

KAMUYAMA
l o b b y

神山lobbyのこだわり

日本一こだわり卵 [兵庫県産]

本物の美味しい卵を作り続けて25年以上。
日本一こだわり卵がこだわり抜いたのは、安心・安全、
そして美味であること。

「赤鶏の王様 ポリスブラウン」

赤鶏のポリスブラウンは健康で過ごせる環境・天然水・天然素材で
育てられ、通常よりも30倍のビタミンEを含んだ旨みたっぷりの
卵です。

神山鶏 [徳島県産]

「神山鶏」の住まいは、人里よりもはるか上。
澄んだ風が吹き、豊かな水が湧き、
時には雲海を見おろす鶏舎で、純真無垢に育ちました。

3つのこだわり

抗生物質・抗菌剤ゼロ

のびのび平飼い

遺伝子組み換えなし・農薬ゼロのこだわり飼料



神バナナ [鹿児島県産]

「究極の味・甘さを求めていたらこんなバナナが出来ました」
南国鹿児島の名水百選の地で
「水にこだわり」「土地にこだわり」「管理にこだわり」
どこにもない深い味わいのあるバナナを作りました。
みんなが安心して皮ごと食べられる国産バナナを一本一本
愛情を込めて栽培されています。

珈琲豆 [小川珈琲]

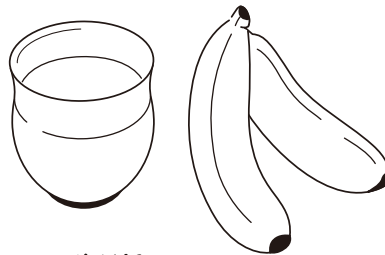
農園まで指定されたオリジナルブレンドを使用しています。

- ・ブラジル ベレーダ農園
- ・グアテマラ プロビデンシアウノ農園
- ・エチオピア タデGG農園

3つの農園のコーヒーを、ドリップ、エスプレッソに合うように
それぞれブレンドしています。

毎日飲むコーヒーだからこそ、安心できるものを。

生産者の思いがこもった、優しいコクのあるコーヒーを
ぜひ、お楽しみください。



KAMI
BANANA

Food

10:00 ~

ラムライス ¥1,200
Omelette rice


日本一こだわり卵ふんだんに使用し、
神山鶏のピラフを卵かけご飯のように混ぜ合わせ、さっとフライパンで
焼き上げて仕上げた卵を溶け込ませたレトロ風オムライスです。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。

トッピング 
Extra

チーズ	¥100
Cheese	
からあげ	¥300
Fried chicken	
コロッケ	¥250
Croquette	
メンチカツ	¥350
Ground meat cutlet	
鶏むね肉トリュフカツ	¥500
Scotch egg truffe taste	
神山カレーソース	¥300
Kamiyama curry sauce	
ご飯大盛 Large rice+	¥100



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

当店使用の米は国産です。価格は税込表記です。

Food

10:00 ~

オムライス ¥1,200
Omelette rice


日本一こだわり卵をふんだんに使用し、神山鶏のミンチを入れて炊き込んだご飯をケチャップライスにし、うす焼き卵で優しく包み込んだトマトソースのオムライスです。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。

トッピング 
Extra

チーズ	¥100
Cheese	
からあげ	¥300
Fried chicken	
コロッケ	¥250
Croquette	
メンチカツ	¥350
Ground meat cutlet	
鶏むね肉トリュフカツ	¥500
Scotch egg truffe taste	
神山カレーソース	¥300
Kamiyama curry sauce	
ご飯大盛 Large rice+	¥100



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

当店使用の米は国産です。価格は税込表記です。

Food

10:00 ~

神山カレー ¥950
KAMIYAMA curry


徳島県産神山鶏のガラを通常の1.5倍使用し、香味野菜と共にじっくり仕上げ自家製ブイヨンベースにした、ここでしか味わえない特製のルーに日本一こだわり卵の卵黄を添えました。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。


