

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、鰯節などを加え、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見逃さず堪能ください。



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 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 1.5倍盛 +100円** **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

※本メニューの価格は全て税込です

- 冷 鳥取和牛 温玉ぶっかけ 1,135円
- 冷 温玉ぶっかけ 810円
- 冷 ぶっかけうどん 695円
- 冷 ねばりっこ 月見ぶっかけ 860円
- 冷 ねばりっこ 月見ぶっかけ

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
 - 庭先鶏かじわ天 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 660円

国産小麦で打つ 自家製麺。
安心してお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。

釜玉専用醤油。
国産のひらひらの素材選びから行い、人工的な化学調味料でまかさない。キリッとした醤油と出汁がひびいた旨味を追求し、丁寧に仕上げています。

八種類の出汁香る かけ出汁と、天美卵専用醤油。

大江ノ郷流は 温泉たまご。

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
●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

ミニ丼すべて 500円 税込

うどんとセットで 400円 税込

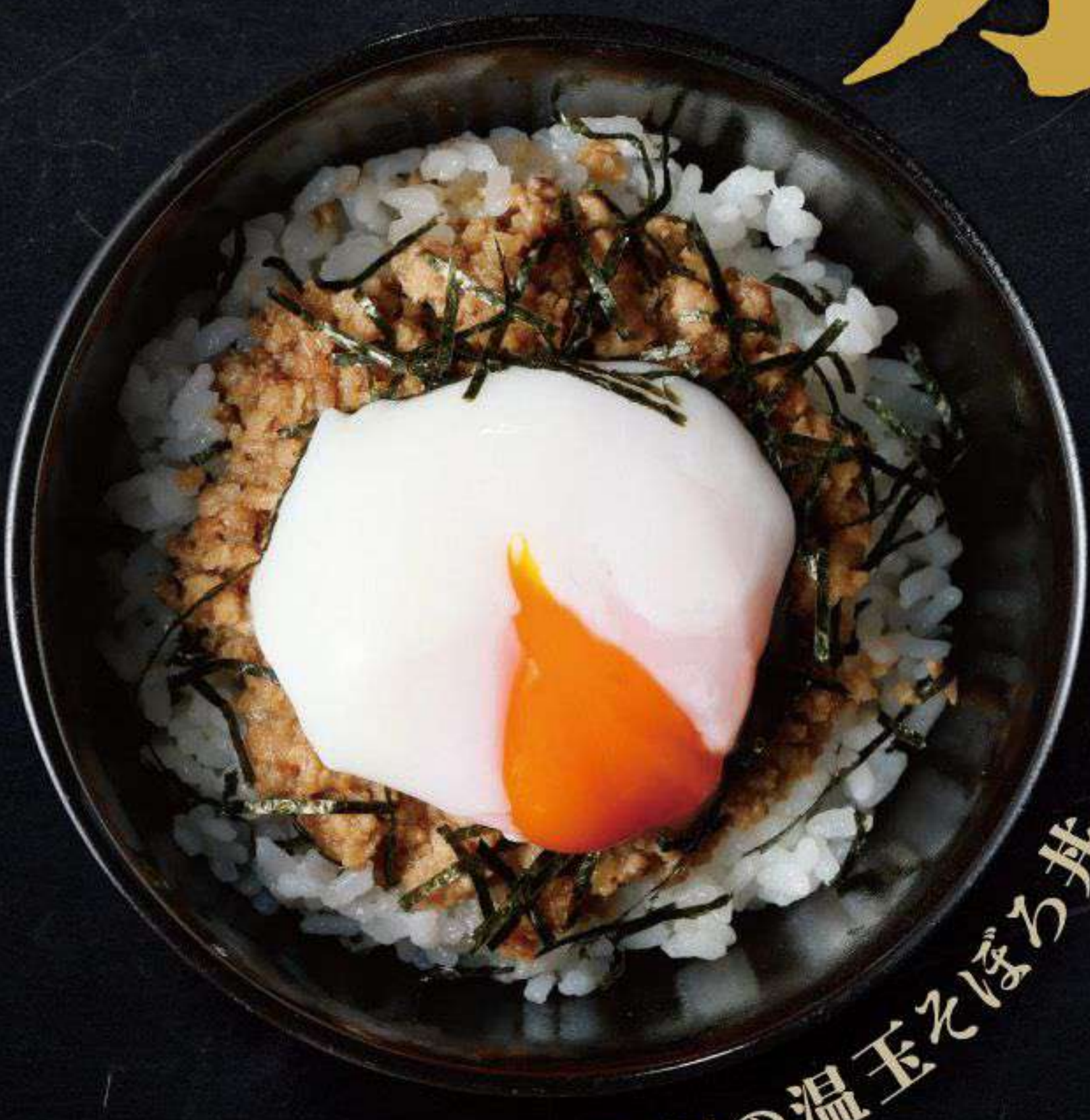
お好きなうどんをオーダーいただくとミニ丼1杯400円(税込)

