

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。





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℃以下低溫配送至店鋪  
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、室鰯及小魚乾，  
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。





## 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

# 鶏之和

親子丼



# 親子丼

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。

口感彈牙

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

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



名古屋交趾雞  
手羽先 (醬油)

2隻 68元

香草美水雞  
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



鷄之和

親子丼



# 季之限定

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。



名古屋コーチン  
特上名古屋交趾鶏  
牡蠣親子丼  
138元



名古屋コーチン  
特上名古屋交趾鶏  
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

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



名古屋交趾鶏  
手羽先 (醬油)

2隻 68元

香草美水雞  
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  
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



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

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  
唐揚げ炸雞

2塊 42元 / 5塊 98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



鷄之和

親子丼



香草美水鷄

親子丼

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。

香草美水鷄的獨特肉質

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



鮮甜嫩滑

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

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  
雞肉串燒

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) 香草美水鷄  
手羽先 (唐揚)

2隻 68元

2隻 48元



鶏之和

炸雞排井



# 鶏カツ丼

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。



98元

炸雞排井

香草美水雞

香草美水雞 — 鶏カツ丼

+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



名古屋交趾鶏  
手羽先 (醬油)

2隻 68元

香草美水雞  
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。



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  
158元

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



名古屋交趾鶏  
手羽先 (醬油) 2隻 68元  
香草美水鶏  
手羽先 (唐揚) 2隻 48元



香草美水雞  
照り焼き御膳

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 讚岐烏冬

+22元



轉 香草美水雞親子丼 (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

名古屋コーチン  
すき焼きセット

名古屋交趾鶏

雞壽喜燒鍋

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

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)  
雞蛋雜炊 (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





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。

# 一品料理

## 鶏之和

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