

our specialty

平飼い有精卵を贅沢に使った「egg」オリジナルの定番料理をお楽しみください。



お好きな卵料理とハッシュドポテト
2 Eggs Any Style **980** (1,078)

お好きな卵料理 + トースト +
自家製ハッシュドポテト + グリーンサラダ

【卵料理をお選び下さい】 スクラブルエッグ or
ポーチドエッグ or 目玉焼き or ゆでたまご

【トーストをお選び下さい】 ホワイト or 十五穀

+180(198)でトーストをビスケットに変更できます。



ホワイトチェダーチーズオムレツ
White Cheddar Omelet **1,200** (1,320)

ホワイトチェダーチーズオムレツ +
グリルトマト + グリーンサラダ

チーズがとろける平飼い有精卵のオムレツ。
グリルトマトとグリーンサラダ付。

+200(220)でトーストを追加できます。
(ホワイト or 十五穀)



egg オリジナル エッグロスコ **1,580** (1,738)

エッグロスコ + グリルトマト + ケールソテー

食感にこだわったオリジナルのプリオッシュに、平飼い有精卵とホワイトチェダーチーズを乗せて焼き上げました。中からとろけ出す黄身と、とろとろのチーズ、さくさくのプリオッシュが楽しめます。丹波産のケールソテーと糖度の高いトマトを使ったグリルトマトを添えて。

pancake & french toast



**オーガニック小麦を使った
パンケーキ**

Pancakes

●R【2枚】1,000 (1,100)

●L【3枚】1,480 (1,628)



**プリオッシュ
フレンチトースト**

French Toast

●R【1枚】1,000 (1,100)

●L【2枚】1,480 (1,628)

オーガニック小麦と、平飼い有精卵の生地でごんがり焼き上げたパンケーキです。バターとビュアメープルシロップでどうぞ。

平飼い有精卵、奥中山高原牛乳、パナラエクストラクトなどを使ったアパレイユにプリオッシュをひたして焼き上げたフレンチトーストです。

burger & melt sandwich

＜追加トッピング各200(220)＞
ホワイトチェダーチーズ/グリルベーコン/目玉焼き



ビーフハンバーガー **1,500** (1,650)
Beef Hamburger

バーガー + フライドポテト + グリーンサラダ

味わい葡萄牛のパテを使ったハンバーガーです。サニーレタス、
トマト、グリルオニオン、ピクルスをトッピングしました。



**スパイシー Chorizo &
チーズエッグバーガー** **1,500** (1,650)
Chorizo, Egg & Cheese Sandwich

バーガー + フライドポテト + グリーンサラダ

オリジナルレシピのスパイスと豚肉をミンチした Chorizo に、
卵とホワイトチェダーチーズを加えて焼き上げ、ハラペーニョ、
サルサベルデなどをトッピングしました。



**egg オリジナル
エッグバーガー** **1,300** (1,430)
Egg Sandwich

バーガー + フライドポテト + グリーンサラダ

平飼い有精卵を使用したチーズがとろけるスクランブルエッグと
自家製ポークソーセージ、旨味が凝縮したグリルトマトをサンド
しました。



スモークビーフメルトサンド **1,500** (1,650)
Smoked Beef Melt Sandwich

メルトサンド + フライドポテト + グリーンサラダ

【トーストをお選び下さい】 ホワイト or 十五穀

味わい葡萄牛のローストビーフ使用。4種チーズとスモークの香りは
牛肉との相性抜群。



ベジエッグメルトサンド **1,300** (1,430)
Egg & Vegetables Melt Sandwich

メルトサンド + フライドポテト + グリーンサラダ

【トーストをお選び下さい】 ホワイト or 十五穀

鉄板でグリルした野菜と4種チーズで焼き上げたメルトサンド。
平飼い有精卵と一緒に絡めてどうぞ。

combo **パンケーキ or フレンチトーストをお選びください。**



エッグベーコンジャム **R 1,480** (1,628)
egg, Bacon Jam **L 1,960** (2,156)

スクランブルエッグ + ベーコンジャム + グリーンサラダ

ベーコンをメープルシロップ、ピネガーなどで仕上げた
甘塩っぱいベーコンジャムとスクランブルエッグを絡めて
お召し上がりください。



NY クラシック **R 1,780** (1,958)
NY Classic **L 2,260** (2,486)

目玉焼き + グリルベーコン + ティートーツ + グリーンサラダ

クリスピーベーコン、一口サイズのハッシュドポテトなど
egg定番のトッピングが組み合わさったプレートです。



サウザンサンプラー **R 1,980** (2,178)
Southern Sampler **L 2,460** (2,706)

目玉焼き + プルドポーク + ケールソテー + コールスロー

南部アメリカの代表的な料理のプレート。スパイスの効いた
ジューシーなプルドポーク、丹波産ケールのソテーなどお肉
も野菜もトッピングした贅沢な盛り合せです。

egg

add side dish

「egg」オリジナルの定番料理を追加アレンジしてお楽しみください。



石焼ホワイト食パン
White Bread
+200 (220)

