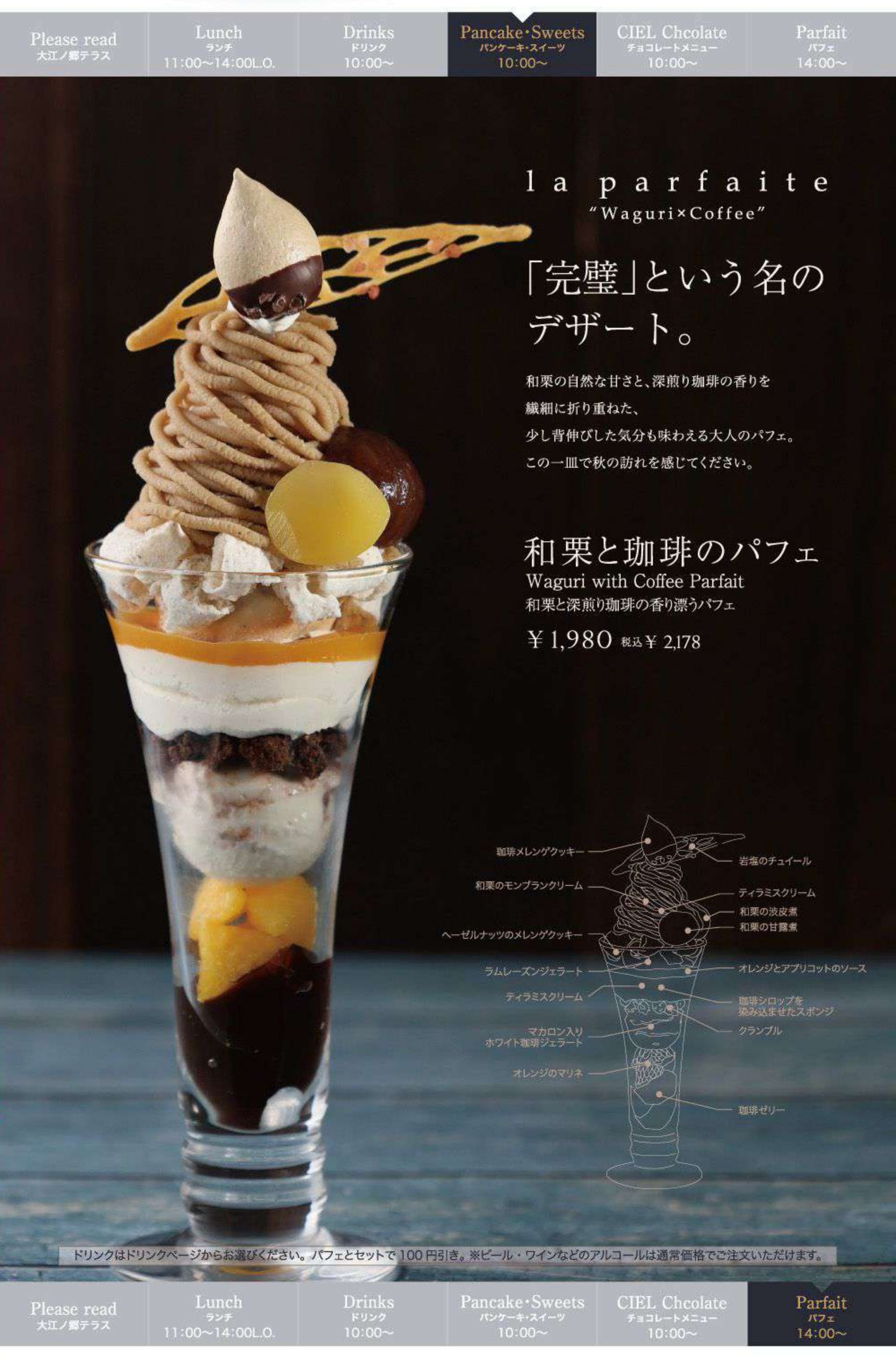
---

la parfaite
"Waguri×Coffee"

