



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。

our specialty



人気
No.1

Eggs Rothko

egg オリジナル エッグロスコ 1,600 (1,760)

eggs Rothko

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ブリオッシュに、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、さくさくのブリオッシュが楽しめます。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。

+360(396)でグリルトマト + ベーコンを追加できます。



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 + 石焼ホワイトトースト + 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】
スクランブルエッグ or 目玉焼き

+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。

+250(275)でトーストを追加できます。(石焼ホワイトトースト)

burger & sandwich



スパイシー Chorizo & チーズエッグバーガー 1,550 (1,705)

Chorizo, Egg & Cheese Sandwich

バーガー + 自家製ポテトナゲット + グリーンサラダ

オリジナルレシビ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。



ビーフハンバーガー 1,550 (1,705)

Beef Hamburger

バーガー + 自家製ポテトナゲット + グリーンサラダ

味わい葡萄牛のパン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。

+250(275)で目玉焼きを追加できます。



サラダケールと奥州いわいどりのサンドウィッチ 1,550 (1,705)

Braised Chicken & Kale Sandwich

サンドウィッチ + 自家製ポテトナゲット + グリーンサラダ

奥州いわいどりとサラダケールをじっくり煮込み、ハラペーニョを加えアクセントを効かせたサンドウィッチ。

+250(275)でホワイトチェダーチーズを追加できます。

pancake & french toast



オーガニック小麦を使ったパンケーキ

Pancakes

R [2枚] 1,100 (1,210)

L [3枚] 1,580 (1,738)

オーガニック小麦と、平飼い有精卵の生地でこ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どうぞ。



ブリオッシュフレンチトースト

French Toast

R [1枚] 1,100 (1,210)

L [2枚] 1,580 (1,738)

平飼い有精卵、奥中山高原牛乳、バニラエッセンスなどを使ったアバレイユにブ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。

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 1,580 (1,738)

egg, Bacon Jam

L 2,060 (2,266)

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 1,880 (2,068)

NY Classic

L 2,360 (2,596)

目玉焼き + グリルトマト + 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。



アップルキャラメリゼ R 1,580 (1,738)

Apple Caramelized & Ice Cream

L 2,060 (2,266)

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ース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 1,580 (1,738)

Berry Compote & Cream Cheese Mousse

L 2,060 (2,266)

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。

おかわり
自由

DRINK SET +400 (440)

ドリンクバーからお好きなものをお選びください。

★ ドリップコーヒー ★ コールドブルー アイスコーヒー ★ Premium Tea Bar

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。裏面のメニューにも追加できます。

 <p>石焼ホワイト食パン White Bread +250 (275) 小麦の香りを楽しめる歯切れの良い食パン。</p>	 <p>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。</p>	 <p>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。</p>	 <p>ケールソテー Kale Sauté +360 (396) ケールをガーリックオイルで香りが出るまでソテーしました。</p>	 <p>グリルトマト Grilled Bacon +360 (396) オープンでじっくり焼き上げて、クリスピーに仕上げています。</p>	 <p>目玉焼き Sunny-side Up +250 (275) はやしなちゅうらふあーむの平飼い有精卵。こだわり抜かれた逸品です。</p>	 <p>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。</p>	 <p>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。</p>	 <p>ホワイトチェダーチーズ White Cheddar Cheese +250 (275) 料理を引き立てる、クセのない素朴な味わいが特徴のチーズ。</p>	 <p>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。</p>
--	---	--	--	--	--	--	---	---	--

※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。



egg

our recommend



彩り野菜とサラダケールの
シーザーサラダ

Kale & Leaf Vegetables Salad with Caesar Dressing

980 (1,078)

サラダケールと数種類のグリーンリーフ、平飼い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

1,450 (1,595)

餅にはナラの木酢液・海藻・ヨモギ粉末等を使用し、長期間無農薬飼料で飼育された岩手県産奥州いわいどりの特製フライドチキン。

other food



フライドポテト

French Fries

680 (748)

店内でひとつひとつ丁寧に揚げています。ジャガイモ本来の味が楽しめるフライドポテトです。



フライドチキン1ピース

Fried Chicken (1piece)

350 (385)

岩手県産奥州いわいどりは、しっかりとした弾力とジューシーな味わいが特徴です。

fried chicken



創始者ジョージの故郷ノースカロライナ州・ウェルド家に代々伝わる本物、まさにおばあちゃんの味からインスパイアされたフライドチキンです。ここ日本では、餅にナラの木酢液・海藻・ヨモギ粉末等を使用し、長期間無農薬飼料で飼育された岩手県産奥州いわいどりをウェルド家直伝のオリジナルスパイスで揚げています。

dessert



egg プリン

Egg Pudding

480 (528)

平飼い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。



手作りベイクトチーズケーキ

Cheesecake

600 (660)

クリームチーズを贅沢に使用し、平飼い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。



egg アイスクリーム

egg ice cream

500 (550)

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本格的な手作りアイスクリーム。

DRINK SET
+400(440)

おかわり
自由

ドリンクバーから
お好きなものを
お選びください。

- ★ ドリップコーヒー
- ★ コールドブリュー
アイスコーヒー
- ★ Premium Tea Bar

※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。

おかわり
自由

Premium TEA BAR★
プレミアムティーバー

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。

550 (605) ※ドリンクバーよりお持ちください。

- 【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)
- 【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)
- 【ミントティー】
- ・翡翠(ヒスイ)レモン
- 【ノンカフェイン】
- ・カモミールティー ・オレンジフラワー
- ・アサイーベリー

たふこうしゅんえん
「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。

drinks

coffee

★ ドリップコーヒー 500 (550)

(おかわり自由) ※ドリンクバーよりお持ちください。

Drip coffee

酸味を抑え、心地よい苦味や優しいコクが特徴。上品な味わいのコーヒーです。

生産地:ベトナム、ブラジル

★ コールドブリュー アイスコーヒー 550 (605)

(おかわり自由) ※ドリンクバーよりお持ちください。

Cold brew (iced coffee)

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。

生産地:ベトナム、ブラジル

カフェオレ 550 (605)

(ホット・アイス)

Café au lait (hot or iced)

milk tea 岩手県奥中山高原牛乳使用のホットティー

ロイヤルミルクティー 600 (660)

Royal milk tea

fruit juices

フレッシュレモネード 600 (660)

(ホット・アイス・ソーダ)

Fresh homemade lemonade (hot, iced or soda)

アップルサイダー 650 (715)

(ホット・アイス・ソーダ)

Apple cider (hot, iced or soda)

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 480 (528)

(ホット・アイス)

Milk (hot or iced)

kids drinks

キッズミルク 岩手県奥中山高原牛乳 300 (330)

(ホット・アイス)

Milk for Kids (hot or iced)

キッズアップルジュース 300 (330)

Apple juice for Kids

alcohol

beer

TOKYO CRAFT 10oz 580 (638)

パールエール 14oz 780 (858)

Tokyo Craft Pale Ale draft beer

glass wine

グラスワイン (赤・白) 90ml 350 (385)

Tavernello (Rosso/Bianco) 150ml 600 (660)

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。

non alcohol beer taste

オールフリー 500 (550)

All Free

highball

ジムビームハイボール 560 (616)

Jim Beam Highball