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
お席ごと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し、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、セパレイターダーでもご提供タイミングご「食後」も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、ランチタイム時間の13時半以降はビュッフェコーナーを閉じ、必要な分だけ提供させていただいております。

大江ノ郷テラスランチ
Oonoato Terrasse Lunch

地元食材を使用したメインと共に
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、
島取の食材を使用した肉・魚料理を日替わりで。

"Tenbiruo" omelet rice, pasta, pancakes, and meat and fish dishes made with Tottori ingredients.

＋

Buffet style
ビュッフェ

副菜など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 "Tenbiruo" 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。



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~ | Parfait パフェ 14:00~ | Oven-Baked Pancake 窯焼きパンケーキ 14:00~

ランチ Oonoato 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 appetizers 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"
島取産ヒロかうの"トーライス"と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 チーズヴェルデソース** ¥2,080 (¥2,288)
Omelette with rice Cheese verde sauce
島取産ヒロかうのパターライスと天美卵オムレツをのせて、2種類のチーズを使用した濃厚なソース、パセリとアンチョビがアクセントを添えて。



3 **天美卵と自家製ハムのパスタ** ¥1,780 (¥1,958)
Pasta of Tenbirun and home made ham
自家製のハムと本島の天美卵、バルミジャーノレッジャーノを加盟の煮と天美卵を使用した自家製麺にからめて。



4 **秋茄子と鳥取和牛のボロネーゼ** ¥1,880 (¥2,068)
Bolognese Pasta with Autumn Eggplant and "Tottori Wagyu"
島取和牛と国産茄の都肉肉を、香味野菜の旨味とカイツのコクが引き立つボロネーゼソースと、素揚げした秋茄子をトッピング。



5 **鳥取和牛のローストビーフ 玉ねぎソース** ¥2,480 (¥2,728)
"Tottori wagyu" roast beef with Onion sauce
島取和牛を低温にして丁寧に調理したローストビーフを盛んだの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。



6 **TOTTORI バーグライス** ¥2,080 (¥2,288)
"Tottori" Burg rice
島取産熟成農業者のプランシアン、島取和牛と国産豚のハーバーズ天美卵の温泉卵、大山ウシームを使用したホワイトソースと、島取の食材を重ねた一品。



7 **境港サーモンのソテー カルピオーネソース** ¥2,180 (¥2,398)
"Sakaminato salmon" sauté Carpione
脂ののったサーモンをバターソテーし、甘み豊にるエルダとハーブの香りの酸味のきいたさっぱりとしたソースで。

8 **大江ノ郷パンケーキ** ¥2,080 (¥2,288)
Oonoato Pancake
酒のカガでふんわり焼きあげたパンケーキを至福のひと時をなる。

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枚ずつご焼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。
酒のカガのふんわりとしっとりとした食感とお楽しみください。

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。〈パンケーキ 1枚〉One piece ¥550 (¥605)
You can order pancakes from one piece. 〈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、食後にぴったりのミニパフェ。
Oonoato sweets plates and small parfait perfect to full-scale parfait supervised by a pastry chefcall for after a meal.

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 ¥100 off
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 おすさまメニュー



◀ キッズプレート ¥900 (¥990)
Plate for kids
ウチナマックス・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。

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~ | Parfait パフェ 14:00~ | Oven-Baked Pancake 窯焼きパンケーキ 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、取り寄せた完全フレンドしたパラシュート式焙煎でドリップ前に一杯ずつ。

ブレンドコーヒー HC ¥630 (¥693)
Coffee
ノンカフェインコーヒー HI
Decaf coffee
エスプレッソ HI
Espresso
カフェラテ HC ¥680 (¥748)
caffè latte
キャラメルラテ HC ¥700 (¥770)
Caramel latte
ショコララテ HI ¥700 (¥770)
Chocolate latte

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、選び抜きに香る紅茶、ハーブティーをご用意しました。

アールグレイ HC
Earl grey
ダージリン HC
Darjeeling
カモミール HC
Chamomile
ハイビスカス HC
Hibiscus
レモングラス HC
Lemon grass
キャラメルミルクティー HC ¥700 (¥770)
Caramel milk tea
チャイ HI ¥680 (¥748)
Chai

