

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。



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、とろろのチーズ、ささくのプリオッシュュが楽しめます。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。



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) 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) トーストを追加できます。(ホワイト or 十五穀)

burger & melt sandwich

〈追加トッピング各200 (220)〉
ホワイトチェダーチーズ / 目玉焼き



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

バーガー + フライドポテト + グリーンサラダ

味わい葡萄牛のバター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 Chorizo, Egg & Cheese Sandwich 1,500 (1,650)

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、サルサペ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 Egg Sandwich 1,300 (1,430)

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。



smoke キューピーメルトサンド Smoked Brisket Melt Sandwich 1,500 (1,650)

【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 Egg & Vegetables Melt Sandwich 1,300 (1,430)

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。

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。



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シロップでどうぞ。

平飼い有精卵、奥中山高原牛乳、バナラエクストラクトなどを使ったアレバレイユにプリオッシュ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 egg, Bacon Jam R 1,480 (1,628) 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 NY Classic R 1,780 (1,958) L 2,260 (2,486)

目玉焼き + グリルトマト + ティートーツ + グリーンサラダ

クリスマスベーコン、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。



サウザンサンブラー Southern Sampler R 1,980 (2,178) 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ャーシーなプルポーク、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わせです。



アップルキャラメリゼ Apple Caramelized & Ice Cream R 1,480 (1,628) 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。

おかわり自由 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。

egg

our recommend



4種穀物とたまごのボタニカルサラダ Egg and Four-Grains Salad (with grilled salmon or cajun chicken) 1,400 (1,540)

4種穀物 (ワイルドライス・もち麦・キヌア・レッドキドニービーンズ) とグラノーラ、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)

餌にはナラの木酢液・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若手県産奥州いわいどりの特製フライドチキン。

【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

【ご一緒にいかがですか? 例えは...】 石焼ホワイト食パン +200 (220) プルドポーク +360 (396)

フライドチキンは、1ピース350 (385) からご注文いただけます。

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 350 (385) Fried Chicken (1 piece)

若手県産奥州いわいどりは、しっかりと弾力とジャーシーな味わいが特徴です。



マカロニ&チーズ 750 (825) Macaroni & Cheese

ホワイトチェダー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



egg プリン Egg Pudding 450 (495)

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。



コーヒープリン Coffee Pudding 500 (550)

レイノフォレスト・アライアンス認証 コーヒー豆100%使用。甘さを抑えて、コーヒー感を際立たせたバランスが絶妙です。



手作りバイクドチーズケーキ Cheesecake 550 (605)

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 450 (495)

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。

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む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) 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)

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) (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) Organic Apple juice for Kids

Premium TEA BAR
★プレミアムティーバー
おかわり自由 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 (アヲハチハーブティー)
「後継者育成、茶業カウンス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】
・露翠 (レスリモン)
【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
【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)

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) Festive 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含ま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 煙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ーラベースのモヒート。

ボ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。

alcohol

beer TOKYO CRAFT 100oz 580 (638)

パールエール 140z 780 (858) Tokyo Craft Pale Ale draft beer

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

spritzer & sangria ワインスピッツァー 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 ゼロアルコール 125ml 580 (638)

スパマンテ・エクストラ・ブリュット Zeroassolut IGT Spumante Extra Brut

Non Alcohol オールフリー 500 (550) All Free

おかわり自由 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。

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。