

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ご馳しを味わう。

- 鳥取和牛 温玉ぶっかけ 1,135円
- 天美卵温玉 810円
- 大根おろし 695円
- ねばりっこ 月見ぶっかけ 860円

- 鳥取和牛 和牛温玉うどん 1,080円
- 天美卵 あごちくわ かけうどん 640円
- 特製おあげ きつねうどん 795円

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
- 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
 - 野菜のかき揚げ 300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 (ヴェリタスプロイ) 660円



- 製麺所名物 温 天美卵釜玉うどん 750円

- 鳥取和牛釜玉 1,080円
- 和風カルボナーラ 860円
- 山かけ釜玉うどん 860円

どのメニューも 麺の量を調整できます。

うどん大盛 +100円 (1.5倍)

うどん小盛 -50円



有機豆乳、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 890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。

季節限定 5種の野菜を大きなかき揚げに

季節限定 野菜のかき揚げ 300円

麺とよく絡む拍子切りで、根菜やかぼちゃ、さつまいもをかき揚げに。お好きなうどんのトッピングにどうぞ。

季節限定 たまねぎ・ごぼう かぼちゃ・にんじん さつまいも



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。

※かき揚げは別注文

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。

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。

※本メニューの価格は全て税込です