



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追求した手作りめん。
茹でたてのつるつるとした食感は、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。

温かいうどん

- ・月見うどん ￥580 税別 (税込 ¥626)
- ・わかめうどん ￥580 税別 (税込 ¥626)
- ・あんかけうどん ￥630 税別 (税込 ¥680)
- ・昆布うどん ￥680 税別 (税込 ¥734)
- ・きざみうどん ￥680 税別 (税込 ¥734)
- ・玉子あんかけうどん ￥730 税別 (税込 ¥788)
- ・釜玉うどん (温泉玉子) ￥750 税別 (税込 ¥810)
- ・きつねうどん ￥780 税別 (税込 ¥842)
- ・鶏なんぼううどん (播州百日鶏使用) ￥930 税別 (税込 ¥1,004)
- ・明日喜うどん ￥1,000 税別 (税込 ¥1,080)
- ・天ぷらうどん ￥1,380 税別 (税込 ¥1,490)
- ・あげカレーうどん ￥780 税別 (税込 ¥842)
- ・肉カレーうどん ￥1,380 税別 (税込 ¥1,490) (神戸ビーフ使用)
- ・お子様うどん ￥400 税別 (税込 ¥432)

冷たいうどん

- ・ざるうどん ￥600 税別 (税込 ¥648)
- ・冷し明日喜うどん ￥1,000 税別 (税込 ¥1,080)
- ・天ざるうどん ￥1,500 税別 (税込 ¥1,620)

ごはんもの

- ・親子丼セット ￥1,530 税別 (税込 ¥1,652) (播州百日鶏使用) (親子丼・ミニうどん・香の物)
- ・白ごはん ￥200 税別 (税込 ¥216) (香の物付き)

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) プラス ￥350 税別 (税込 ¥378)
- ・いなりセット (いなり寿司2個・小鉢) プラス ￥300 税別 (税込 ¥324)



明日喜うどん



天ざるうどん

※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。

ドリンク [Drink]

• 生ビール (キリン一番搾り)

Draft Beer

¥650 税別

(税込 ¥702)

• キリン一番搾り (中 瓶)

Kirin Beer

¥700 税別

(税込 ¥756)

• チューハイ (レモン)

Chu-hi (Lemon)

¥600 税別

(税込 ¥648)

• 日本酒 (1本)

Sake

¥600 税別

(税込 ¥648)

• 焼酎 (麦)

Shochu (Mugi)

¥800 税別

(税込 ¥864)

• 焼酎 (芋)

Shochu (Imo)

¥800 税別

(税込 ¥864)

• ノンアルコールビール (キリン零イチ)

Kirin Zero

¥500 税別

(税込 ¥540)

• コーラ

Coca-Cola

¥500 税別

(税込 ¥540)

• オレンジジュース

Orange Juice

¥500 税別

(税込 ¥540)

• ウーロン茶

Oolong Tea

¥500 税別

(税込 ¥540)