トッピング 
Extra

チーズ ¥100
Cheese

からあげ ¥300
Fried chicken

コロッケ ¥250
Croquette

メンチカツ ¥350
Ground meat cutlet

 神バナナカツ ¥500
Banana cutlet

鶏むね肉トリュフカツ ¥500
Scotch egg truffle taste

ご飯大盛 Large rice +¥100

ルー大盛 Large sauce +¥150



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

当店使用の米は国産です。価格は税込表記です。

Food

10:00 ~

だし巻きカツサンド ¥1,200

Dashimaki cutlet sandwich

日本一こだわり卵と二日かけてとった神山鶏のブイヨンを合わせ、ひとつひとつ丁寧に巻きました。自家製のきめこまやかでクリスピーな衣をまとわせ、パンの耳も捨てないサスティナブルな一品です。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。

本日のスープ

Today's soup

自家製ピクルス

Original pickles



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

当店使用の米は国産です。価格は税込表記です。

Food

10:00 ~

チキンカツ丼 ¥1,300
Chicken cutlet bowl

神山鶏もも肉を、当店のフレンチブリントーストに
使っているブラウンベーカーリーのパン・ド・ミをパン粉にし、
サクサク衣をまとわせて揚げました。秘伝の出汁と
こだわり卵を使用し、鶏のおいしさ、卵の味どちらも
堪能できる料理です。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

価格は税込表記です。

Food

10:00 ~

KAMIYAMA サラダチキン ¥1,200

KAMIYAMA salad chicken

高たんぱく低カロリーをベースに
神山鶏のせせり、日本一こだわり卵、アボガド、神バナナを
たっぷり使用した栄養満点のサラダランチ。

自家製野菜ジュース

Original vegetable juice

(※平日16:00までのご注文でのご提供となります)

お昼のお食事には「ベジファースト」を大事にしております。
まずは体に優しい野菜ジュースからお召し上がりください。

本日のスープ

Today's soup

本日のパン

Today's bread



セットドリンク Set drink

平日16:00までのご注文で

全てのドリンク(P11~15)が **¥300 OFF** となります。

価格は税込表記です。

Food

16:00 ~
(Weekend&Holiday 10:00~)

季節野菜のピクルス ¥300
Pickles

冷たいトマトのサラダ ¥500
Tomato salad

野菜とチーズのオムレツ ¥600
Vegetable&cheese omlette

アボガドのタルタル マイクロリーフのサラダ仕立て ¥800
Micro leaf salad with Avocado tartar sauce

おすすめ

温かいまぜるポテトサラダ ¥800
Potato salad

せせりの炭火焼と苺のサラダ ¥800
Chicken & strawberry salad

カンパニョオープンサンド ¥600
Open sandwich

おすすめ

鶏つくねの焼き鳥風 卵黄ソース ¥500
Chicken meatball egg yolk sauce

ねぎまの焼き鳥風 山椒と山葵 ¥600
Negima & sansho & wasabi

手羽先のトマトチリ煮込み(5本) ¥800
Chicken wings & tomato Stewed

おすすめ

自家製餃子と食べるラー油(5個) ¥600
Original gyoza

コロッケ ¥500
Croquette

おすすめ

ミンチカツ ¥500
Minced cutlet

極太ナポリタンと目玉焼き ¥1,000
Neapolitan and fried egg

卵黄醤油漬けおにぎり(1個) ¥350
Egg yolk and soy sauce pickles rice ball

おすすめ

トリュフフライドポテト ¥900
Truffle French fries

トリュフチキンカツ ¥800
Truffle chicken cutlet

価格は税込表記です。

Food

16:00 ~
(Weekend&Holiday 10:00~)

ポテトサラダ Potato salad

日本一こだわり卵をふんだんに使用したポテトサラダ。

ポテトサラダ	¥400
Potato salad	
パクチーとナッツのエスニックポテトサラダ	¥600
Pakchi and nut potato salad	
チーズポテトグラタン	¥600
Cheese potato gratine	
トリュフのポテトサラダ	¥800
Truffe potato salad	
うに・いくらポテトサラダ	¥1,000
Urchin ikura potato salad	
キャビアのポテトサラダ	¥1,500
Caviar potato salad	

