

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。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。



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

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) 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) トーストを追加できます。(石焼ホワイトトースト)

burger & sandwich



スパイシーチョリソー & 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
オリジナルレシピのスパイスと豚肉をミンチしたチョリソーに、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、サルサペ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
味わい葡萄酒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) 目玉焼きを追加できます。



丹波産ケールと 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
奥州いわいどりと丹波産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) 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ごんがり焼き上げたパンケーキです。バターとピュアメープルシロップでどうぞ。

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、パニラエクストラクト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 + グリルベーコン + ティーターツ + 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 Caramelize & 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)
L 2,060 (2,266)
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。

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 ★ コールドブリュー 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) 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。</p>	<p>グリルベーコン Grilled Bacon +360 (396) オーブ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) はやしなゆるらふ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。

2023/01

our recommend



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。



チョコレートプリン
Chocolate Pudding
510 (561)

Cacao58%のチョコレートに贅沢に使った、甘味、苦味、濃厚さにこだわった期間限定のプリン。



手作りバイクドチーズケーキ
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。

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(ヘスイ)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
 - ・アサイベリー

※「袋布向春園」茶業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 (650)
(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はあるつつも、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

non-alcohol

botanical mocktails
オレンジfarmソーダ
Golden Orange Farm Soda
爽やかな香りの黄金柑ジュースと柚子、ソーダを組み合わせました。
650 (715)

non alcohol beer taste
オールフリー 500 (550)
All Free

alcohol

beer
TOKYO CRAFT
ペールエール 10oz 580 (638)
Tokyo Craft Pale Ale draft beer 14oz 780 (858)

glass wine
グラスワイン (赤・白) 90ml 350 (385)
Gavernello (Rosso/Bianco) 150ml 600 (660)

ポルトワインをご希望の方はスタッフまでお声がけください。

highball
ジムビームハイボール 560 (616)
Jim Beam Highball

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 ★ コールドブリュー アイスコーヒー ★ Premium Tea Bar