小麦の香りを楽しめる歯切れの良い食パン。



十五穀パン
15 Grains Bread
+200 (220)

大麦、小麦、ライ麦、黒ゴマ、小豆、赤米、もち麦など15種入。



**自家製
バターミルクビスケット**
Homemade Buttermilk Biscuit
+380 (418)

オーガニック小麦とたっぷりの
バターで焼き上げた食事に合
うビスケットです。



**自家製
egg アイスクリーム**
egg ice cream
+200 (220)

卵の風味がしっかりとした
手作りのアイスクリームです。



ケールソテー
Kale Sauté
+360 (396)

兵庫県丹波の減農薬を推奨し
ている契約農家のケールです。



グリルトマト
Grilled Tomatoes
+300 (330)

厳選された糖度の高いトマトを
使用。旨味が凝縮しています。



キャンディーベーコン
Candy Bacon
+360 (396)

カソナードのシロップを絡ませた
甘じょっぱいアメリカンな一品。



グリルベーコン
Grilled Bacon
+360 (396)

オープンでじっくり焼き上げて
いて、クリスピーに仕上がって
います。



**自家製
ハッシュドポテト**
Homemade Hash Brown
+360 (396)

すりおろしたジャガイモを丸め
て揚げたホクホクの逸品です。



プルドポーク
Pulled Pork
+360 (396)

ほろほろになるまでじっくり焼
き、ほくしたスパイスの効いたア
メリカ南部の家庭料理。



**自家製
ポークソーセージ**
Homemade Pork Sausage
+360 (396)

スパイスが効いたハンバーグ
のような形のソーセージです。



ケイジャンチキン
Cajun Chicken
+360 (396)

オリジナルスパイスで「ふもと赤鶏」
の肉も肉を焼き上げました。



アップルキャラメリゼ **R 1,480** (1,628)
Apple Caramelize & Ice Cream **L 1,960** (2,156)

アップルキャラメリゼ + egg アイスクリーム

砂糖とバターでキャラメルソテーしたりんごを自家製アイ
スクリームと絡めてお召し上がりください。



**ベリーコンポート &
クリームチーズムース** **R 1,480** (1,628)
L 1,960 (2,156)

Berry Compote & Cream Cheese Mousse

ベリーコンポート + クリームチーズムース

クリームチーズをムース仕立てにした新食感なトッピング。
4種のベリーの酸味とよく合います。

DRINK SET +380(418)

「コーヒー(ホットorアイス)」・「Premium Tea Bar」からお選びください。

※価格表示は税抜価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となります。

our recommend



メインを
選べる!

4種穀物とたまごの ポタニカルサラダ

Egg and Four-Grains Salad
(with grilled salmon or cajun chicken)

1,400 (1,540)

【メインをお選び下さい】
グリルサーモン or ケイジャンチキン

4種穀物(ワイルドライス・もち麦・キヌア・ブラックビーンズ)とビーガングラノーラ、季節の彩り野菜のサラダプレート。



彩り野菜と丹波産ケールの シーザーサラダ

Kale & Leaf Vegetables Salad with
Caesar Dressing

980 (1,078)

丹波産サラダケールと数種類のグリーンリーフ、平飼有精卵の温泉卵を合わせて、自家製シーザードレッシングで仕上げました。



クリスピーフライドチキン & 自家製バターミルクビスケット

Fried Chicken & Buttermilk biscuit

1,400 (1,540)

フライドチキンは、1ピース330(363)から
ご注文いただけます。

“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」を使用したフライドチキンです。

other food



自家製フライドポテト 580 (638)

French Fries

店内でひとつひとつカットして丁寧に揚げています。じゃがいも本来の味が楽しめる、NY直伝のフライドポテトです。



フライドチキン1ピース 330 (363)

Fried Chicken (1piece)

「ふもと赤鶏」を使用したフライドチキンを手軽に1ピースから召し上がれます。



マカロニ&チーズ 750 (825)

Macaroni & Cheese

ホワイトCHEDDARチーズ入りのフレッシュクリームとマカロニで焼き上げたグラタン料理です。



自家製バターミルク ビスケット (国産フルーツジャム) 480 (528)

Buttermilk Biscuit (with seasonal jam)

アメリカ南部の代表的な料理の一つ。オーガニック小麦など厳選した食材とたっぷりのバターを層にして折り込み、焼き上げたビスケットです。

dessert



TAKE OUT
OK!!

egg プリン

Egg Pudding

450 (495)



秋の
味覚
TAKE OUT OK!!

パンプキンプリン

Pumpkin Pudding

480 (528)



手作りベイクドチーズケーキ

Cheesecake

550 (605)



egg アイスクリーム

egg ice cream

450 (495)

平飼有精卵と奥中山高原牛乳を使って仕上げた究極のプリン。食後や、おみやげにおすすめ。

かぼちゃ本来の甘さを最大限に生かした濃厚な食べ応え。ピターなカラメルとの相性も抜群です!

