

# 大江ノ郷テラスランチ

天美卵と季節の野菜料理  
地元食材のメイン料理をお楽しみいただけます

{ ビュッフェ }

前菜・サラダ・パン・ライス・スープ

{ Buffet style } Appetizers, Salads, Bread, Rice and Soup

\*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。  
The appetizer is buffet style. Please take whatever you like after an order.

メイン料理

好きなメイン料理を 1 ~ 7 よりお選びください

Please choose the main dish from 1 to 7.

**1** 天美卵オムライス  
オレガノトマトソース  
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。

¥1,780  
税込 ¥1,958

**5** 鳥取和牛のポルペッティニーニ  
デミグラスソース  
"Tottori wagyu" Polpettine with Demi-glace sauce  
鳥取和牛と国産豚の粗挽きミンチをボール状に焼き、赤ワインをベースに  
野菜の旨味と風味豊かなコクのあるソースで。

¥1,980  
税込 ¥2,178

**2** 天美卵と自家製ハムのパスタ  
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。

¥1,780  
税込 ¥1,958

**6** 境港サーモンのソテー  
タブナードソース  
"Sakaiminato 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。

¥1,980  
税込 ¥2,178

**3** 自家製ベーコンときのこのクリームパスタ  
Cream pasta with homemade bacon and mushrooms  
鳥取県産エリンギと自家製ベーコン、ベシャメルソースを使用した  
ソースを、もちもちの自家製麺にからめて。

¥1,780  
税込 ¥1,958

**7** 大江ノ郷パンケーキ  
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。

¥1,980  
税込 ¥2,178

{ パンケーキは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。 }

**4** 鳥取和牛のローストビーフ  
ジンジャーソース  
"Tottori wagyu" roast beef with Ginger sause  
鳥取和牛を厳選し、丁寧に調理したローストビーフを  
鳥取生姜の爽やかでさっぱりとしたソースで。

¥2,180  
税込 ¥2,398

\*「大江ノ郷パンケーキ」の単品、食後にぴったりのシングル(1枚)も  
ご用意しております。



シングルパンケーキ  
Single pancake  
(パンケーキ1枚)  
¥500 ( ¥550 )



大江ノ郷パンケーキ  
Oenosato pancake  
(パンケーキ2枚)  
¥880 ( ¥968 )

## KIDS - お子さまメニュー



キッズビュッフェ ¥1,000 ※3歳以下無料  
Appetizer for kids 税込 ¥1,100

キッズパスタ ¥900  
Pasta for kids 税込 ¥990  
ナポリタンパスタ・ソーセージ・ポテトサラダ

キッズビュッフェ+パスタ ¥1,300  
Appetizer with Pasta for kids 税込 ¥1,430

キッズドリンク ¥300  
Drinks for kids 税込 ¥330  
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。

セットのドリンクはドリンクページのソフトドリンクからお選びください。※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~

Sweets  
スイーツ  
10:00~

Parfait  
パフェ  
14:00~

Pancake  
パンケーキ  
10:00~

Burger  
バーガー  
14:00~

# 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**  
Coffee

通常価格 ￥480  
税込 ￥528

セット価格 ￥380  
税込 ￥418

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**  
café latte

￥530  
税込 ￥583

￥430  
税込 ￥473

## オーガニック茶葉

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**  
Lemongrass

￥480  
税込 ￥528

￥380  
税込 ￥418

オーガニックフルーツ 100% ジュース ￥480  
税込 ￥528

￥380  
税込 ￥418

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

岸田牧場ミルク **H C**  
"Kishida farm" Milk

ウーロン茶 **H C**  
Oolong tee

￥400  
税込 ￥440

￥300  
税込 ￥330

￥400  
税込 ￥440

￥300  
税込 ￥330

### 無糖

## スパークリングウォーター

ハーブと柑橘でほのかに香り付けした無糖炭酸水。さり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

通常価格 ￥480  
税込 ￥528

セット価格 ￥380  
税込 ￥418

### 微糖

スパークリングウォーター&シロップ ￥480  
税込 ￥528

￥380  
税込 ￥418

オーガニック茶葉、ハーブティー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 water

サングリア(白 / 赤) \*ノンアルコール ￥600  
税込 ￥660

￥500  
税込 ￥550

Sangria sparkling (White / Red) \*Alcohol free

※お食事、スイーツと一緒にオーダーの場合は「セット価格」となります。

## 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「いつつワイン」、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。

いつつワイン 赤中口 (グラス) Izutsu "Red" ￥550 税込 ￥605

いつつワイン 白辛口 (グラス) Izutsu "White" dry ￥550 税込 ￥605

北条ワイン 赤 (グラス) Hojyo "Red" ￥550 税込 ￥605

北条ワイン 白 Hojyo "White" ￥550 税込 ￥605

### 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、ホップのぎ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) ￥700 税込 ￥770

大山Gビール ヴァイツェン Daisen G-beer "Weizen" (グラス) ￥700 税込 ￥770

ヴェリタスブロイ(ノンアルコール) Veritasbrau (Alcohol free) (グラス) ￥500 税込 ￥550

※ビール&ワインはセット価格はございません。

当店では、未成年、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~

Sweets  
スイーツ  
10:00~

Parfait  
パフェ  
14:00~

Pancake  
パンケーキ  
10:00~

Burger  
バーガー  
14:00~

# 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。

¥880 税込 ¥968

## 本日のプティドルチェ

Today's petite dolce  
半熟フロマージュと  
本日のジェラート&クッキーの盛り合わせ。

¥600 税込 ¥660



## 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

¥1,000 税込 ¥1,100

●カタラーナ ● ジェラート ● 焼き菓子 2種 ● ドリンク1杯付き  
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。

