

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。



鷄之和

親子丼



親子丼

以創業至今嚴守的秘傳醬汁嫩煮雞肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

名古屋コーチン 親子丼

特上名古屋交趾雞

親子丼 118元

+38元

追加定食套餐

紀州梅乾三小碟
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！



鷄肉の串焼き (タレ味)
鷄肉串燒 (照燒醬)
1串 28元 (兩串起)



唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98元



炸鷄翅 (甜醬油)
名古屋交趾雞 香草美水雞
2隻 68元 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

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。

雞之和

香草美水鷄

親子丼

親子丼



香草美水鷄 親子丼

香草美水鷄

親子丼 78元

+38元

追加定食套餐

紀州梅乾三小碟
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！



鶏肉の串焼き (タレ味)
鶏肉串燒 (照燒醬)
1串 28元 (兩串起)



唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98元



炸雞翅 (甜醬油)
名古屋交趾雞 香草美水鷄
2隻 68元 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

鶏三和

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。

名古屋コーチン 鶏カツ丼

香草美水鶏

炸雞排井

98元

+38元

追加定食套餐

紀州梅乾三小碟

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！



鶏肉の串焼き (タレ味)
鶏肉串燒 (照燒醬)
1串 28元 (兩串起)



唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98元



炸雞翅 (甜醬油)
名古屋交趾鶏 香草美水鶏
2隻 68元 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

鷄之和

名古屋交趾鷄

秋之期間限定

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。

鷄之和

親子丼



鮭魚籽

いくら親子丼

親子丼

128元



牡蠣親子丼

138元

カキと親子丼

特濃起司
鷄排親子丼

118元

チキンカツチーズ丼

+38元
追加定食套餐

小碟子湯
三雞泡
乾白冷
梅蛋製
州原製
紀膠自

搭配餐點
一同享用
更美味!



鶏肉の串焼き (タレ味)
鶏肉串燒 (照燒醬)
1串 28元 (兩串起)



唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 42元 / 5塊 98元



炸鷄翅 (甜醬油)
名古屋交趾鷄 香草美水鷄
2隻 68元 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

鶏三和

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。



名古屋コーチン 鶏まぶし
名古屋交趾鶏
雞肉三吃定食

158元

搭配餐點
一同享用
更美味！



鶏肉の串焼き (タレ味)
鶏肉串燒 (照燒醬)
1串 28元 (兩串起)



唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元/5塊 98元



炸雞翅 (甜醬油)
名古屋交趾鶏 香草美水鶏
2隻 68元 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

香草美水鷄
照り焼き鶏カツ御膳

香草美水鷄

照燒鷄排
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



香草美水鷄
唐揚げ御膳

香草美水鷄

唐揚炸鷄
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 讚岐烏冬
+18元



轉 香草美水鷄親子丼（小份）
+38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

2~3人份

名古屋コーチン
水炊き鍋セット

名古屋交趾鶏

水炊き鶏湯鍋

298元

名古屋鶏コーチン
すき焼きセット

名古屋交趾鶏

鶏喜焼鍋

298元

鶏三和

水炊き鶏湯鍋



水炊き鍋

使用日本傳統的調味、嚴選的雞肉、新鮮的蔬菜，
如此講究細節的鍋物，加入您喜好的調味料慢慢享用。

鍋物加點

搭配餐點一同享用更美味。

うどん

讃岐烏冬

18元

親子丼 (Sサイズ)

香草美水鶏親子丼 (小份)

38元

卵雑炊 (二人前)

鶏蛋雑炊 (二人份)

38元

白ご飯 (一人前)

日本米飯 (一人份)

18元

豆腐

日本豆腐

28元

野菜

日本野菜籃

58元



圖為水炊き鶏湯鍋套餐

如此令人安心的美味，
才值得信賴！

對食材的堅持

既有彈性又有適中嚼勁的雞肉，
結合風味高雅的高湯與雞蛋，
越是品嚐，就越能感受到豐富的美味。
請享用這碗深受老饕喜愛的日本傳統美食「親子丼」。

嚴選雞肉

本店使用自身農場的雞肉
從養殖到出貨，皆通過
嚴密5階段加工程序檢驗合格。
全程使用7℃以下低溫配送至店舖
是最新鮮又能夠美味調理的嚴選食材。



雞蛋

嚴格選用經衛生管理的
安全雞蛋製作。
口味濃醇的新鮮雞蛋可直接生吃，
更留有絕佳的稠度。



特製醬油

嚴選鯉魚、室鰻及小魚乾，
徹底熬煮出兼具香氣、
濃醇及美味的高湯，
搭配加入麴菌的本釀造醬油
與口味溫和、甘甜的本味醃。
此外，亦添加雞骨高湯，
成就出此款秘傳特製醬油。



