



おねがい
お食事中以外はマスクの
着用をお願いします。



角煮と煮卵
人気の
組み合わせ。

温

じっくりと手間ひまかけてホロホロになるまで
甘辛く煮詰めた角煮。噛むたびに肉汁が溶けだします。
濃厚な黄身がトロリと広がる天美卵の煮卵と一緒にどうぞ。

角煮うどん

890円(税込) **うどん定食 1,290円(税込)**

季節限定

冬の
おすすめ



温

濃厚な黄身のたまご天に、鳥取名物のあごちくわ天、庭先鶏かしわ天。
じゅわっと浸して食べるもよし、そのままサクッとした食感を楽しむもよし。

天麩羅盛りうどん 1,040円(税込) **うどん定食 1,440円(税込)**

お好みのうどん定食にしませんか

うどん定食

「天美卵だし巻き卵」「庭先鶏の竜田揚げ」の
2種類のメニューから、一つを選んで定食に。
鶏肉、野菜からもだしが出た「かやくご飯」も
セットになった製麺所人気の定食です。



お好きなうどん

写真は天美卵釜玉うどん



プラス



鶏ごぼうかやくご飯



プラス

A・Bどちらか1品お選びください

A



天美卵だし巻き卵

B



庭先鶏の竜田揚げ



製麺所おすすめ

OENOSATO SEMENSYO

2017 udon in earth summer

TOTTORI JAPON

generally raised from since 1982



肉味噌の旨味広がる、
季節限定
釜玉うどん。

冷

強い粘りと甘みコクが特徴の
ねばりっこに天美卵を添えて。
喉ごしつるりの職人自信の一杯。

ねばりっこの月見ぶっかけ

790円(税込) **うどん定食 1,190円(税込)**

季節限定



温

旨味と食感にこだわった特製の肉味噌と
香味野菜の風味が広がるスープで満足のゆく一杯に。
べに白ご飯や温玉をプラスして最後の一滴まで楽しんで。

うま辛坦々釜玉

850円(税込) **うどん定食 1,250円(税込)**



白ごはん 150円(税込)



温泉卵 150円(税込)

季節限定



白ごはんと
温泉卵を追加して
最後まで美味しい♪

お好みでうどんの量をお選びいただけます

大盛(金額)+100円(税込) 小盛(金額)-50円(税込)

お好みに応じて各種トッピングもご用意しております

- ねばりっこ/100円(税込)
- 大根おろし/50円(税込)
- 温泉卵/150円(税込)



製麺所
推薦品



コシのある麺と、つるつるとしたのと越しが特徴のぶっかけうどん。冷水でキリッと締める為、麺一本が活きています。



冷 つるつるとのどろしのよい麺に薬味を絡めてお召し上がりください。

ぶっかけうどん 640円(税込)
うどん定食 1,040円(税込)



冷 ころ〜り天美卵の温泉たまごを絡めてどうぞ。

温玉ぶっかけ 740円(税込)
うどん定食 1,140円(税込)



温 あつあつの出汁に鳥取和牛の旨みがじゅわっと溶け出します。

和牛温玉うどん 990円(税込)
うどん定食 1,390円(税込)



温 濃厚な黄身のたまご天に、鳥取名物のあごちくわ天、庭先鶏かしわ天。じゅわっと浸して食べるもよし、そのままサクとした食感を楽しむもよし。

天麩羅盛りうどん 1,040円(税込) うどん定食 1,440円(税込)

製麺所
推薦品



温 やさしい甘みのおあげは鳥取のお豆腐屋さん特製の一品。

きつねうどん 730円(税込)
うどん定食 1,130円(税込)



温 だしが香りがふわっと漂う温かいうどんはいかがですか。

かけうどん 590円(税込)
うどん定食 990円(税込)



出汁は自然の旨みで丁寧につややかな茹でたての麺に染み込みます。

地元産の野菜を彩り良くかき揚げに。揚げることで野菜の旨味が際立ちます。

野菜かき揚げ 300円(税込) <セット割引価格250円(税込)>



さっぱりとした味わいが特徴。口の中いっぱい旨味が溢れます。

庭先鶏かしわ天 (2本) 350円(税込) <セット割引価格300円(税込)>



濃厚な黄身が特徴の天美卵を天麩羅にした外はサクッ、中はトロリの自慢の一品。

たまご天 200円(税込) <セット割引価格150円(税込)>



天麩羅

大江ノ郷でしか味わえない厳選の天麩羅を一度に楽しめる贅沢な一品。

天麩羅三種盛り ◆あごちくわ天 ◆たまご天 ◆庭先鶏かしわ天 550円(税込) <セット割引価格450円(税込)>

日本海の幸を贅沢に練りこんだ「あごちくわ」。噛むたびに旨味が広がります。

あごちくわ天 (2本) 280円(税込) <セット割引価格230円(税込)>



製麺所
推薦品



うどん定食

「天美卵だし巻き卵」「庭先鶏の竜田揚げ」の2種類のメニューから、一つを選んで定食に。鶏肉、野菜からもだしが出た「かやくご飯」もセットになった製麺所人気の定食です。



お好きなうどん
写真は天美卵釜玉うどん



鶏ごぼうかやくご飯

+
プラス

A・Bどちらか1品お選びください



A 天美卵だし巻き卵



B 庭先鶏の竜田揚げ

熱々のうどんに、天美卵を絡めてお召し上がりいただく釜玉うどん。当店名物を是非ご堪能ください。



温

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。

天美卵釜玉うどん 690円(税込)
うどん定食 1,090円(税込)



製麺所
推薦品



温

醤油ときび糖で甘辛くに付けた鳥取和牛に、とろりとした温泉たまごをからめて食べる贅沢な味わい。

鳥取和牛釜玉 990円(税込)
うどん定食 1,390円(税込)

温

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豪快に絡めてお召し上がりください。

和風カルボナーラ釜玉 790円(税込)
うどん定食 1,190円(税込)

季節限定



温

熱々の麺に、ねばりっこと温泉たまごをとろりと絡め、自家製の釜玉醤油をひと回し。梅肉の酸味でさっぱりと。

山かけ釜玉うどん 790円(税込)
うどん定食 1,190円(税込)

お惣菜&ご飯

油揚げ、庭先鶏などの食材を入れ、ふっくら炊き上げました。鳥取県産こしひかり使用。

鶏ごぼうかやくご飯 260円(税込)
<セット割引価格210円(税込)>



鰹・昆布でとった天然だしで上品な味わいに。職人が1本1本丁寧に焼き上げます。

天美卵だし巻き卵 (2個) 290円(税込)



醤油や酒、おろし生姜で漬け込み、しっかりとした鶏の旨味を感じる、大江ノ郷ならではの美味しさ。

庭先鶏の竜田揚げ (3個) 290円(税込)



お好みでうどんの量をお選びいただけます

大盛(金額)+100円 小盛(金額)-50円

追加トッピング

お好みに応じてうどんに追加トッピングもご用意しております

ねばりっこ 100円(税込) 大根おろし 50円(税込)

温泉卵 150円(税込)

その他ねぎ、胡麻、生姜はお気軽にお申し付けください。

お飲物

大山Gビール(瓶) 770円(税込)

ノンアルコールビール 390円(税込)
(ヴェリタスプロイ)