神山鶏のKARAAGE KAMIAYA fried chicken

ムネ	¥500
Breast	
モモ	¥700
Thigh	
砂ずり	¥500
Gizzards	
手羽元	¥550
Drumstick	
手羽先	¥550
Chicken wing	
全種盛り	M ¥1,300 / L ¥2,000
Asort	



価格は税込表記です。

Food

16:00 ~
(Weekend&Holiday 10:00~)

神山チキンステーキ KAMIYAMA chicken steak

1枚 300g / ¥1,200
2枚 600g / ¥2,000
3枚 900g / ¥3,000

鶏のつくねハンバーグ Chicken hamburger steak

200g / ¥800
300g / ¥1,200
400g / ¥1,600



トリッシーニ
Chicken steak
¥2,500

神山鶏とフォアグラのコンビネーションをお楽しみください。

卵かけご飯 TKG

卵かけご飯 ¥500
TKG

焼き鳥 の卵かけご飯 ¥1,000
Yakitori TKG

うに の卵かけご飯 ¥1,500
Urchin TKG

いくら の卵かけご飯 ¥1,500
Ikura TKG

トリュフ の卵かけご飯 ¥1,500
Truffe TKG

キャビア の卵かけご飯 ¥2,000
Caviar TKG

うに・いくら・キャビア の卵かけご飯 ¥3,800
Urchin ikura caviar TKG

当店使用の米は国産です。価格は税込表記です。

Dessert

10:00 ~

神山 プリン KAMIYAMA pudding

日本一こだわり卵を使用し、丹念に仕上げました。



こどもプリン ¥500
Codomo pudding
バニラをたっぷり効かせた優しい甘み。



おとなプリン ¥550
Otona pudding
洋梨のリキュールを使った芳醇なプリン。
※こちらのメニューは洋酒を使用しています。

フレンチプリントースト ¥1,000
French pudding toast
こだわり卵を使用したプリンのおフランストースト。



神バナナ Banana

鹿児島産の高級バナナをまるごと一本使用した贅沢なデザート。

プリン ア・ラ・モード ¥1,800
Pudding a la mode

神バナナ フレンチトースト ¥1,500
Banana french toast

店頭にて「神バナナ」を使用した、チョコレートがけのスナック「チョコキャンディーバナナ」を販売しております。ぜひ、ご賞味ください。

価格は税込表記です。

Cafe

ブレンドコーヒー (H/I) ¥600
Coffee

アメリカン (H/I) ¥600
American

エスプレッソ (single / double) s ¥300 / d ¥500
Espresso

カフェラテ (H/I) ¥600
Café latte

カフェモカ (H/I) ¥700
Café mocha

キャラメルラテ (H/I) ¥700
Caramel latte

コーヒーフロート ¥900
Coffee float

珈琲豆 [小川珈琲]

農園まで指定されたオリジナルブレンドを使用しています。

- ・ブラジル ベレーダ農園
- ・グアテマラ プロビデンスアウノ農園
- ・エチオピア タデGG農園

3つの農園のコーヒーを、ドリップ、エスプレッソに合うようにそれぞれブレンドしています。

毎日飲むコーヒーだからこそ、安心できるものを。

生産者の思いがこもった、優しいコクのあるコーヒーをぜひ、お楽しみください。

価格は税込表記です。

Tea

ダーズリン	¥500
Darjeeling	
イングリッシュブレックファースト	¥500
English breakfast	
アッサム	¥500
Assam	
スパイスチャイ	¥500
Spice chai	
アイスティー	¥500
Iced tea	

フレーバーティー Flavor tea

ベルガモットピーチ	¥500
Bergamot peach	
ホワイトジャスミン	¥500
White jasmine	
生姜ほうじ茶	¥500
Ginger roasted green tea	

ハーブティー Harb tea

神山オリジナルハーブティー	(H/I) ¥700
Original herb tea	
オレンジカモミール	¥600
Orange chamomile	
アサイベリー	¥600
Acai berry	

