

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。

鍋ねばりっこ



冷 鍋ねばりっこ 860円
月見ぶっかけ
締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



冷 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



冷 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 かつねうどん 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	330円	320円	320円	350円	300円	220円
	鶏ごぼうかやくご飯	天美卵だし巻き	庭先鶏の竜田揚げ	庭先鶏かしわ天	あごちくわ天	たまご天
トッピング	165円	100円	50円			
	天美卵温泉卵	ねばりっこ	大根おろし			

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)
当店では、未成年・お車でお越しのお客様にはお酒の提供は行っていません。

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。豚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。
うどん大盛 +100円
うどん小盛 -50円

黒胡麻

有機豆乳と自家製だしに黒胡麻の香ばしさとキリッと辛みの坦々うどん。



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さない、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。



- 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)



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。

季節限定 温 黒ごま豆乳坦々うどん 870円

国産小麦で打った自家製のゴ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、黒胡麻のペーストと隠し味の白味噌を加えた奥深い味わい。辛みのアクセントに胡麻辣油と花椒、特製の鶏そぼろ、荒く挽いた黒ごまと薬味をトッピング。

※本メニューの価格は全て税込です



若桜町の自然の中で育った
オニリーBOOさんの吉川豚。
臭みがなく、
やわらかな肉質と
甘くとろける脂身が魅力。

吉川豚

やわらかで脂が甘く
とろける吉川豚に、
とろろ濃厚な天美卵と、
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。

吉川豚の旨味を
天美卵でとじこめた
贅沢な一杯。

吉川豚×天美卵×特製つゆ

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じた自慢のかつ井。
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)

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。

かつ井

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
小うどんを付けたボリューム満点のセット。

かつ井と小うどんセット 1,520円(税込)