源自創業至今未曾改變的信念

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。

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鷄肉，
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」。

嚴選鷄肉

本店使用自身農場的鷄肉
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。

特製醬油

嚴選鰹魚、室鰺及小魚乾，
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、甘甜的本味醂。
此外，亦添加鷄骨高湯，
成就出此款秘傳特製醬油。

雞蛋

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

膠原蛋白湯汁

選用日本三大土雞之一，
數量稀少的「名古屋油鷄」鷄骨熬煮，
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。

鶏三和

親子丼

親子丼

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調鶏肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

香草美水鶏 — 親子丼

香草美水鶏
親子丼

78元

升級
名古屋
交趾鶏
+30元

追加項目

+20元 前菜三品
+10元 升級 膠原蛋白鶏丸子湯
+16元 指定咖啡 / 茶

+38元 **定食套餐**（前菜、鶏丸子湯、咖啡 / 茶）

搭配餐點
一同享用
更美味！

やきとり
鶏肉串焼
2串 48元

鶏唐揚げ
唐揚炸鶏
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鶏
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鶏
手羽先（唐揚）
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

季之限定

鶏三和

親子丼

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調鷄肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

香草美水鷄 — 鷄カツ丼

香草美水鷄 炸鷄排丼

88元

香草美水鷄 — チキンカツチーズ丼

香草美水鷄 特濃起司鷄排親子丼

98元

追加項目

+20元 前菜三品

+16元 指定咖啡 / 茶

+10元 升級 膠原蛋白鷄丸子湯

+38元 定食套餐（前菜、鷄丸子湯、咖啡 / 茶）

搭配餐點
一同享用
更美味！

やきとり
鷄肉串燒
2串 48元

鷄唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鷄
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鷄
手羽先（唐揚）
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

季之限定

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調鷄肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

香草美水鷄 — アサリとカニの卵の親子丼

香草美水鷄 大蜆肉蟹籽親子丼

88元

香草美水鷄 — カニ肉とカニ卵の親子丼

香草美水鷄 蟹肉蟹籽親子丼

118元

升級 名古屋交趾鷄 +30元

追加項目

+20元 前菜三品

+16元 指定咖啡 / 茶

+10元 升級 膠原蛋白鷄丸子湯

+38元 定食套餐（前菜、鷄丸子湯、咖啡 / 茶）

搭配餐點 一同享用 更美味！

やきとり
鷄肉串燒
2串 48元

鷄唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鷄
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鷄
手羽先（唐揚）
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

季之限定

鶏之和 親子丼

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調鷄肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

香草美水鷄 — エビの唐揚げ親子丼
香草美水鷄 吉列炸蝦親子丼
98元

香草美水鷄 — 牡蠣の唐揚げ親子丼
香草美水鷄 吉列廣島蠔親子丼
108元

升級 名古屋交趾鷄 +30元

追加項目

+20元 前菜三品
+16元 指定咖啡 / 茶
+10元 升級 膠原蛋白鷄丸子湯
+38元 定食套餐（前菜、鷄丸子湯、咖啡 / 茶）

搭配餐點 一同享用 更美味！

やきとり
鷄肉串燒
2串 48元

鷄唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鷄
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鷄
手羽先（唐揚）
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

季之限定

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調鷄肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

香草美水鷄 — うなぎ親子丼
香草美水鷄 鰻魚親子丼
128元

香草美水鷄 — 海鮮親子丼
香草美水鷄 海之幸親子丼
138元

升級 名古屋交趾鷄 +30元

追加項目

+20元 前菜三品
+16元 指定咖啡 / 茶
+10元 升級 膠原蛋白鷄丸子湯
+38元 定食套餐（前菜、鷄丸子湯、咖啡 / 茶）

搭配餐點 一同享用 更美味！

やきとり
鷄肉串燒
2串 48元

鷄唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鷄
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鷄
手羽先（唐揚）
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

鶏肉三吃

鶏まぶし

以醬油烤出撲鼻香氣，搭配成照燒鶏肉三吃，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。

168元

名古屋コーチン — 鶏まぶし

特上名古屋交趾鶏

鶏肉三吃定食

搭配餐點
一同享用
更美味！

やきとり
鶏肉串燒
2串 48元

鶏唐揚げ
唐揚炸鶏
2塊 40元 / 4塊 72元

名古屋交趾鶏
手羽先（醬油）
2隻 68元

香草美水鶏
手羽先（唐揚）
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

鶏料理御膳

鶏之和

鶏肉料理御膳

講究食材與烹調方式，
持續受到日本顧客喜愛的鶏肉料理任您享用。

香草美水鶏
照り焼き御膳

香草美水鶏 照燒鶏排御膳

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

128元

香草美水鶏
唐揚げ御膳

香草美水鶏 唐揚炸鶏御膳

外皮金黃酥脆，
肉質柔軟多汁的
人氣日式炸鶏。

118元

轉 讚岐烏冬
+18元

轉 香草美水鶏親子丼（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

鶏三和

水炊鶏湯鍋

水炊き鍋

使用日本傳統的調味、嚴選的鶏肉、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。

2人份

名古屋コーチン
水炊き鍋セット
名古屋交趾鶏
水炊鶏湯鍋
268元

名古屋コーチン
すき焼きセット
名古屋交趾鶏
鶏壽喜燒鍋
268元

水炊鍋2人前

鍋物內容

鶏肉
鶏肉（200g）

手羽先
鶏翼（2隻）

チキンペースト
鶏滑（1份）

ミックスベジタブル
雑菜（1份）

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

雞之和

單點料理

甜品及飲料

延續日本料理的細膩節奏，以甘甜與清雅收尾。無論是軟糯、綿密，還是淡淡茶香與果香，都讓人留住最後一口的溫度。

おしるこ（お餅付き）
紅豆湯配日式年糕
48元

チーズ餅（二個） **芝士年糕（2件）**	**42元**
北海道プレーンヨーグルトアイス **北海道原味乳酪雪糕**	**35元**
黒糖きな粉ヨーグルトアイス **黑糖黃豆粉乳酪雪糕**	**38元**
コカ・コーラ **可口可樂**	**14元**
コカ・コーラ ゼロ **無糖可口可樂**	**14元**

セブンアップ (7-UP) **七喜**	**14元**
ソーダ水 **梳打水**	**14元**
うーろんちゃ **烏龍茶**	**16元**
サントリービール **三得利-日本頂級啤酒（330ml）**	**38元**
ヒューガルデン・ピーチ **好卡頓蜜桃白啤酒（248ml）**	**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

純鶏名古屋コーチン
鶏 尾張 三和
創業明治三十三年

深受日本國民喜愛的「老牌鷄肉專賣店」
嚴選素材
堅持使用安全、安心的新鮮鷄蛋
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。
第一家鷄肉專賣店立足於名古屋市中村區菊井町，
現今則以親子丼、鷄肉熟食老店之姿聞名，
在日本全國開設超過70家以上店舗。
由職人們傾注心血，堅守長年傳統口味的親子丼專賣店。

「鷄三和」六本木 MIDTOWN

「鷄三和」JOINUS YOKOHAMA

請務必品嚐正宗美味