



和牛の旨みに、
酸味がキリつと
爽やかな味わい

鳥取和牛

季節限定
OENOSATO SEIMENSHYO
TENNEN KAMAKURA UDON

冷 鳥取和牛のすだちうどん

甘辛く煮付けた鳥取和牛に、大根おろしと生姜をトッピング。
すだち果汁の酸味が効いた自家製のかけ出汁で、
さっぱりと爽やかな味わいに仕上げました。

並盛 890円(税込) 大盛 990円(税込) 小盛 840円(税込)



大江ノ郷製麺所
人気
No.1



温 天美卵釜玉うどん

麺が踊る大きな釜で茹で上げた熱々のうどんに、
天美卵を絡めてお召し上がりいただく、名物釜玉うどん。
釜玉専用醤油は、あご節、真昆布、いりこなどで取った白だしに、
本節、鯖節を加え、醤油がキリッと香る中にも、だしの旨味が広がります。

並盛 750円(税込) 大盛 850円(税込) 小盛 700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)



鳥取和牛

冷 鳥取和牛と温泉玉ぶっかけ

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)

選べるセットメニュー

お好みのうどん
セットにしませんか

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 TOTTORI WAGYU FAIR

鳥取食探訪

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。

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)

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。

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)



プラス