セットのドリンクはドリンクページのソフトドリンクからお選びください。※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~

Sweets  
スイーツ  
10:00~

Parfait  
パフェ  
14:00~

Pancake  
パンケーキ  
10:00~

Burger  
バーガー  
14:00~



OENOSATO TERRASSE  
Spécialisé

# la parfaite "Muscat with Pear"

## 「完璧」という名の デザート。

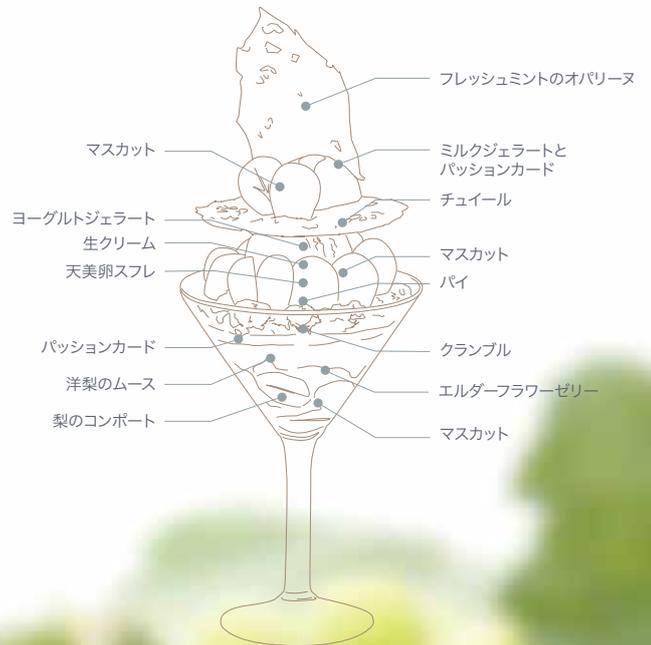
フレッシュな弾ける甘さのマスカットと  
シャリッと食感を残した梨のコンポート、  
初秋の果実をシンプルに味わっていただくために  
ヨーグルトジェラートやパッションカードで  
引き立てた爽やかな一皿をお楽しみください。

## マスカットと梨のパフェ

Muscat with Pear Parfait

マスカットと梨の旬を楽しむパフェ

¥ 1,650 税込 ¥ 1,815



旬のフルーツ、マスカットと梨をシンプルに味わっていただくために  
パッションカードの爽やかな酸味やヨーグルトジェラートが  
そっと引き立てています。  
この時期しか味わえない一皿をお楽しみください。

パティシエ  
Mariko.S

セットのドリンクはドリンクページのソフトドリンクからお選びください。※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~

Sweets  
スイーツ  
10:00~

Parfait  
パフェ  
14:00~

Pancake  
パンケーキ  
10:00~

Burger  
バーガー  
14:00~

# Caesar salad Pancake

Pancake with Oenosato Bacon, Tenbiran-Onsentamago



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～  
¥1,580 税込 ¥1,738



Caesar salad Pancake  
天美卵のメレンゲのちからでふわふわ  
しっとりに焼き上げたパンケーキに、  
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)

10:00～

OENOSATO ADD VALUE PROJECT 2017 **ORIGIN** YAZU BURGER WHICH BECAME ALL ROOTS

# YAZU BURGER

BOKUJO  YAZU-NOUKA



とっとりバーガーフェスタ2017  
第7回ご当地バーガー日本一決定戦  
グランプリ獲得・ベストクオリティ賞獲得



TO GO バーガーテイクアウトできます \*ポテトなし864円(税込)



YAZU バーガー  
¥900 税込 ¥990

鳥取・八頭産の八つの食材を重ねたYAZU Burger

- 自家製パンズ ● 庭先鶏の竜田揚げ ● エリンギ ● 自ネギ
  - 自家製ベーコン ● トマト ● 天美卵の目玉焼き ● レタス
- ※庭先鶏 / 平飼いの親鶏で、噛みごたえのあるしっかりとした肉質です。

14:00～

やず  
YAZU  
バーガーって  
なあに？

大江ノ郷と地元農家の協力で誕生！

夢叶って「とっとりバーガーフェスタ」初参戦で感動の二冠を獲得

八頭町の八つの素材から生まれた八変化の味わい、大自然の美味しさが詰まった大江ノ郷の初代YAZUバーガーです。

セットのドリンクはドリンクページのソフトドリンクからお選びください。※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～

Sweets  
スイーツ  
10:00～

Parfait  
パフェ  
14:00～

Pancake  
パンケーキ  
10:00～

Burger  
バーガー  
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

1,650円 税込 1,815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

## パンケーキブランチプレート+ドリンクセット

1,950円～ 税込 2,145円～

セットドリンクは裏面をご覧ください

OENOSATO TERRASSE

© RESTAURANT et BANQUET



大江ノ郷自然牧場テラスへご来店いただき  
誠にありがとうございます。



### 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。

天美卵や地元食材を中心とした当店自慢の料理をお楽しみくださいませ。

**営業時間** 平日 / 10:00～17:00 L.O.16:00 土日祝 / 10:00～17:30 L.O.17:00