鳥玉
鳥と卵の専門店

7:00－10:00
(ラストオーダー9:30)

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く包み込みます。
自然体の心地よさ、ありのままの素晴らしさ。
平飼い、ケージフリーで優しく育てた人工的な栄養強化を行なっていない、純な卵。INOUE EGG FARMの平飼いブランド有精卵「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、こだわりの平飼い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

1,700円
事前購入宿泊者 1,600円

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。お口の中でシュワっと溶ける。
- いくらの醤油漬け
  「ぷちっ」と弾けて濃厚な醤油味が口の中にねっとりと広がります。
- 鶏そぼろ
  お店で仕込む自家製の甘めの味付け。

どちらか一つ選択

- 鶏汁
  お店で作る、鶏肉と野菜の旨味染み込む味噌汁。
- 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

鳥玉洋食プレート

1,700円
事前購入宿泊者 1,600円

どちらか一つ選択

- 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。
  オランデーズソースも平飼い新鮮卵で作るとろー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。
- フレンチトースト
  平飼い卵を使ったほんのり甘い卵液に浸けて、
  バターで香ばしく焼き上げました。
  お好みでホイップやシロップをかけてお召し上がりください。

- 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

※写真はすべてイメージです。※すべて税込価格