



TOTTORI JAPON
Genosato natural farm since 1994

季節の厳選

肉味噌の
旨み広がる
奥深い味わい。

温 豆乳坦々うどん

有機豆乳に自家製だしを合わせた風味豊かなかけだしに、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

並盛 **920円** (税込) 大盛 **1,020円** (税込) 小盛 **870円** (税込)



ホロホロ食感の
角煮と、
濃厚な黄身が
トロリと広がる
天美卵の煮卵。

温 角煮うどん

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

並盛 **920円** (税込) 大盛 **1,020円** (税込) 小盛 **870円** (税込)



お好みのうどんにセットにしませんか **選べるセットメニュー**

お好きなうどんに鶏肉、野菜からもたしが出た「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種類のセットをご用意しました。製麺所人気のセットです。

お好きなうどんに **プラス 440円** (税込) でお得なセットに。



+



+

お惣菜を **A** または **B** からお選びください。

A 天美卵だし巻き卵

B 庭先鶏の竜田揚げ



こだわりの一品

たっぷりの
天美卵で作った
だし巻き。

人気の天美卵だし巻き卵を、味わう定食です。うどん出汁が香るお吸い物付き。大江ノ郷こだわりの出汁を、存分に堪能ください。



製麺所
推奨品



天美卵
だし巻き定食
1,200円 (税込)

【セット内容】天美卵だし巻き・かやくご飯・鳥取和牛小鉢・漬物・お吸い物

こちらはおうどんです



鳥取和牛



製麺所
推奨品

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)



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)



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)

こちらはおうどんです



鳥取和牛



製麺所
推奨品

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)



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こに天美卵を添えて、喉ごしつる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 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)



冷 ぶっかけうどん

つるつるとのどごしのよい麺に薬味を絡めてお召上がりください。

並盛 695円(税込) 大盛 795円(税込) 小盛 645円(税込)

こちらはおうどんです



鳥取和牛



製麺所
推奨品

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)

鳥取和牛 鳥取食探訪

TOTTORI WAGYU FAIR

OENOSATO NATURAL FARM

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の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。



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)



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)

**選べる
セットメニュー**

お好きなうどんに **プラス 440円(税込)** でお得なセットに。



+



鶏ごぼう
かやくご飯

+

お惣菜を **A** または **B** からお選びください。

A 天美卵だし巻き卵



B 庭先鶏の竜田揚げ



お惣菜

天美卵だし巻き卵(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。

320円(税込)



庭先鶏の竜田揚げ(3個)

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

320円(税込)



ご飯



鶏ごぼうかやくご飯

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。

330円(税込)

麺の量	●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)	
お飲物	大山Gビール(瓶)	770円(税込)
	ノンアルコールビール(ヴェリタスプロイ)	550円(税込)