

鳥玉の朝ごはん

井上養鶏場の朝どれ新鮮たまご

口の中でふわりと広がる優しい甘さを気品のあるコクと香りが柔らかに包み込みます。
自然体の心地よさ、ありのままの素晴らしさ。
平飼、ケージフリーで優しく育てた人工的な栄養強化を行っていない、純な卵。INOUE EGG FARMの平飼ブランド有精卵「Natural&Rich さがみっこ」は、その生産体制、信頼性、特性、品質等をかながわブランド振興協議会に認められ、鶏卵第一号として認定登録されています。是非味わってみてください。



GOOD EGG AWARD 2023



鳥玉では鶏の環境に配慮して生産された、こだわりの平飼卵を使用しています。養殖場より朝採れの卵を直送してもらうことで、より新鮮でおいしい卵を召し上がっていただけます。このたびは、生産者様と共に、動物福祉に配慮している団体として外食企業では日本初の受賞となりました。

/GOOD EGG AWARDとは/
世界をリードする国際的な畜産動物福祉団体、COMPASSION in world farming が主催する国際的な賞です。

鳥玉和食プレート

1,400円

事前購入宿泊者 1,300円



or

いくら醤油漬け

鶏そぼろ



お好きな食材を組み合わせ、オリジナルたまごかけご飯を楽しめます。

- 平飼い新鮮卵
日本で約5%しか生産されない高級ブランド卵。
- 白米
国産米からたまごかけご飯に合う品種を選びました。
- ジュレ醤油
鳥玉オリジナルブランドの醤油を使用したジュレ。お口の中でシュワッと溶ける。
- どちらか一つ選択
● いくら醤油漬け
「ぶちっ」と弾けて濃厚な醤油味が口の中にねっとり広がります。
- 鶏そぼろ
お店で仕込む自家製の甘めの味付け。

- 鶏汁
お店で作る、鶏肉と野菜の旨味染み込み味噌汁。
- 出汁巻き卵
- 薄衣のからあげ
- きんぴらごぼう
- ほうれん草の胡麻和え
- ハッシュドポテト
- サラダ(オニオンドレッシング)
- フリードリンク

エッグベネディクトプレート

1,400円

事前購入宿泊者 1,300円



- エッグベネディクト
卵の濃厚なコクとベーコンの旨味の調和をお楽しみ頂けます。オランダーズソースも平飼い新鮮卵で作るとろり濃厚な自家製です。全国の鳥玉のお店で、こちらのお店のみ食べることが出来る限定商品。
- サラダ(オニオンドレッシング)
- ハッシュドポテト
- オニオンコンソメスープ
- ヨーグルト
- フリードリンク