

源自創業至今未曾改變的信念



鷄尾二和

純鷄 名古屋コーチン
創業 明治三十二年

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°C以下低溫配送至店舗

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



嚴選鰹魚、室鱈及小魚乾，

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。

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調雞肉，結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

親子丼

鷄之和

親子丼



名古屋交趾雞的獨特肉質

名古屋交趾雞是日本三大名雞之一，大腿肉是深紅色的，脂肪比例小、味道濃郁、有紮實的嚼勁而聞名



+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



口感彈牙

名古屋コーチン | 親子丼

跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



やきとり
鷄肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98元



名古屋交趾雞
手羽先 (醬油)
2隻 68元

香草美水雞
手羽先 (唐揚)
2隻 48元

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調雞肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。
。

季之限定

鷄之和

親子丼



128元
鮭魚籽親子丼

名古屋コーチン
特上名古屋交趾鶏



138元
牡蠣親子丼

名古屋コーチン
特上名古屋交趾鶏

+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

跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



やきとり
鷄肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸鶏
2塊 42元 / 5塊 98元



名古屋交趾鶏
手羽先(醤油)
2隻 68元

香草美水鶏
手羽先(唐揚)
2隻 48元

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調雞肉，
結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

季之限定

鷄之和

親子丼



118元

大蜆露筍親子丼



+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

跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



やきとり
鶏肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98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



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

以創業至今嚴守的秘傳醬汁烹調雞肉，結合膨軟濃稠半熟蛋製成的老店親子丼。

親子丼

鷄之和 香草美水鷄

親子丼

親子丼



使用木酢、香草等等天然飼料餵養，可消除雞的腥味，以品嘗到雞本身的鮮甜美味，脂肪少、熱量低、肉質柔軟嫩滑。

香草美水鷄的獨特肉質



+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

跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



78元

親子丼

香草美水鷄

— 親子丼 —

鮮甜嫩滑



やきとり
鷄肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 42元 / 5塊 98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

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丼。

鷄かつ丼

鷄之和

炸雞排丼



+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

跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



やきとり
鷄肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸雞
2塊 42元 / 5塊 98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



香草美水鷄 | 鷄カツ丼
98元

香草美水鷄 | 鷄カツ丼

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

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

圖片只供參考
Images are reference only

鷄まぶし

鷄之和

雞肉三吃



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。



跟餐另加

鮮刨黑松露
+48元

拉芝雙色芝士
+28元



やきとり
鷄肉串燒
2串 56元



雞唐揚げ
唐揚炸鷄
2塊 42元 / 5塊 98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



名古屋コーチン — 鷄まぶし
特上名古屋交趾鷄
鷄肉三吃定食 158元

鷄料理御膳

雞之和

雞肉料理御膳

講究食材與烹調方式，
持續受到日本顧客喜愛的雞肉料理任您享用。



轉 讚岐烏冬
+22元



轉 香草美水鷄親子丼（小份）
+38元

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

外皮金黃酥脆，
肉質柔軟多汁的
人氣日式炸雞。

118元



香草美水鷄
照り焼き御膳

香草美水鷄

香草美水鷄
唐揚げ御膳

香草美水鷄

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。

水炊き鍋

鷄之和

水炊雞湯鍋



鍋物加點

搭配餐點一同享用更美味。

うどん 讚岐烏冬	28元
親子丼 (Sサイズ) 香草美水雞親子丼 (小份)	38元
卵雑炊 (二人前) 鷄蛋雜炊 (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

2~3人份

298元

名古屋交趾鷄

水炊雞湯鍋

名古屋コーチン
水炊き鍋セット

名古屋コーチン
すき焼きセット

名古屋交趾鷄

雞壽喜燒鍋

298元



包括用心燒烤的雞肉，以及炸至酥香的油炸類料理等，
提供可以品嚐到雞肉美味的各式單點料理。

品 料 理

鷄之和

單
點
料
理



カキフライ (二個)
吉列廣島牡蠣 (2件) 52元



ハーブ美水鶏の唐揚げサラダ
炸香草美水雞沙律 88元



アジの唐揚げ
唐揚池魚仔 68元



低温慢煮コーチン鶏むね肉のサラダ
慢煮交趾雞胸沙律 98元

甜品、飲料

請配合餐點享用。



おしるこ (お餅付き)
紅豆湯配日式年糕

68元

チーズ餅 (二個)
芝士年糕 (2件)

42元

ハーブ美水鶏の焼き鳥 (照り焼き) 四本
高知縣四万十雞肉串燒 (4串)

98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



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