期間限定 5/31まで

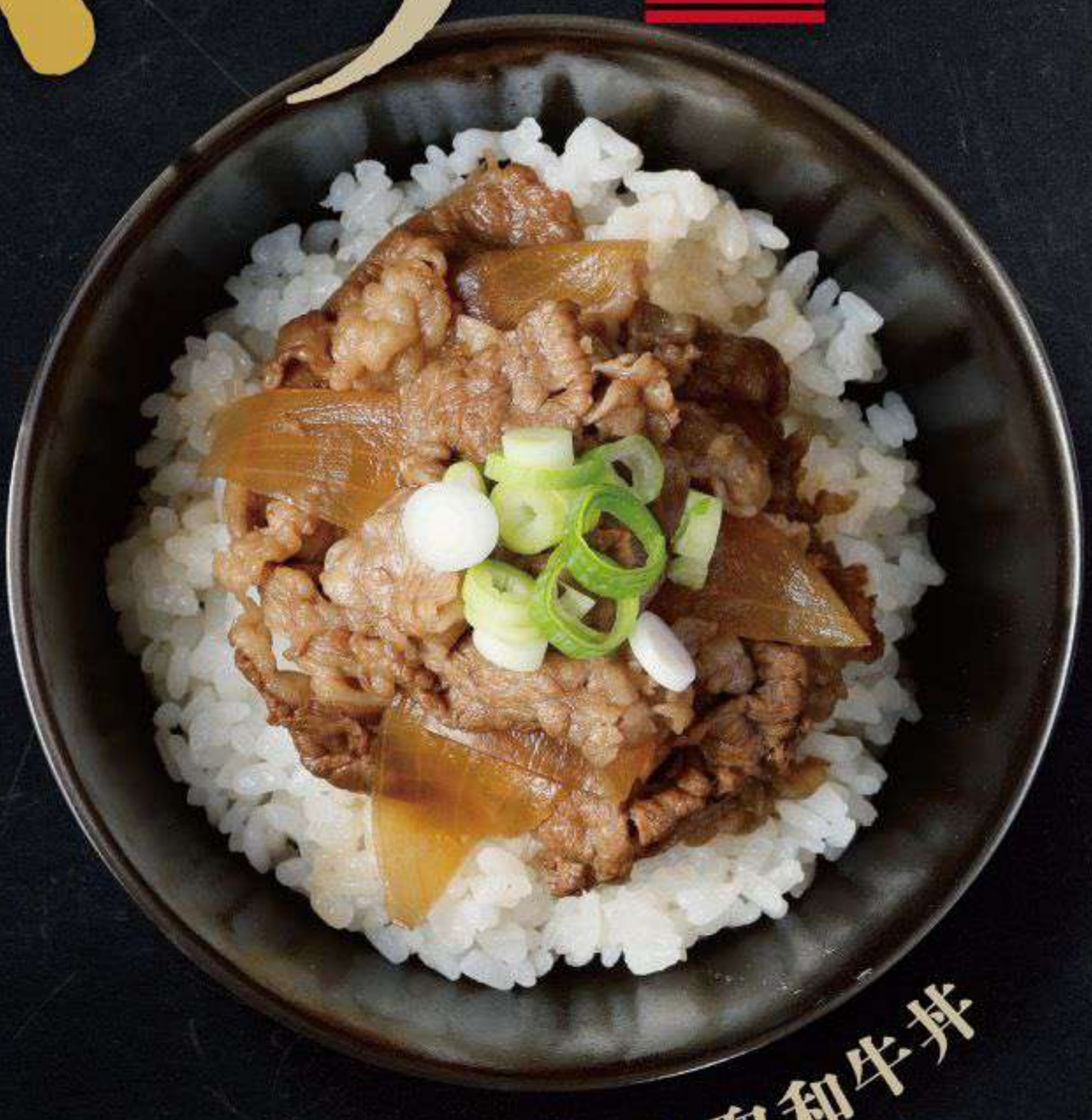
丼祭り



ウフマヨ竜田丼



天美卵の温玉そぼろ丼



鳥取和牛丼

●庭先鶏を醤油ベースのタレに漬け込みカラッと揚げた竜田揚げに、天美卵を使用した大江ノ郷のオリジナルマヨ「ウフマヨネーズ」を添えた満足度抜群の丼。
●庭先鶏のそぼろに製麺所の出汁、有機醤油、きび糖などで甘辛くご飯とよく合う味付けに煮込み、天美卵の温泉卵をのせた、そぼろとたまごの親子丼。
●鳥取和牛と玉ねぎを、製麺所の出汁、有機醤油などで柔らかく煮込み、ご飯の上にとっぷりと盛り付けた贅沢な牛丼。