価格は税込表記です。

Soft Drink

シグネチャーカクテル Signature cocktail

ミルクセーキ ¥900

Milk shake

日本一こだわり卵を使った濃厚ミルクセーキ。

神山ミルクセーキ ¥1,300

KAMIYAMA milk shake

神バナナと日本一こだわり卵を使ったここでしか味わえない逸品。

ジュース

Juice

オレンジ / グレープフルーツ / アップル ¥600

Orange / Grape fruit / Apple

神山すだちサイダー ¥700

KAMIYAMA sudachi sour

コーラ / ダイエットコーラ ¥500

Coke / Diet coke

ジンジャエール ¥500

Ginger ale

カルピスソーダ ¥500

Calpis soda

ウーロン茶 ¥500

Oolong tea

ペリエ ¥500

Perrier

価格は税込表記です。

Drink

神山オリジナル レモンサワー Original lemon sour

レモンとハーブやスパイスを漬け込んだ
自家製のレモンリキュールで仕上げるサワー。

ALL ¥550

酸味
Acid

塩味
Salty

苦味
Bitter

甘味
Sweet

辛味
Hot



ハイボール Whisky soda up

角 ¥500
Kaku

ジムビーム ¥500
Jim beam

角ジンジャーハイ ¥600
Kaku ginger

角コークハイ ¥600
Kaku coke

ビール Beer

サントリーマスターズドリーム ¥700
Master's dream

カールスバーグ ¥700
Carles bearg

ギネス ¥900
Guinness

ヒューガルデンホワイト ¥900
Hoegaarden white

コロナエクストラ ¥700
Corona extra

青島ビール ¥600
Tsingtao

シンハービール ¥600
Singha

徳島県産スペシャルビール
Special Beer
RISE&WIN Brewing Co.
KAMIKATZ

IPA / ペールエール / ルーヴェンホワイト
¥1,200



価格は税込表記です。

Drink

オリジナルカクテル Original cocktail

ワイン Wine

スパークリングワイン Sparkling

バロンド ブルバン ブランド ブランg¥800 / b¥3,800
Baron de Breban Blanc de Blancs Organic
マンダリンオレンジや、洋梨のフルーティーな味わい。

白ワイン White

ラ ヴィエイユ フェルム ブランg¥600 / b¥3,200
La Vieille Ferme Blanc
爽やかな味わい。先ずはお食事始めに。

ヴィラ ブランシュ ソーヴィニヨンブランg¥700 / b¥4,000
VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc
フレッシュさと複雑さのバランスが良い味わい。

クリストフ パトリス シャブリ リュットレゾネg¥800 / b¥4,800
Christophe Patrice
お肉料理との相性バッチリ!

赤ワイン Red

ラ ヴィエイユ フェルム ルージュg¥600 / b¥3,200
La Vieille Ferme Rouge
お料理に合わせやすい赤い果実のライトな飲み口。

ヴィラ・ブランシュ ピノノワールg¥700 / b¥4,000
VILLA BLANCHE Pinot Noir
溶け込んだタンニン。切れの良い味わい。

ル バロンド マルレ リュットレゾネg¥800 / b¥4,800
Le Baron de Malleret
優雅な飲み心地。お肉お料理にどうぞ。

価格は税込表記です。

Party Plan

Standard egg plan ¥3,800 (税抜)

とろとろ卵とグリルチキン スーパーフードのコブサラダ
トリュフフレーバーのフライドポテト
スクランブルエッグポテトサラダ
神山鶏の腿胸の2種のから揚げ
卵かけご飯
プリン
+
FreeDrink
ビール
ハイボール
レモンサワー
ワイン(スパークリング・赤・白)
ソフトドリンク各種

※メニューは一例です。季節や仕入れにより変更となる場合がございます。

Special egg plan ¥5,000 (税抜)

日本一こだわり卵のミキシングサラダ
トリュフフレーバーのフライドポテト
ガリのカリカリポテトサラダ
いくらとキャビアのポテトサラダ
ベーコンエッグ 自家製マヨネーズ
神山鶏の腿胸2種のから揚げ
塩麴でマリネしたジューシーチキンステーキ
卵かけご飯
プリン
+
FreeDrink
ビール
ハイボール
レモンサワー
ワイン(スパークリング・赤・白)
ソフトドリンク各種

※メニューは一例です。季節や仕入れにより変更となる場合がございます。