



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 [Hot Udon]

- ・秋刀魚と酢橘のみぞれうどん ￥1,200 (税込 ¥1,296)
Grated daikon radish Udon Noodles topped with Sanma and Citrus sudachi
- ・わかめうどん ￥630 (税込 ¥680)
Udon and Dashi Soup with wakame seaweed
- ・月見うどん ￥630 (税込 ¥680)
Udon noodles in soup, topped with an egg
- ・おぼろ昆布うどん ￥700 (税込 ¥756)
Udon noodles in soup, topped with kombu
- ・きつねうどん ￥780 (税込 ¥842)
Udon noodles in soup, topped with deep-fried tofu
- ・鶏なんばうどん (播州百日鶏使用) ￥930 (税込 ¥1,004)
Udon noodles in soup, topped with chicken meat
- ・明日喜うどん ￥1,050 (税込 ¥1,134)
Udon noodles in soup, topped with prawn tempura and hot spring egg
- ・豚カレーうどん ￥1,000 (税込 ¥1,080)
Udon in curry soup with pork
- ・大海老天ぷらうどん ￥1,500 (税込 ¥1,620)
Udon noodles in soup, topped with tempura

冷たいうどん [Cold Udon]

- | | | | |
|--|-----------------------|-----|-----------------------|
| ・ざるうどん
Cold Udon with dipping sauce | ￥630
(税込 ¥680) | 大盛り | ￥880
(税込 ¥950) |
| ・冷やしわかめ玉うどん
Straight-from-the-pot Udon with poached egg | ￥750
(税込 ¥810) | 大盛り | ￥1,000
(税込 ¥1,080) |
| ・山かけうどん
Cold Udon topped with yam | ￥1,100
(税込 ¥1,188) | 大盛り | ￥1,350
(税込 ¥1,458) |
| ・大海老天ざるうどん
Cold Udon topped with tempura | ￥1,600
(税込 ¥1,728) | 大盛り | ￥1,850
(税込 ¥1,998) |

※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.

セットメニュー [Set Menu]

- ・秋刀魚と酢橘のみぞれうどんセット ￥1,500 (税込 ¥1,620)
(季節のごはん・漬物・小鉢付)
- ・きつねうどんセット (季節のごはん・漬物・小鉢付) ￥1,080 (税込 ¥1,166)
- ・明日喜うどんセット (季節のごはん・漬物・小鉢付) ￥1,350 (税込 ¥1,458)
- ・カレーうどんセット (白ごはん・漬物・小鉢付) ￥1,150 (税込 ¥1,242)
- ・ざるうどんセット (季節のごはん・漬物・小鉢付) ￥930 (税込 ¥1,004)



あなごの一本揚げ天丼



明日喜うどん

お子様セット Kids Set
￥800 (税込 ¥864)



ごはんもの [Rice]

- ・親子丼 ￥1,200 (税込 ¥1,296)
(播州百日鶏使用)
- ・他人丼 ￥1,400 (税込 ¥1,512)
- ・あなごの一本揚げ天丼 ￥1,600 (税込 ¥1,728)
- ・さつま芋とキノコのかやく御飯 (季節御飯) ￥350 (税込 ¥378)
- ・白ごはん ￥200 (税込 ¥216)

ドリンク [Drink]

- ・生ビール (麒麟一番搾り) ￥650 (税込 ¥702)
Draft Beer
- ・麒麟一番搾り (中瓶) ￥700 (税込 ¥756)
Kirin Beer
- ・ノンアルコールビール (麒麟零仔) ￥500 (税込 ¥540)
Kirin Zero
- ・コーラ ￥500 (税込 ¥540)
Coca-Cola
- ・オレンジジュース ￥500 (税込 ¥540)
Orange Juice
- ・ウーロン茶 ￥500 (税込 ¥540)
Oolong Tea