クリームチーズを贅沢に使用し、平飼有精卵とオーガニック小麦粉を使いじっくり焼き上げたチーズケーキです。

厳選した食材を使用。余計なものを入れない卵の風味を味わえる格別な手作りアイスクリーム。

drinks

coffee

★ドリップコーヒー 450 (495)

(おかわり自由) ※おかわりは、スタッフへお声がけください。

Drip coffee

レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー豆100%使用。優しいコク、フルーティーで華やかな香りと、爽やかで上品な酸を楽しめるオリジナルコーヒーです。

★コールドブリュー アイスコーヒー 500 (550)

(おかわり自由) ※おかわりは、スタッフへお声がけください。

Cold brew (iced coffee)

レインフォレスト・アライアンス認証コーヒー豆100%使用。コーヒー豆本来のコクやボディ感がありつつも、雑味を感じさせないクリーンな味わいが特徴。時間をかけてゆっくり抽出した水出しコーヒーです。

カフェオレ 500 (550)

(ホット・アイス)

Café au lait (hot or iced)

カフェインレスコーヒー 450 (495)

(ホット・アイス)

Caffeine-free (hot or iced)

fruit juices

フレッシュオレンジジュース 750 (825)

Fresh squeezed orange

フレッシュレモネード 550 (605)

(ホット・アイス・ソーダ)

Fresh homemade lemonade (hot, iced or soda)

アップルサイダー 630 (693)

(ホット・アイス・ソーダ)

Apple cider (hot, iced or soda)

オーガニックリンゴジュースに数種のスパイスやオレンジの皮を煮詰めて作った、アメリカの伝統的な飲み物です。

milk 岩手県奥中山高原牛乳使用

ミルク 380 (418)

(ホット・アイス)

Milk (hot or iced)

ロイヤルミルクティー 550 (605)

Royal milk tea

kids drinks

キッズミルク 200 (220)

岩手県奥中山高原牛乳

(ホット・アイス)

Milk for Kids (hot or iced)

キッズアップルジュース 200 (220)

オーガニック Organic Apple juice for Kids

botanical mocktails/original cocktails



NYで人気のノンアルコールカクテル

フェスティバルピンクレモネード 650 (715)

Festival Pink Lemonade

egg自家製のレモネードに、ハーブアイスティーとソーダをミックスしたノンアルコールカクテルです。

アップルファームソーダ 650 (715)

Apple Farm Soda

シナモンなどのスパイスを加えて作った自家製のアップルサイダーにオレンジやソーダを合わせました。フルーティーな味わい。

グリーンシトラススマッシュ 650 (715)

Green Citrus Smash

特製のケールシロップに、ライムやゆずの香りを合わせソーダで割りました。爽やかな飲み口をお楽しみください。

egg Tokyoオリジナルカクテル

cocktails

畑のグリーンモヒート 750 (825)

Green Mojito

特製のケールシロップとライム・ミントに、きゅうりのフレーバーがアクセントのテキサラベースのモヒート。

ポタニカルガーデンジン 750 (825)

Botanical Garden Gin

ゆずの爽やかな香りに、ピンクペッパーとローズマリーがアクセントのジンベースのカクテルです。



DRINK SET +380(418)

★印のついた「コーヒー」・「Premium Tea Bar」からお選びください。

Premium TEA BAR

★プレミアムティーバー

500 (550)

eggが厳選した12種類の紅茶を自由にご利用いただけます。

【紅茶】

・イングリッシュブレックファースト
・アールグレイ ・ダーズリン ・アッサム

【ジャパニーズハーブティー】

・べっぴん茶 (アクティブ・ビューティー)
「袋布向春園」茶葉カウンセラーによるオリジナルブレンドの日本茶ハーブティーです。カラダにもココロにもやさしい天然の香りのお茶です。

【ミントティー】

・モロッカンミントティー

【ノンカフェイン】

・カモミールブレンド ・カリビアンカクテル
・インディアンサマー

【アイス】

・アイスアールグレイティー
・フルーツアイスティー (ノンカフェイン)

alcohol

beer

TOKYO CRAFT 10oz 580 (638)

パールエール

Tokyo Craft Pale Ale draft beer 14oz 780 (858)

highball

ジムビームハイボール 560 (616)

Jim Beam Highball

spritzer & sangria

ワインスプリッツァー 500 (550)

Wine spritzer

自家製サングリア 650 (715)

Homemade Sangria

glass wine

グラスワイン (赤・白) 90ml 300 (330)

Tavernello (Rosso/Bianco)

150ml 500 (550)

sparkling wine

ゼロアッソルート 125ml 580 (638)

スパマンテ・エクストラ・ブリュット

Zeroassoluto IGT Spumante Extra Brut

Non Alcohol

オールフリー 500 (550)

All Free

ボトルワインをご希望の方はスタッフまでお声がけください。

※価格表示は税抜価格です。カッコ内は店内飲食時の価格となります。
※写真はイメージです。※お持ち帰り用BOXのご用意がございます。
※アレルギー対応の方は店舗スタッフへお問い合わせください。