





郷のうどん
製麺所おすすめ
TOTTORI JAPON

季節限定

冷
国産豚を使用した甘辛い肉味噌と、ピリ辛に味付けした豆乳が食欲そそる夏の一杯。

冷やし豆乳坦々うどん 並盛 960円(税込)
大盛 1,060円(税込) 小盛 910円(税込)



梅の酸味で
すっきり夏味。
自家製梅干しで作る
酸味を効かせた梅肉ソースに、
さわやかな大葉の香りと
大根おろしで、
暑い日におすすめの
さっぱり夏うどん。

季節限定

冷
すっきりとした酸味の梅肉ソースに大葉とおろし、さらに豚肉もトッピング。
さっぱりとした味わいながらも食べ応えある一杯です。

梅と大葉の冷ぶっかけ 並盛 850円(税込)
大盛 950円(税込) 小盛 800円(税込)



夏の
定番

季節限定

冷

冷水でキュッとしてみた夏の定番「ざるうどん」。
つるっとしたのど越しと、コシのある自家製麺が美味しさの決め手です。
製つゆでさっぱりとお召し上がりください。

ざるうどん 並盛 640円(税込)
大盛 740円(税込) 小盛 590円(税込)

お好みのうどんでは
定食にしませんか **お得な定食メニュー**

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



B 定食



天美卵だし巻き卵・鶏ごぼうかやくご飯 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

天麩羅三種盛り
◆あごちくわ天◆たまご天
◆庭先鶏かしわ天
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。
セット割引価格
610円(税込) 500円(税込)

あごちくわ天 (2本)
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。
セット割引価格
310円(税込) 255円(税込)

庭先鶏かしわ天
(2本)
さっぱりとした味わいが特徴。
口の中いっぱい旨味が溢れます。
390円(税込) セット割引価格 335円(税込)

たまご天
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。
220円(税込) セット割引価格 165円(税込)

お惣菜&ご飯

鶏ごぼうかやくご飯 330円(税込)
セット割引価格 220円(税込)
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。

天美卵だし巻き卵 320円(税込)
(2個)
鰹・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。

庭先鶏の竜田揚げ 320円(税込)
(3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。

●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(税込)

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 550円(税込)
(ヴェリタスプロイ)



こちらはおうどんです
温かい



大江ノ郷製麺所
人気
No.1

温 天美卵釜玉うどん

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。

並盛 750円(税込)

大盛 850円(税込) 小盛 700円(税込)



温 和風カルボナーラ釜玉

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。

並盛 860円(税込)

大盛 960円(税込) 小盛 810円(税込)



温 山かけ釜玉うどん

熱々の麺に、ねばりっこと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。

並盛 860円(税込)

大盛 960円(税込) 小盛 810円(税込)

製麺所
推薦品



鳥取和牛

温 鳥取和牛釜玉

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。

並盛 1,080円(税込)

大盛 1,180円(税込) 小盛 1,030円(税込)



こちらはおうどんです
冷たい



冷 ねばりっこの月見ぶっかけ

強い粘りと甘みコクが特徴のねばりっくに天美卵を添えて。
喉ごしつりの職人自信の一杯。

並盛 860円(税込)

大盛 960円(税込) 小盛 810円(税込)



冷 ぶっかけうどん

つるっ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。

並盛 695円(税込)

大盛 795円(税込) 小盛 645円(税込)



冷 温玉ぶっかけ

とろ〜り天美卵の
温泉たまごを絡めてどうぞ。

並盛 810円(税込)

大盛 910円(税込) 小盛 760円(税込)

製麺所
推薦品



鳥取和牛

冷 鳥取和牛と温玉ぶっかけ

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。

並盛 1,135円(税込)

大盛 1,235円(税込) 小盛 1,085円(税込)



こちらはおうどんです
温かい



温 かけうどん

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。

並盛 640円(税込)

大盛 740円(税込) 小盛 590円(税込)



温 きつねうどん

やさしい甘みのおあげは
鳥取のお豆腐屋さん特製の一品。

並盛 795円(税込)

大盛 895円(税込) 小盛 745円(税込)

製麺所
推薦品



鳥取和牛

温 和牛温玉うどん

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。

並盛 1,080円(税込)

大盛 1,180円(税込) 小盛 1,030円(税込)

お好みのうどんで定食にしませんか お得な定食メニュー

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

厳選
素材



TOTTORI
PREMIUM

OENOSATO NATURAL FARM
produced from natural and domestic ingredients

吉川豚

若桜町の自然の中で育った
オンリーBBOOさんの吉川豚。
臭みがなく、
やわらかな肉質と
甘くトロける脂身が魅力。

やわらかで脂が甘く
トロける吉川豚に、
とろ〜り濃厚な天美卵と、
鰹だしを効かせた
特製つゆを合わせました。
豚の旨味が、だしの香りとともに
ふんわりと広がる、
贅沢な一杯をぜひ。

吉川豚×天美卵×特製つゆ
吉川豚の旨味を
天美卵でとじこめた
贅沢な一杯。



やわらかな吉川豚のロースカツを天美卵でふんわりとじて。
うどん屋ならではのだしが香る一杯。

かつ丼

1,300円(税込)



茹でたての自家製麺に、だしの香りがふわっと広がる
うどんを付けたボリューム満点のセット。

かつ丼とうどんセット 1,520円(税込)



TOTTORI JAPON
oenosato natural farm since 1994

吉川豚の特製かつ井

だしの香り漂う小うどん

こだわりを
両方味わう贅沢。



製麺所
推薦品

やわらかな吉川豚のロースカツを、
特製つゆと天美卵でふんわりとした自慢のかつ井。
打ち立ての自家製麺とだしの香りが漂う温かい小うどんの製麺所おすすめセット。

かつ井と小うどんセット 1,520円(税込)