

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



egg オリジナル エッグロスコ **1,680** (1,848)  **+380 (418)** でグリルベーコンを追加できます

eggs Rothko

エッグロスコ+グリルトマト+ケールソテー

Grilled eggs and cheese on brioche, served with sautéed kale and grilled tomatoes

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。



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

 **+200 (220)** 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 **1,300** (1,430)

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

 **+280 (308)** でトーストを追加できます。(石焼ホワイトトースト)

burger & sandwich



スパイシーチョリソー & チーズエッグバーガー **1,680** (1,848)

Spicy Chorizo & Cheese Egg 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 **1,950** (2,145)

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。

 **+260 (286)** 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 **1,680** (1,848)

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。

 **+280 (308)** 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] **1,150** (1,265) **L** [3枚] **1,650** (1,815)

オーガニック小麦と、平飼い有精卵の生地でこんがりとし焼き上げたパンケーキです。バターとビュアメーブ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] **1,150** (1,265) **L** [2枚] **1,650** (1,815)

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。

シェフおすすめの組合せ

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 1,650** (1,815) **L 2,130** (2,343)

スクランブルエッグ+ベーコンジャム+グリーンサラダ

ベーコンをメーブルシロップ、ビ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 1,950** (2,145) **L 2,430** (2,673)

目玉焼き+グリルベーコン+テイタートッツ+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 1,650** (1,815) **L 2,130** (2,343)

アップルキャラメリゼ+egg アイスcream

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 1,650** (1,815) **L 2,130** (2,343)

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。

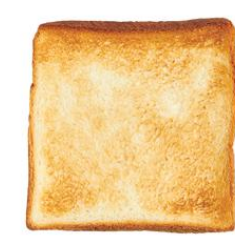
おかわり自由

DRINK SET **+450** (495)

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。



石焼ホワイト食パン

White Bread

+280 (308)
小麦の香りを楽しめる歯切れの良い食パン



自家製バターミルクビスケット

Homemade Buttermilk Biscuit

+400 (440)
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。



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。



ケールソテー

Kale Saute

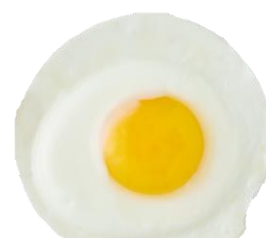
+380 (418)
ケールをガーリックオイルで香りが出るまでソテーしました。



グリルベーコン

Grilled Bacon

+380 (418)
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。



目玉焼き

Sunny-side Up

+260 (286)
はやしなゆらるふあーむの平飼い有精卵。こだわり抜かれた逸品です。



自家製ハッシュドポテト

Homemade Hash Brown

+380 (418)
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。



自家製ポークソーセージ

Homemade Pork Sausage

+380 (418)
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。



ホワイトチェダーチーズ

White Cheddar Cheese

+280 (308)
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。



自家製egg アイスクリーム

egg Ice Cream

+220 (242)
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。

egg

our recommend



彩り野菜とサラダケールのシーザーサラダ 980 (1,078)

Kale& Leaf Vegetables Salad with Caesar Dressing

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

1,650 (1,815)

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 680 (748)

French Fries

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 400 (440)

Fried Chicken (1piece)

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。



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ヤされたフライドチキンです。ここ日本では、餌にナラの木酢液・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。

fried chicken

dessert



egg プリン

Egg Pudding

500 (550)

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。



手作りバイクドチーズケーキ

Cheesecake

650 (715)

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

550 (605)

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

+450 (495)

おかわり
自由

ドリンクバーから
好きなものを選びください。

★ ドリップコーヒー
★ コールドブリュエアイスコーヒー
★ 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。

Prices shown are tax-exclusive jpy amounts. Prices in parentheses apply to dine-in service; takeout prices differ.

おかわり
自由

Premium TEA BAR プレミアムティーバー

600 (660) ※ドリンクバーよりお持ちください。

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。

 English Breakfast イングリッシュ ブレックファースト 美しいゴールデンチップを含む フルリーフのアッサム ミルクを入れて英国風で お楽しみください	 Earl Grey アールグレイティー ベルガモットのしっかりとした香り アッサムベースのフレーバーティー	 Darjeeling ダージリンティー 若々しい香りと 程よい焙煎の風味の 口当たりのよいダージリン	 Camomile カモミールティー (ノンカフェイン) リラックス効果の高い やさしい香りの シングルハーブティー	 Assam アッサムティー 蜂蜜やアーモンドを思わせる 深く甘みのある味わいを楽しめる 濃厚なフレーバーのアッサム
 Fruit Garden [Non-Caffeine] フルーツガーデン (ノンカフェイン) 様々なフルーツをブレンドした ビタミンたっぷりの フルーツティー	 Strawberry Cream [Non-Caffeine] ストロベリークリーム (ノンカフェイン) レッドルイボスに、甘酸っぱく 華やかな香りのストロベリーと まろやかなクリームの 香りをブレンド	 Honey lemonade はちみつレモネード 芳醇な香りとやさしい甘みの アッサムをベースにした レモネードのような フレーバードティー	 Beppin Tea Active べっぴん茶 アクティブ ほうじ茶・エキセニア・ マリーゴールドをブレンドした 日本茶ハーブティー	 Beppin Tea Beauty べっぴん茶 ビューティー 緑茶・ハイビスカス・ローズヒップ・ ルイビスローズをブレンドした 日本茶ハーブティー

drinks

coffee

★ドリップコーヒー 550 (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

★コールドブリュエアイスコーヒー 550 (550)

(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 580 (638)

(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 650 (715)

Royal milk tea

fruit juices

フレッシュレモネード 650 (715)

(ホット・アイス・ソーダ)

Fresh homemade lemonade (hot, iced or soda)

アップルサイダー 680 (748)

(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

ミルク 岩手県奥中山高原牛乳 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 (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 10oz 780 (858)

Tokyo Craft Pale Ale draft beer

glass wine

グラスワイン (赤・白) 90ml 380 (418)

Tavernello (Rosso/Bianco) 150ml 630 (693)

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 580 (638)

Jim Beam Highball