

大江ノ郷製麺所 **名物**

うどん、つゆ、
天美卵。
三位一体の
美味しさ。

茹でたて熱々の自家製うどんに、
出汁が香る特製つゆ、
そこに濃厚な天美卵の温泉たまごを
絡めていただく、
名物・釜玉うどん。
シンプルだからこそ、
素材の良さを感じる一杯です。



大江ノ郷製麺所
**人気
No.1**

温 天美卵釜玉うどん 748円(税込)

スタッフおすすめの一杯！

肉味噌の
旨み広がる
奥深い味わい。

有機豆乳に
自家製だしを合わせた
風味豊かなけだしに、
旨みと食感にこだわった
特製の肉味噌をトッピングし、
ラー油をひとかけ。
まろやかな辛みのスープに
肉味噌の旨みが広がる
コクのある一杯をぜひ。



季節限定

温 豆乳坦々うどん 968円(税込)

角煮と煮卵
人気の
組み合わせ。

じっくりと
手間ひまかけて
ホロホロになるまで
甘辛く煮詰めた角煮。
噛むたびに肉汁が
溶けだします。
濃厚な黄身が
トロリと広がる。
天美卵の煮卵と一緒にどうぞ。



季節限定

温 角煮うどん 968円(税込)

お得な定食メニュー

お好みのうどん
で定食にしませんか

お好きなうどんに鶏肉、野菜からもだしが出た「かやくご飯」と「天美卵だし巻き卵」
または「庭先鶏の竜田揚げ」の2種類の定食をご用意しました。製麺所人気の定食です。

お好きなうどん+440円(税込)

A定食



天美卵だし巻き卵・鶏ごぼうかやくご飯

B定食



庭先鶏の竜田揚げ・鶏ごぼうかやくご飯

天麩羅

うどんと一緒に
いかがですか

製麺所
推薦品

大江ノ郷でしか味わえない厳選の
天麩羅を一度に楽しめる贅沢な一品。

天麩羅三種盛り

◆あごちくわ天◆たまご天
◆庭先鶏かしわ天

605円(税込) セット割引価格 495円(税込)

日本海の幸を贅沢に練りこんだ
「あごちくわ」。噛むたびに旨味が
広がります。

あごちくわ天 (2本)

308円(税込) セット割引価格 253円(税込)

地元産の野菜を彩り良くかき揚げに。
野菜の旨味が際立ちます。

野菜かき揚げ

330円(税込) セット割引価格 275円(税込)

さっぱりとした味わいが特徴。
口の中いっぱいに旨味が溢れます。

庭先鶏かしわ天

(2本) 385円(税込) セット割引価格 330円(税込)

濃厚な黄身が特徴の天美卵を
天麩羅にした外はサクッ、
中はトロリの自慢の一品。

たまご天

220円(税込) セット割引価格 165円(税込)

お惣菜&ご飯

油揚げ、庭先鶏などの具材を入れ、
ふっくら炊き上げました。鳥取県産こしひかり使用。

鶏ごぼうかやくご飯 330円(税込)

セット割引価格 220円(税込)

鯉・昆布でとった天然だしで上品な味わいに。
職人が1本1本丁寧に焼き上げます。

天美卵だし巻き卵 319円(税込)

(2個)

醤油や酒、おろし生姜で漬け込み、しっかりとした
鶏の旨味を感じる、大江ノ郷ならではの美味しさ。

庭先鶏の竜田揚げ 319円(税込)

(3個)

●大盛(麺1.5倍) うどん料金 +100円(税込)

○小盛 うどん料金 - 50円

追加トッピング

ねばりっこ 100円(税込)

温泉卵 165円

大根おろし 50円(税込)

お飲料

大山Gビール(瓶) 770円(税込)

ノンアルコールビール 390円(税込)
(ヴェリタスプロイ)



こちらは
温かい
うどんです



大江ノ郷製麺所
**人気
No.1**

温

コシが自慢の自家製麺に天美卵をからめて
いただく製麺所いちおしの一杯。

天美卵釜玉うどん 748円 (税込)

温

天美卵、大山バター、
熟成チーズ、そこに専用醤油を
ひとかけし豪快に絡めて
お召し上がりください。

**和風カルボナーラ
釜玉 858円** (税込)

温

熱々の麺に、ねばりっこ
温泉たまごをとろりと絡め、
自家製の釜玉醤油をひと回し。
梅肉の酸味でさっぱりと。

**山かけ釜玉うどん
858円** (税込)



鳥取和牛

温

醤油ときび糖で甘辛くに付けた
鳥取和牛に、とろんとした温泉たまごをからめて食べる
贅沢な味わい。

鳥取和牛釜玉 1,078円 (税込)

製麺所
推薦品



こちらは
温かい
うどんです



製麺所
推薦品

温

濃厚な黄身のたまご天に、鳥取名物のあごちくわ天、
庭先鶏かしわ天。じゅわっと浸して食べるもよし、
そのままサクッとした食感を楽しむもよし。

**天麩羅盛りうどん
1,155円** (税込)



温

やさしい甘みのおかげは
鳥取のお豆腐屋さん特製の一品。

きつねうどん 792円 (税込)

温

特製だしの香りがふわっと漂い、あごちくわ
の旨みがでた温かいうどんはいかがですか。

かけうどん 638円 (税込)



鳥取和牛

温

あつあつの出汁に鳥取和牛の旨みが
じゅわっと溶け出します。

和牛温玉うどん 1,078円 (税込)



こちらは
冷たい
うどんです

コシのある麺と、
つるつるとした
のど越しが特徴の
ぶっかけうどん。
冷水でキリッと
締める為、
麺一本一本が
活きています。



季節限定

GENOSATO
SEIMENJO

冷

強い粘りと甘みコクが特徴の**ねばりっこ**に
天美卵を添えて。
喉ごしつるりの職人自信の一杯。

**ねばりっこの月見ぶっかけ
858円** (税込)

冷

つるつとのどごしのよい麺に薬味を
絡めてお召し上がりください。

**ぶっかけうどん
693円** (税込)



冷

とろ〜り天美卵の
温泉たまごを絡めてどうぞ。

**温玉ぶっかけ
803円** (税込)



鳥取和牛

冷

甘辛く煮詰めた鳥取和牛にとろんとした温泉卵、それにうどんを絡めると、
まるで極上のすき焼きを食べているような贅沢な味わい。

鳥取和牛と温玉ぶっかけ 1,133円 (税込)

製麺所
推薦品



因伯牛はしっかりと肉質とさっぱり
とろける脂身が特徴、
八頭郡船岡地区発祥の黒毛和牛です。
鳥取県では江戸時代、日本三大市場の
一つに数えられる程大規模な牛馬市が
開かれていました。
その後大正時代に、全国で初めて和牛
品種「因伯種」が登録され、全国の有名
和牛ブランドの始祖牛となっています。