

温かいうどん [Hot Udon]

□うどん大盛り 150円UP
□麺の太さお選び頂けます。 [細麺・太麺]

- ・月見うどん ￥580
Udon noodles in soup, topped with an egg
- ・わかめうどん ￥580
Udon and Dashi Soup with wakame seaweed
- ・あんかけうどん ￥630
Udon noodles in soup, topped with thick starchy sauce
- ・昆布うどん ￥680
Udon noodles in soup, topped with kombu
- ・きざみうどん ￥680
Udon noodles in soup, topped with deep-fried tofu slices
- ・玉子あんかけうどん ￥730
Egg-drop Udon noodles in soup
- ・釜玉うどん (温泉玉子) ￥750
Straight-from-the-pot Udon with raw egg
- ・きつねうどん ￥780
Udon noodles in soup, topped with deep-fried tofu
- ・鶏なんぼううどん ￥930
(播州百日鶏使用)
Udon noodles in soup, topped with chicken meat
- ・明日喜うどん ￥1,000
Udon noodles in soup, topped with prawn tempura and hot spring egg
- ・鍋焼きうどん ￥1,200
Udon noodles in soup, served hot in a pan
- ・肉なんぼううどん ￥1,330
(神戸ビーフ使用)
Udon noodles in soup, topped with beef meat
- ・天ぷらうどん ￥1,380
Udon noodles in soup, topped with tempura
- ・あげカレーうどん ￥780
Udon in curry soup with sliced fried tofu
- ・鶏カレーうどん ￥980
(播州百日鶏使用)
Udon in curry soup with chicken
- ・肉カレーうどん ￥1,380
(神戸ビーフ使用)
Udon in curry soup with beef

冷たいうどん [Cold Udon]

□うどん大盛り 150円UP
□麺の太さお選び頂けます。 [細麺・太麺]

- ・ざるうどん ￥600
Cold Udon with dipping sauce
- ・冷釜玉うどん (温泉玉子) ￥750
Straight-from-the-pot Udon with poached egg
- ・おろしうどん ￥850
Cold Udon topped with grated radish
- ・冷し明日喜うどん ￥1,000
Cold Udon topped with prawn tempura and hot spring egg
- ・天ざるうどん ￥1,500
Cold Udon topped with tempura

お好きなうどんと一緒に

- ・かやくご飯セット
(かやくご飯・小鉢・香の物)
Kayakugohan set
プラス ￥350
- ・いなりセット
(いなり寿司2個・小鉢)
Inarizushi Set (inarizushi two pieces・small dish)
プラス ￥300



明日喜うどん



肉カレーうどん

ごはんもの [Rice] □大盛り 150円UP

- ・おにぎり1個 ￥150
(梅・かつお・こぶ)
Rice ball (1 piece) (Pickled plum, dried bonito flakes, seaweed)
- ・白ごはん ￥200
Boel of white rice
- ・かやくごはん ￥350
Rice dish cooked with other ingredients
- ・親子丼 ￥1,130
(播州百日鶏使用)
Bowl of egg-drop rice with chicken
- ・カツ丼 ￥1,280
Bowl of rice topped with fried pork cutlet and japanese sauce
- ・天丼 ￥1,380
Boel of rice topped with tempura and japanese sauce

お好きなごはんものと一緒に

- ・ミニうどんセット
Small Udon set
プラス ￥400

お子様セット ￥800



カツ丼



きつねうどん



おろしうどん

単品メニュー [Single item]

- ・ジャンボちくわ天 ￥300
Fried fish paste
- ・自家製から揚げ ￥800
Fried chicken
- ・豚カツ ￥800
Pork cutlet
- ・カツ玉とじ ￥900
Pork cutlet in runny eggs

トッピング [Topping]

- ・ねぎ ￥100
Leek
- ・温泉玉子 ￥150
Hot spring Egg
- ・わかめ ￥150
Wakame seaweed
- ・昆布 ￥200
Kombu
- ・きつねあげ ￥300
Fried tofu
- ・海老天 (一尾) ￥300
Prawn tempura

※表示価格には、所定の税金が含まれております。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。
※国産米を使用しております。

※The list price includes predetermined tax.
※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
※We use domestically produced rice.

ドリンク [Drink]

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| • 生ビール (キリン一番搾り)
Draft Beer | ¥ 650 |
| • キリン一番搾り (中 瓶)
Kirin Beer | ¥ 750 |
| • チューハイ (レモン)
Chu-hi (Lemon) | ¥ 600 |
| • 日本酒 (1本)
Sake | ¥ 600 |
| • 焼酎 (麦)
Shochu (Mugi) | ¥ 800 |
| • 焼酎 (芋)
Shochu (Imo) | ¥ 800 |
| • ノンアルコールビール (キリン零イチ)
Kirin Zero | ¥ 500 |
| • コーラ
Coca-Cola | ¥ 500 |
| • オレンジジュース
Orange Juice | ¥ 500 |
| • ウーロン茶
Oolong Tea | ¥ 500 |

※表示価格には、所定の税金が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。

※国産米を使用しております。

※The list price includes predetermined tax.

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

※We use domestically produced rice.



大阪うどんって？

めん、だし、具。この3つがそろわなければ「うまい」と言ってもらえないのが大阪うどん。
めん自体を味わう四国のうどんとは違って、きつねうどん、肉うどん、カレーうどんなど、いろんなバリエーションが楽しめます。
もちろん、だしは関西ならではの上品な薄味。最後の一滴まで飲み干せるのが、大阪うどんの醍醐味です。

明日喜のうどんは？

めん、だし、具の3拍子がそろった、ほんまの大阪うどんです。

めんは、生めん。

だしとよくからむ、こだわりの細打めんは、上質の小麦、選び抜かれた天然の塩と水だけから生まれます。

デンプンなどの混ぜ物は一切入れない、素朴なうどんのうまさを追求した手作りめん。

茹でたてのつるっとした食感は、生めんならではのおいしさです。

だしは、いい材料から。

北海道・道南産の最高の真昆布と、うるめいわし、さば節、めじか、本節から丁寧にとった天然だしは、
自然のうまみがたっぷり。

白だし（味付けをする前のだし）だけでもおいしく飲めるのが自慢です。

また、明日喜のだしは、大阪うどんのなかでも薄くち仕立て。店主得意の京都風のはんなりした味が、
素材のよさを一層引き立てています。

具の素材も、吟味して。

例えば、きつねうどんに乗っているお揚げひとつにもこだわり、作る前に豆乳を飲んでみて、きちんと吟味。

捜し歩いて、やっとたどりついた豆腐屋さんから仕入れています。