

egg

dinner



3~4名様
おすすめ

※写真はレギュラーサイズです。

egg's ハウススターター (レギュラー) egg's House Starter (regular) **2,000** (2,200)

おつまみを盛り合わせた、夜eggをまんべんなく堪能できる前菜です。

- デビルドエッグ ●ピメントチーズクラッカー ●テイタートツ ●サーモンディップ
- キャロットラペ ●ケールソテー ●スパイスビーカンナッツ 計7品の盛り合わせ

egg's ハウススターター (ハーフ) egg's House Starter (half) **1,000** (1,100)

- デビルドエッグ ●ピメントチーズクラッカー ●テイタートツ ●サーモンディップ
- キャロットラペ ●季節のグリル野菜 計6品の盛り合わせ

chef's specialty



BBQ プレート ~NY Style~

3,800 (4,180)

BBQ Plate

燻製にしたBBQスペアリブ、ケイジャンスパイスでマリネしたチキンウィング、塩漬けにしてグリルした豚バラ肉、自家製のスパイスでマリネして低温のオーブンでじっくりと火を入れたブルドポーク、スイートコーンブレッド、ピクルス、コールスローを添えています。



**葡萄牛のハーフパウンドステーキ
チミチュリソース** **2,900** (3,190)

Grilled Ajiwai-Budo beef half pound
Steak with Chimichurri sauce

ワインの"ぶどう粕"を加えた、こだわりの穀物飼料を与え長期飼育された、旨みに優れる葡萄牛のリブローズを250g使用。食べ応えあります。



※写真はクォーターサイズです。

**ふもと赤鶏の
ハーブ煮込み** **クォーター 1,500** (1,650)
ハーフ 2,500 (2,750)

Herb-simmered Fumoto Akadori Chicken

やわらかくきめ細やかな肉質とこだわりの飼料から生まれる風味を持つ「ふもと赤鶏」を低温のオーブンでハーブと一緒にじっくり煮込みました。