膠原蛋白湯汁

選用日本三大土雞之一，
數量稀少的「名古屋油雞」雞骨熬煮，
搭配生薑提味，融合出帶有些微香氣、
富含膠原蛋白的溫醇湯汁，
讓親子丼的美味更上一層。





一九四〇年
— 昭和十五年

著手於肉雞的飼育與最新技術的拔毛處理廠建設，並於東京銀座組成東京濱食鳥組織，供給帝國酒店、不二家、三笠、二幸、城堡新地酒店等知名廠商。

一九四三年
— 昭和十八年

日本皇室東久邇宮稔彥殿下親自光臨三和農場視察。經過中日戰爭、日俄戰爭後，又因為第二次世界大戰戰爭擴大的關係，伊藤和四五郎商店縮減規模，三和農場也跟著關閉營運。

一九五〇年
— 昭和二十五年

伊藤和四五郎所孕育的傳統與技術被認可為美軍第五空軍指定之雞肉處理工廠，並且供應給各地的空軍以及OSS、PX。

一九五五年
— 昭和三十年

於名古屋市熱田區大寶處成立了三和畜產股份有限公司。
(現在三和法人股份有限公司)。

一九五六年
— 昭和三十一年

別於雞肉古稱Kashiva，三和以鮮嫩的雞肉為印象造詞「若雞」並於名古屋市西區菊井町開幕第一間大眾雞肉料理店「若雞的三和」。



雞肉料理店的「若雞のさんわ」直営店



三和農場の事務所



伊藤和四五郎商店 飼料出荷風景

創業明治三十三年

三和の歴史それは

名古屋コーチンとともに

歩んできた道

さんわグループ創設者
伊藤和四五郎

三和の歴史

一八六三年

— 文久三年

三和集團の創始者伊藤和四五郎は織田家（織田信長家）津田家の後代、津田藤兵衛の三男、生於二月十三日、尾張東春日井郡小牧村（現在の愛知縣小牧市）。

一九〇〇年

— 明治三十三年

於名古屋市藍町、創立「伊藤和四五郎商店（現在の日本農産工業）」主要販賣五穀雜糧與飼料。

一九二八年

— 昭和三年

於名古屋市熱田區花表町（牛卷橋西側）處建立飼料工廠及保稅倉庫，建立了業界史上首見的「完全配合飼料」基礎。

一九三三年

— 昭和八年

於愛知縣知多郡大高町（現在の名古屋市長區大高町）建設了四萬坪の三和農場，開創了東洋第一大規模的養雞事業，連同名古屋土雞在內飼育了約八萬隻雞。由於過去從事居家勞動的武士發展養雞業，因而奠定起日本近代養雞產業的基礎。

一九三六年

— 昭和十一年

第一次視察美國、加拿大養雞廠，並正式導入美國之先進技術。



カナダよりIto-wasigorow.co.,へ送られてきた荷物



名古屋市長區熱田區に伊藤和四五郎商店飼料工場建設



伊藤和四五郎商店 創業当時の仲間たち



深受日本國民喜愛的「老牌雞肉專賣店」

嚴選素材

堅持使用安全、安心的新鮮雞蛋

創造出正統親子丼

1900年（明治三十三年），

自飼料業起家以來，已擁有創業一百多年歷史。

第一家雞肉專賣店立足於名古屋市中村區菊井町，

現今則以親子丼、雞肉熟食老店之姿聞名，

在日本全國開設超過70家以上店舖。

由職人們傾注心血，堅守長年傳統口味的親子丼專賣店。



「鶏三和」六本木 MIDTOWN



「鶏三和」JOINUS YOKOHAMA

請務必品嚐正宗美味