

報道関係者各位

配信日：2026年3月31日

卵黄3個で仕上げる“本気のカルボナーラ”——累計約2万人が来店した
卵専門店が1周年、4月9日よりディナー限定で復活

【概要】

神戸・元町の卵料理専門店「たまごダイニング 卵と玉子」は、開業1年で累計19,000名以上のお客様にご来店いただきました。1周年を記念し、オープン当初に人気を博した「本気のカルボナーラ」をディナー限定で復刻いたします。

【商品の特徴】

- ・卵3個使用、クリーム不使用
- ・卵のコクと乳化のみで濃厚さを実現
- ・淡路麺業の卵型断面生パスタを使用
- ・カルボナーラ／明太／トリュフの3種類

【周年施策】

期間：2026年4月9日～4月11日

- ・来場者全員にステッカープレゼント（1ヶ月以内でドリンク100円引き）
- ・復刻トリュフクリームオムライス提供

【コンセプト】

卵を主役とした料理を再定義し、「日本一、卵が美味しく感じる店。」を目指しています。

【店舗情報】

店名：たまごダイニング 卵と玉子

所在地：兵庫県神戸市中央区元町通3丁目8-6

営業時間：平日11:00～21:00 土日祝10:30～21:00

公式HP：<https://tamagototamago.com>

【お問い合わせ先】

株式会社創場パートナーズ

担当：樋口達也

TEL：070-9001-5694

MAIL：info@sohbapartners.co.jp