

LA発、卵料理専門店「eggslut」
月間700点以上を売り上げる人気メニューが今年も登場！
「サーモンレアかつエッグサンド」9月15日(火)より期間限定販売



株式会社ベイクルーズ(本社:東京都渋谷区、取締役社長:古峯 正佳)が運営する、LA発の卵料理専門店「eggslut(エッグスラット)」は、毎年ご好評をいただいている「サーモンレアかつエッグサンド」と「サーモンコブサラダ」を、9月15日(火)より期間限定で販売します。

秋の味覚・サーモンを、eggslutならではの卵料理とともに楽しめる期間限定メニューを、ぜひこの機会にお楽しみください。



■レアカツサーモンエッグサンド

毎年ご好評をいただいている「サーモンレアかつエッグサンド」は、eggslut自慢の濃厚なスクランブルエッグに、絶妙な火入れで仕上げたサーモンカツを合わせた、食べ応えのある贅沢なサンドイッチ。自家製アボカドソースがサーモンと卵の濃厚な味わいを引き立て、ひと口ごとに異なる素材の美味しさを楽しめる一品です。

販売価格:1,810円(税抜)

販売期間:9月15日(火)～10月31日(土)予定



■サーモンコブサラダ

低温調理でほろほろに仕上げたサーモンをメインに、具材をたっぷりと盛り込んだ期間限定サーモンサラダ。サーモンの旨みとエッグサラダサンドの味わいを楽しめる、ボリューム満点の一皿です。

※eggslutでは、すべてのサンドイッチをブリオッシュからサラダへ変更することが可能。気分や好みに合わせて、グルテンフリーのスタイルでもお楽しみいただけます。

販売価格:1,340円(税抜)

販売期間:9月15日(火)～10月31日(土)予定

■eggslut(エッグスラット)とは

卵好きが卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店。

“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグス ラット」発祥の店であり、アメリカのソウルフード「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆる卵好きを魅了している。

厳選した素材・一流シェフの技法・洗練されたデザインで構成される“究極のエッグサンド”を提供する。

公式HP: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/eggslut.html>

公式Instagram: <https://www.instagram.com/eggslutjpn/>



■SHOP INFOMETION

eggslut 新宿サザンテラス店

住所: 東京都渋谷区代々木2-2-1新宿サザンテラス

TEL: 03-6773-0424 OPEN: 7:30～20:30

■会社概要

創立：1977年7月22日

代表取締役会長：杉村 茂

取締役社長：古峯 正佳

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット 通販サイトの運営、及び家具の販売、フィットネス事業の運営

グループ会社：株式会社Saint James Japon、株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、Foodies USA, Inc.

HP <http://www.baycrews.co.jp/>

展開飲食ブランド：J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL' ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、

おむすびごつつ食べなはれ、お弁当 ごつつ食べなはれ、Butter、やきにく山笑ふ、BAYCREW'S FOOD MARCHÉ、

THE STAND fool so good(s)、J.S.BURGERS Jr.、Journal Standard DINING、JOURNAL STANDARD CAFE

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ 塚原

E-mail: food_press@baycrews.co.jp Mobile: 080-4378-2159 (直通) Tel: 03-5728-4616(代表)