ティーポットでもご注文できます ＋¥150 (¥165)

スパークリングウォーター ¥630 (¥693)
ハーブ抽出でのみずに炭酸付けた無糖炭酸水。多少ぬたにだけ当たりの料理にもよく合います。
★詳細は下記よりお選びください。

無糖

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。ほのかな甘さはお食事を邪魔しないやさしいたこ自分で。
★詳細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 syrup water
スパークリング・ストロングジンジャー
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

オーガニックフルーツ 100% ジュース ¥680 (¥748)
有機農法された果実を収穫後すぐに圧搾しているため自然な酸味や甘さは残りその果実感そのままにお楽しみ頂けます。
オレンジジュース
Orange juice
アップルジュース
Apple juice

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

※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%で醸化別土壌・保存料無添加のバックワイン。島取県や提供の素晴らぶどうを使用した世界アワード"ボルドワイン"も用意しました。

いっプワイン 赤中口	(アマス) Imitsu "Red"	¥800 (¥880)
いっプワイン 白辛口	(アマス) Imitsu "White" dry	¥800 (¥880)
北条ワイン 赤	(アマス) Hojyo "Red"	¥850 (¥935)
北条ワイン 白	Hojyo "White"	¥850 (¥935)

ビール Beer
島取の名酒・大山の豊に漂まとが収穴酒を本醸出、作年に仕上げた地ビールから、ホップのきいた香味な香味で爽快のみ合わせのビアフェスで一言みが深くてください。

大山ビール ピルスナー	Daisen Glaser "Pilsner" (アマス)	¥850 (¥935)
大山ビール ヴァイツェン	Daisen Glaser "Weizen" (アマス)	¥850 (¥935)
ヴェリタスブロイ ノンアルコール	Veritasbrau Alcohol free (アマス)	¥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、お客様へお酒のご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~ | Pancake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | Parfait パフェ 14:00~ | Oven-Baked Pancake 窯焼きパンケーキ 14:00~

パンケーキ・スイーツ Pancake / Sweets

ドリンクはドリンクページからお選びください 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。

大江ノ郷パンケーキ
Oonoato Pancake
ふわふわのパンケーキを至福のひと時をなる。
〈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～
Caesar salad Pancake
大江ノ郷パンケーキに、天然塩、野菜などに漬けられた自家製ベーコン
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
Drink & Drink set
4種のスイーツ盛り合わせとドリンク
¥1,100 (¥1,210)
●カクテーナ
● ジュース ● 地ビール 2種
日替わり種類が変わります。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 ※ハイボールの場合のみ
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
スパークリングミント・スパークリングレモネード



CIEL CRAFT CHOCOLATE TOTTORI
"シエル クラフト チョコレート トットリ"とは、島の自然豊かさをチョコレートで表現しています

CIEL ショコラパフェ
Ciel Chocolat Parfait
林檎のフローズンゼリー・紅茶のメレンゲクキー・シエルのチョコレートプレート・林檎のシュガート・ジンモンクランブル・ダークチョコレート・クーモンドスポン
¥700 (¥770)
ホクシカ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 ブリーフは、国内最かな"ダーク、甘さとビターなバランスの配合から、仕上げました。
ジュアート、カカオニブ入りのカレチョコの2枚合わせ。
¥980 (¥1,078)

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~ | Parfait パフェ 14:00~ | Oven-Baked Pancake 窯焼きパンケーキ 14:00~



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豊かパフェ
¥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。

Oven-Baked Pancake

オーブンで ふっくら焼き上げた パンケーキ

卵のカガけてふんわり焼きあがったパンケーキ。
ネイアを入れると、ふわふわの生地から、
たまごの香りが漏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。



窯焼きパンケーキ
Oven-baked Pancake
¥1,100 税込¥1,210

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~ | Pancake・Sweets パンケーキ・スイーツ 10:00~ | Parfait パフェ 14:00~ | Oven-Baked Pancake 窯焼きパンケーキ 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

OONOSATO TERRASSE