



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、選り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目指した手作りめん。
茹でたてのつるつとした食感、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。

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 税別 (税込 ¥626)
Udon noodles in soup, topped with an egg
- ・わかめうどん ￥580 税別 (税込 ¥626)
Udon and Dashi Soup with wakame seaweed
- ・あんかけうどん ￥630 税別 (税込 ¥680)
Udon noodles in soup, topped with thick starchy sauce
- ・昆布うどん ￥680 税別 (税込 ¥734)
Udon noodles in soup, topped with kombu
- ・きざみうどん ￥680 税別 (税込 ¥734)
Udon noodles in soup, topped with deep-fried tofu slices
- ・玉子あんかけうどん ￥730 税別 (税込 ¥788)
Egg-drop Udon noodles in soup
- ・釜玉うどん (温泉玉子) ￥750 税別 (税込 ¥810)
Straight-from-the-pot Udon with raw egg
- ・きつねうどん ￥780 税別 (税込 ¥842)
Udon noodles in soup, topped with deep-fried tofu
- ・鶏なんぼううどん ￥930 税別 (税込 ¥1,004)
(播州百日鶏使用)
Udon noodles in soup, topped with chicken meat
- ・明日喜うどん ￥1,000 税別 (税込 ¥1,080)
Udon noodles in soup, topped with prawn tempura and hot spring egg
- ・鍋焼きうどん ￥1,200 税別 (税込 ¥1,296)
Udon noodles in soup, served hot in a pan
- ・肉なんぼううどん ￥1,330 税別 (税込 ¥1,436)
(神戸ビーフ使用)
Udon noodles in soup, topped with beef meat
- ・天ぷらうどん ￥1,380 税別 (税込 ¥1,490)
Udon noodles in soup, topped with tempura
- ・あげカレーうどん ￥780 税別 (税込 ¥842)
Udon in curry soup with sliced fried tofu
- ・鶏カレーうどん ￥980 税別 (税込 ¥1,058)
(播州百日鶏使用)
Udon in curry soup with chicken
- ・肉カレーうどん ￥1,380 税別 (税込 ¥1,490)
(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 税別 (税込 ¥648)
Cold Udon with dipping sauce
- ・冷釜玉うどん (温泉玉子) ￥750 税別 (税込 ¥810)
Straight-from-the-pot Udon with poached egg
- ・おろしうどん ￥850 税別 (税込 ¥918)
Cold Udon topped with grated radish
- ・冷し明日喜うどん ￥1,000 税別 (税込 ¥1,080)
Cold Udon topped with prawn tempura and hot spring egg
- ・天ざるうどん ￥1,500 税別 (税込 ¥1,620)
Cold Udon topped with tempura

平日限定セット

- ・からあげセット (ご飯・ミニうどん・小鉢・香の物付)
Fried chicken combo
￥1,200 税別 (税込 ¥1,296)



- ・とんかつセット (ご飯・ミニうどん・小鉢・香の物付)
Fried pork cutlet combo
￥1,300 税別 (税込 ¥1,404)



- ・かつ玉とじセット (ご飯・ミニうどん・小鉢・香の物付)
Fried pork cutlet combo smothered in runny eggs
￥1,500 税別 (税込 ¥1,620)



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 税別
(梅・かつお・こぶ) (税込 ¥162)
Rice ball (1 piece) (Pickled plum, dried bonito flakes, seaweed)
- 白ごはん ￥200 税別
(税込 ¥216)
Boel of white rice
- 親子丼 ￥1,130 税別
(播州百日鶏使用) (税込 ¥1,220)
Bowl of egg-drop rice with chicken
- カツ丼 ￥1,280 税別
(税込 ¥1,382)
Bowl of rice topped with fried pork cutlet and Japanese sauce
- 天 丼 ￥1,380 税別
(税込 ¥1,490)
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 税別
(税込 ¥432)

お子様セット Kids Set

￥800 税別
(税込 ¥864)



カツ丼



天ざるうどん



おろしうどん

単品メニュー [Single item]

- ジャンボちくわ天 ￥300 税別
Fried fish paste (税込 ¥324)
- 自家製から揚げ ￥800 税別
Fried chicken (税込 ¥864)
- 豚カツ ￥800 税別
Pork cutlet (税込 ¥864)
- カツ玉とじ ￥900 税別
Pork cutlet in runny eggs (税込 ¥972)

トッピング [Topping]

- ねぎ ￥100 税別
Leek (税込 ¥108)
- 温泉玉子 ￥150 税別
Hot spring egg (税込 ¥162)
- わかめ ￥150 税別
Wakame seaweed (税込 ¥162)
- 昆布 ￥200 税別
Kombu (税込 ¥216)
- きつねあげ ￥300 税別
Fried tofus (税込 ¥324)
- 海老天 (一尾) ￥300 税別
Prawn tempura (税込 ¥324)

ドリンク [Drink]

- 生ビール (キリン一番搾り) ￥650 税別
Draft Beer (税込 ¥702)
- キリン一番搾り (中 瓶) ￥700 税別
Kirin Beer (税込 ¥756)
- チューハイ (レモン) ￥600 税別
Chu-hi (Lemon) (税込 ¥648)
- 日本酒 (1本) ￥600 税別
Sake (税込 ¥648)
- 焼酎 (麦) ￥800 税別
Shochu (Mugi) (税込 ¥864)
- 焼酎 (芋) ￥800 税別
Shochu (Imo) (税込 ¥864)
- ノンアルコールビール (キリン零イチ) ￥500 税別
Kirin Zero (税込 ¥540)
- コーラ ￥500 税別
Coca-Cola (税込 ¥540)
- オレンジジュース ￥500 税別
Orange Juice (税込 ¥540)
- ウーロン茶 ￥500 税別
Oolong Tea (税込 ¥540)

※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。

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
※We use domestically produced rice.

※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。

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
※We use domestically produced rice.