

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。

鳥取あごちくわ



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

ドリンク

単品メニュー: 鶏ごぼうかやくご飯 330円, 天美卵だし巻き 320円, 庭先鶏の竜田揚げ 320円, 庭先鶏かしわ天 350円, あごちくわ天 300円, たまご天 220円。
トッピング: 天美卵温泉卵 165円, ねばりっこ 100円, 大根おろし 50円。
ドリンク: 大山Gビール 880円, ノンアルコールビール 660円 (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。

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。

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。

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 1/2倍 うどん小盛 -50円



有機豆乳と自家製だしに特製肉味噌と辣油が効いた製麺所自慢の坦々うどん。



季節限定 温 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に絡む旨みたっぷりのスープは、有機豆乳に自家製だしを合わせた風味豊かなかけだし。旨みと食感にこだわった特製の肉味噌をトッピングし、こだわりの辣油をひとかけ。最後まで飲み干せる旨辛うどんです。

※本メニューの価格は全て税込です

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。



大江ノ郷流は温泉たまご。

黄身がと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。