「完璧」という名のデザート。

和栗の自然な甘さと、深煎り珈琲の香りを
繊細に折り重ねた、
少し背伸びした気分も味わえる大人のパフェ。
この一皿で秋の訪れを感じてください。

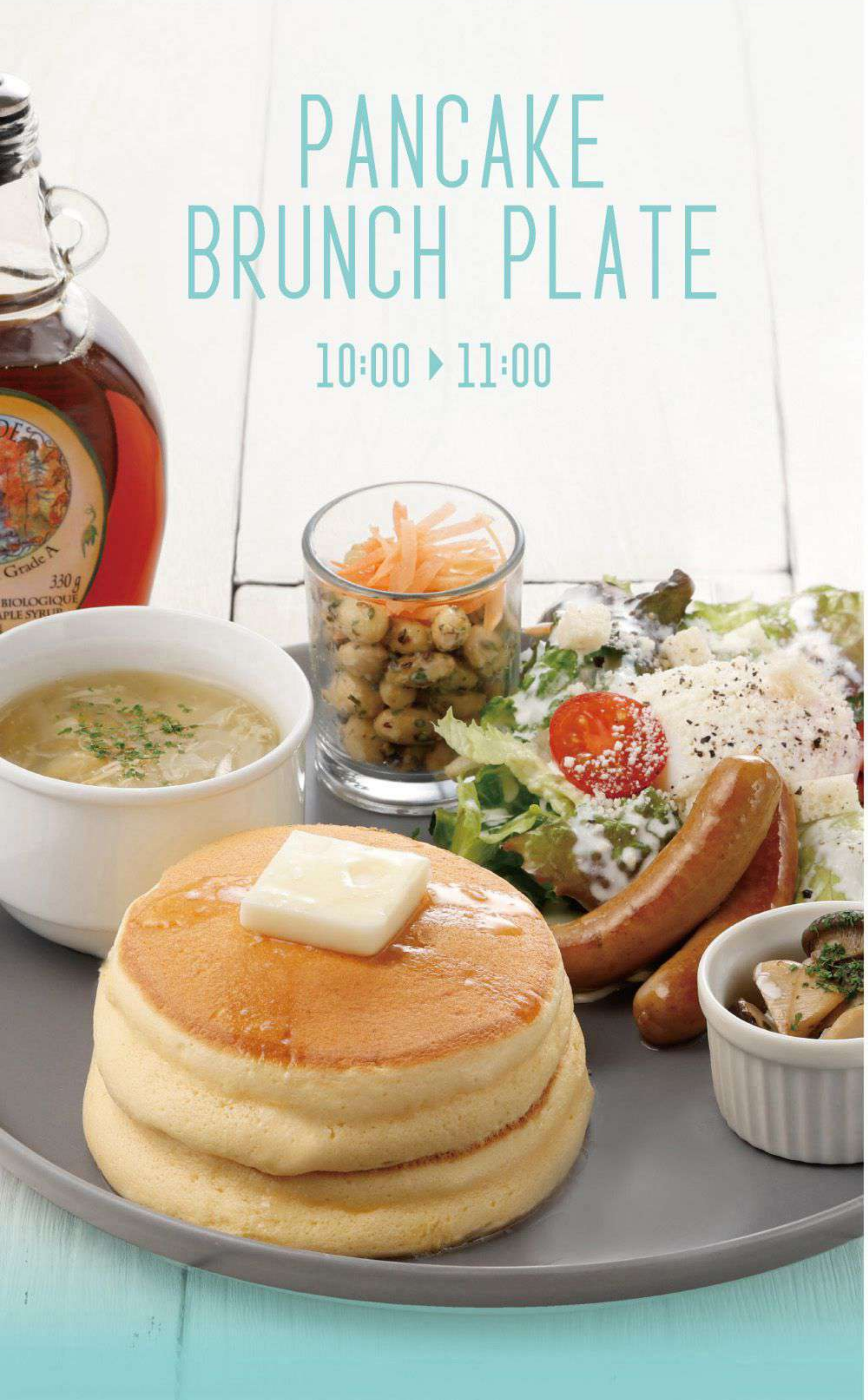
和栗と珈琲のパフェ
Waguri with Coffee Parfait
和栗と深煎り珈琲の香り漂うパフェ
¥1,980 税込¥2,178



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。

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