

源自創業至今未曾改變的信念



鶏

尾張



三和

創業明治三十三年

純鶏名古屋コーチン

堅持使用嚴選素材，以新鮮「可生吃雞蛋」製作
源自日本雞肉專賣店，深受喜愛的道地親子丼。



鶏之和

親子丼



親子丼

以創業至今嚴守的秘傳醬汁燉煮雞肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。



口感彈牙

名古屋コーチン——親子丼
特上名古屋交趾鶏
親子丼 118元

鮮甜嫩滑

香草美水鶏——親子丼
香草美水鶏
親子丼 78元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶



搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水鶏
炸雞翅

2隻 48元

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

鶏之和

炸雞排井



鶏かつ丼

撲鼻而來的香氣、以及多汁的現炸雞排，
結合膨軟濃稠半熟蛋，值得品味的老店炸雞排井。

香草美水鶏 | 鶏カツ丼
炸雞排井
98元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶

搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水鶏
炸雞翅

2隻 48元

白飯續碗免費
Free refills of rice

小菜內容依季節調整
Side dishes are adjusted according to the season

本店所提供之親子丼的蛋為半熟狀態。若是對於食用半熟蛋有疑慮之顧客請事前和工作人員告知
Our Oyakodon uses a soft-boiled eggs. If you have any concerns about eating soft-boiled eggs, please inform our team

圖片只供參考
Images are reference only

鶏之和

親子丼



いくら親子丼

選用交趾雞配搭新鮮鮭魚籽，滑蛋包裹香嫩雞肉，鮭魚籽香味點綴其中，帶出濃郁層次感。

名古屋コーチン——いくら親子丼
特上名古屋交趾雞
鮭魚籽親子丼
128元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶

搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水雞
炸雞翅

2隻 48元

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

鶏之和

親子丼



牡蠣親子丼

嚴選肥美牡蠣，口感柔滑，自然鮮味為主角。
牡蠣鮮甜與雞肉滑嫩，味道濃郁、餘韻豐厚。



名古屋コーチン — カキと親子丼

特上名古屋交趾鶏

牡蠣親子丼

138元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶



搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水鷄
炸雞翅

2隻 48元

白飯續碗免費
Free refills of rice

小菜內容依季節調整
Side dishes are adjusted according to the season

本店所提供之親子丼的蛋為半熟狀態。若是對於食用半熟蛋有疑慮之顧客請事前和工作人員告知
Our Oyakodon uses a soft-boiled eggs. If you have any concerns about eating soft-boiled eggs, please inform our team

圖片只供參考
Images are reference only

鶏之和

親子丼



季之限定

新鮮白蝦配上柔滑雞蛋，融合雞肉的香氣。
入口香脆鮮甜，帶出細膩味道。



名古屋コーチン
富山県産白えび親子丼
特上名古屋交趾鶏
富山白蝦親子丼
138元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶



搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水鶏
炸雞翅

2隻 48元

鶏之和

親子丼



季之限定

嚴選鮮蜆與雞肉同煮，以雞肉結合蜆肉鮮味，滑蛋與蜆味相融，帶出自然鹹香與雞肉嫩滑口感。



名古屋コーチン —
アサリとアスパラガスの親子丼
特上名古屋交趾鶏
大蜆露筍親子丼
118元



+38元 追加定食套餐

時令前菜三小碟
膠原蛋白雞丸子湯
自家製冷泡茶

搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水雞
炸雞翅

2隻 48元

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

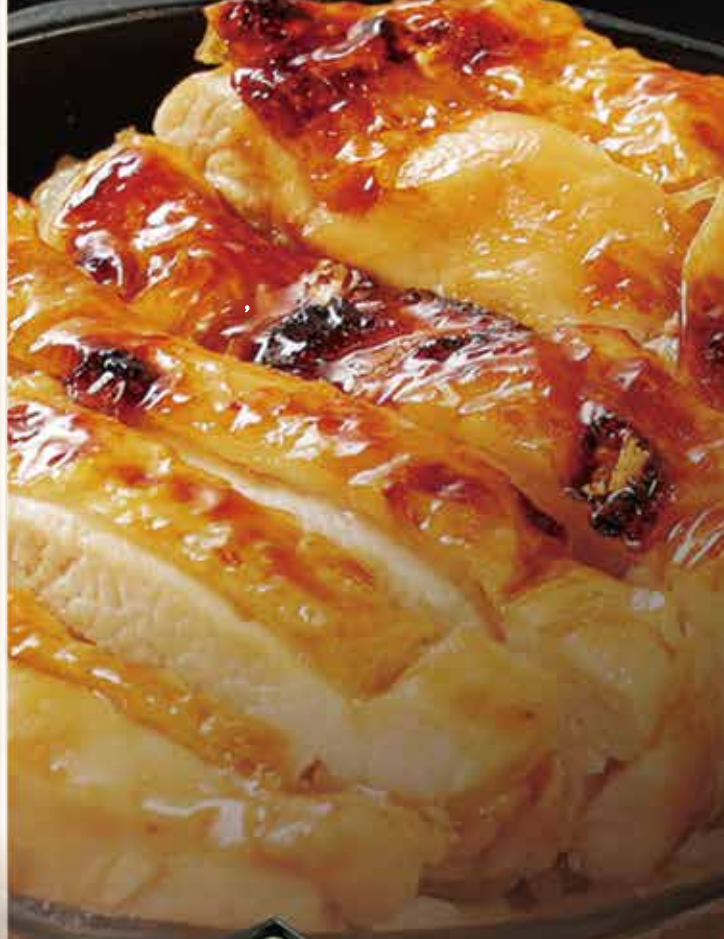
鶏之和

雞肉三吃



鶏まぶし

以醬油烤出撲鼻香氣，搭配成照燒雞肉三吃，
第一吃請品嚐其原味，第二吃則可添加調味享用，
第三吃則加入湯汁。請依喜好的方式享用美味。



香草美水雞 — 鶏まぶし
香草美水雞
雞肉三吃定食
158元

搭配餐點
一同享用
更美味！



唐揚げ
唐揚炸雞

2隻 42元 / 5隻 98元



香草美水雞
炸雞翅

2隻 48元

白飯續碗免費
Free refills of rice

小菜內容依季節調整
Side dishes are adjusted according to the season

本店所提供之親子丼的蛋為半熟狀態。若是對於食用半熟蛋有疑慮之顧客請事前和工作人員告知
Our Oyakodon uses a soft-boiled eggs. If you have any concerns about eating soft-boiled eggs, please inform our team

圖片只供參考
Images are reference only

香草美水雞
照り焼き鶏カツ御膳

香草美水雞

照燒雞排
御膳

使用鹹甜的
醬油醬汁醃漬後，
以慢火燒烤的
日本 TERIYAKI —
照燒傳統雞肉料理。
118元



香草美水雞
唐揚げ御膳

香草美水雞

唐揚炸雞
御膳

外皮金黃酥脆，
肉質柔軟多汁的
人氣日式炸雞。
118元



鶏之和

雞肉料理御膳



鶏料理御膳

講究食材與烹調方式，
持續受到日本顧客喜愛的雞肉料理任您享用。



轉 讃岐烏冬
+18元



轉 香草美水雞親子丼（小份）
+38元