



ランチメニュー

10:00~16:00(ラストオーダー15:30)

※アレルギー情報は
公式HPのメニューから→

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い。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。



超贅沢 手作りタルタル

鳥玉自慢。半分に割った大きなごろごろ卵がたっぷりの手作り黄金タルタル。食べ応え抜群で満足度・至福感のある贅沢タルタル



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。

初代 EGG1
フランク賞位
最高金賞受賞

最高金賞受賞

ごろごろ たまごたっぷり 黄金タルタルチキン南蛮

定食セット
ご飯+鶏汁 1,200円
おかず単品 1,000円

サクッと揚げたて柔らかくジューシーな鶏もも肉に、半分に割った茹でたまごを入れた黄金タルタルと厳選甘酢タレをのせた相性抜群の鳥玉人気商品。

鳥玉名物

朝どれ新鮮卵の たまごかけご飯

700円
鶏汁付き

新鮮なブランド生卵を存分に味わえる一品。特製たまごかけご飯専用醤油と秘伝の粉をお好みでかけてお召し上がりください。

薄衣の手作りからあげ

定食セット
ご飯+鶏汁 1,100円
おかず単品 900円

定番で大人から子供まで大人気の唐揚げ。鳥玉の唐揚げに使用している鶏もも肉は、やわらかく肉汁たっぷり。外はカリッと中はジューシーに仕上げました。にんにくの風味が食欲そそる専門店こだわりの唐揚げ。

平飼い新鮮卵の親子丼

980円
鶏汁付き

とても柔らかくジューシーな鶏もも肉で作る親子丼は、家庭の味わいとひと味もふた味も違う仕上がりに。たまごのふわりと加減と和風だしにもこだわった、優しい味わいの親子丼。

鶏天とじ丼

1,100円
鶏汁付き

カラッと揚げた大きな鶏肉を特製のタレと卵でとじました。チキンの衣にしみ込んだタレが口の中でじゅわっと溢れます。

鶏のてりやき丼
~トロッと温泉卵のせ~

1,100円
鶏汁付き

カラッと揚げた大きな鶏肉に、てりやきソースを絡ませた食べ応え抜群の丼です。香ばしいてりやきソースと、トロッと濃厚な温泉卵のハーモニーが絶妙な一品。

タルタルてりやきチキン

定食セット
ご飯+鶏汁 1,200円
おかず単品 1,000円

カラッと揚げた大きなお肉に、てりやきソースを絡ませ、半分に割った茹でたまごを入れた黄金タルタルと一緒にガッツリ食べれる一品。

平飼い新鮮卵のチーズ親子丼

1,080円
鶏汁付き

当店オリジナルブレンドのチーズと、親子丼のやさしい甘さが相性抜群。新鮮卵を絡めてお召し上がりください。

チーズ鶏天とじ丼

1,200円
鶏汁付き

人気の鶏天とじ丼に当店オリジナルブレンドチーズを乗せました。とろとろ卵に包まれたチーズと揚げた大きな鶏肉は間違いない組み合わせ！

サイドメニュー

白米(単品)	200円	生卵	70円
からあげ(小)2個	300円	温泉卵	120円
鶏汁(単品)	250円		

ドリンク

ホットコーヒー	250円	アイスコーヒー	300円
---------	------	---------	------

アルコール

ザ・プレミアム・モルツ香るエール(中ジョッキ)	540円
レモンサワー	490円
ジムビームハイボール	450円
角ハイボール	490円

※写真はすべてイメージです。※すべて税込価格。