

大江ノ郷名物

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。
コシが自慢の自家製麺は、天美卵が麺に絡む独自の太さを研究しました。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、鯖節などを加え、醤油がキリッと香る中にも、深いだしの旨味が広がります。作り手の心をつくした、天美卵釜玉うどんを是非ご堪能ください。

ぶっかけ

冷水で締めたこしのある麺を、薬味や温玉とともにツルツとのど越しを味わう。

ねばりっこ



ねばりっこ 月見ぶっかけ 860円
綿まった麺に甘みと旨み、ねばりの強い長手「ねばりっこ」を絡めて。

大根おろし



ぶっかけうどん 695円
ツルツと喉越しの良い麺に7種類の薬味とともにお召し上がりください。

天美卵温玉



温玉ぶっかけ 810円
黄身のコクを感じる天美卵の温泉卵を絡めていただく一杯。

鳥取和牛



冷 鳥取和牛 温玉ぶっかけ 1,135円
有機醤油、きび糖で甘辛く煮付けた鳥取和牛と天美卵の温泉卵。

かけ

出汁は丁寧に作った自然の旨み。艶やかな茹でたての麺に染み渡ります。

特製おあげ



温 きつねうどん 795円
優しい甘さを含ませた、鳥取のひらお豆腐店特製、製麺所専用お揚げ。

名物 あごちくわ



温 かけうどん 640円
自家製出汁をシンプルに味わう一杯。鳥取名物の「あごちくわ」を添えて。

鳥取和牛



温 和牛温玉うどん 1,080円
熱々の出汁に鳥取和牛の旨みが染み出す一杯。天美卵の温泉卵とともに。

うどん定食

【お好きなうどんにセットできます】



A セット 440円
●鶏ごぼうかやくご飯 ●天美卵だし巻き

B セット 440円
●鶏ごぼうかやくご飯 ●庭先鶏の竜田揚げ

単品

トッピング

330円 鶏ごぼうかやくご飯	320円 天美卵だし巻き	320円 庭先鶏の竜田揚げ	350円 庭先鶏かしわ天	300円 あごちくわ天	220円 たまご天
165円 天美卵温泉卵	100円 ねばりっこ	50円 大根おろし	880円 大山Gビール	660円 ノンアルコールビール (ヴェリタスプロイ)	

製麺所名物

温 天美卵釜玉うどん 750円
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。



温 鳥取和牛釜玉 1,080円
有機醤油ときび糖で甘辛く煮付けた鳥取和牛に、天美卵の温泉卵をからめて。



温 和風カルボナーラ 860円
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、全体を混ぜて。



温 山かけ釜玉うどん 860円
ねばりっこと温泉たまごを絡め、自家製の釜玉醤油をひと回し。肉肉の酸味がさっぱりと。

どのメニューも
麺の量を調整できます。



1.5倍
うどん大盛 +100円



うどん小盛 -50円



甘辛く炊いた肉味噌に
有機豆乳のピリ辛だしと
香ばしい辣油の香り。



季節限定 冷 冷やし豆乳坦々うどん 960円

国産小麦で打った自家製のコシのある麺を冷水で締め、甘辛く炊いた肉味噌、シャキシャキの野菜を添えて。有機栽培の大豆から作る豆乳と自家製だしをピリ辛に味付けした食欲をそそる一杯。香ばしい辣油を添えて。

国産小麦で打つ
自家製麺。

安心して召し上がり頂きたいから、日本の農業の力が息づく素材で麺を打ちます。私達が選んだのは、二種類の国産小麦。うどんにコシの出る北海道産、もっちり感の出る九州産。主張する二種類をブレンドすることで、もっちりとした歯ごたえとコシの強さを出しました。

八種類の出汁香る
かけ出汁と、
釜玉専用醤油。

国産のひとつひとつの素材選びから行い、人工的な化学調味料でまかえず、自然のもつ旨味を足して丁寧に仕上げています。

釜玉うどん専用醤油は、麺と天美卵との相性を追求し、キリッとした醤油と出汁がひとつになった旨味の塊のようです。

大江ノ郷流は
温泉たまご。

黄身がとろろりと流れ出す絶妙なタイミングで蒸しあげた天美卵の温泉たまごを麺に割入れます。とろりと絡む天美卵と自家製麺との融合をお楽しみください。



大江ノ郷製麺所の味をご家庭で 大江ノ郷製麺所のうどん、だし巻きなどはオンラインストアで購入できます。

大江ノ郷自然牧場オンラインストア
https://www.oenosato.com/online-store
お電話での注文 0120-505-606 9:00~18:00受付(年中無休)
店頭でも数量限定で販売しておりますのでぜひお立ち寄りください。

●天美卵釜玉うどん
・釜玉うどん(生うどん2食分)
・釜玉だし醤油・天美卵温泉卵
・薬味(鰹節、刻みのり)各2個

●天美卵だし巻き(大)
●天美卵だし巻き(中)

※調理例・盛付け例