

井井屋

どんどんや



井井屋

どんどんや

井井屋は、2010年に創設された丼ぶり専門店です。多くのお客様に日本の味を味わって頂けますよう、日本産米とこだわりの食材を使用し、大人気帯広豚丼や名古屋コーチン親子丼を含む本格的丼ものを始め、多種多様なメニューを取り揃えております。

井井屋（DONDONYA）品牌成立於2010年，為日式丼飯專家，選用日本產米及嚴選食材，致力提供正宗日式丼飯，如人氣十勝帶廣名物豚丼及名古屋鳥開親子丼等，務求讓顧客能夠物超所值地享受日本地道滋味。

Founded in 2010, DONDONYA is a Japanese donburi specialist that is committed to offering its guests the most authentic donburi in town, such as the signature Obihiro Butadon and Nagoya Cochin Oyakodon by using imported rice from Japan and carefully-selected ingredients.



井井屋積極推廣丼飯文化，持續與日本最受矚目之美食競賽「日本丼物選手權」、日本權威丼飯聯盟「全國丼連盟」及「日本唐揚協會」緊密合作，定期引入金賞丼物及特色名物，將日本當地最具代表性的丼飯料理帶到香港。井井屋更打破地域限制，與來自名古屋的「鳥開」聯乘，推出8年獲得金賞的殿堂丼物及深受好評的當地名物。



日本唐揚協会
Japan "KARAAGE" Association

日本名物丼 鳥開編

自選小食(1項)
Choice of Side Dish (1 item)



鳥開手羽先(1件)
Torkai Tebasaki (1 pcs)



刺身
Sashimi



名古屋コーチン親子丼セット
名古屋鳥開親子丼定食
Nagoya Cochin Oyakodon Set

\$140

名古屋交趾鶏使用



手羽先丼セット
鳥開手羽先丼定食
Tebasaki Don Set

\$138



とろ〜りチーズの親子丼セット
鳥開芝士親子丼定食
Cheese Oyakodon Set

\$140



辛みそ親子丼セット
鳥開辛味噌親子丼定食
Oyakodon with Spicy Miso Set

\$148



牛すき焼き親子丼セット
牛肉壽喜焼親子丼定食
Beef Sukiyaki Oyako Don Set

\$158

オススメ
丼屋推介
Recommended

ピリ辛
微辣
Spicy

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only・Subject to 10% service charge based on original price

日本名物丼 當地編

+\$18
升級定食*
SET UPGRADE*



名古屋交趾雞使用

名古屋コーチン親子丼
名古屋鳥開親子丼
Nagoya Cochin Oyakodon

\$85



北海道豚肉使用

十勝帯広名物豚丼
十勝帯廣名物豚丼
Obihiro Butadon

並盛/R \$88
特盛/L \$108



日本雞肉使用

チキン南蛮丼
大分南蠻雞丼
Chicken Nanban Don

\$88



龍旗信

ピリ辛すじマヨ丼
名物牛筋丼
Suji Mayo Don

\$82



手羽先丼
鳥開手羽先丼
Tebasaki Don

\$85



明治亭

ソースカツ丼
醬汁吉列豚丼
Sauce Katsudon

\$98



とろ〜りチーズの親子丼
鳥開芝士親子丼
Cheese Oyakodon

\$88



龍旗信

龍旗信監修
ピリ辛すじマヨと牛丼
龍旗信監修牛筋牛肉丼
Ryuukishinraizu Kanshu
Suji Mayo and Beef Don

\$88



辛みそ親子丼
鳥開辛味噌親子丼
Oyakodon with Spicy Miso

\$98



牛すき焼き親子丼
牛肉壽喜燒親子丼
Beef Sukiyaki Oyako Don

\$108

オススメ
丼屋推介
Recommended

超人気
人気丼飯
Popular Item

ピリ辛
微辣
Spicy

*時令食材・定食内容會不定時作出調整
*Seasonal items and will be changed regularly

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only・Subject to 10% service charge based on original price

組み合わせ自由



自由配搭海鮮丼 / 追加多款海鮮
Select items to make your seafood don

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------|
| のり紫菜 (4片/pcs) \$8 | 小柱小貝柱 (80g) \$32 | サーモン三文魚 (4片/pcs) \$38 |
| 甘えび甜蝦 (80g) \$38 | まぐろ吞拿魚 (4片/pcs) \$40 | ジャンボ赤えび特大赤海蝦 (2隻/pcs) \$40 |
| つぶ貝螺片 (4片/pcs) \$40 | サーモンハラス三文魚腩 (4片/pcs) \$45 | はまち油甘魚 (4片/pcs) \$48 |
| ネギトロ香蔥吞拿魚蓉 (60g) \$52 | いくら三文魚籽 (40g) \$58 | ほたて帆立貝 (4片/pcs) \$68 |
| トロ拖羅 (3片/pcs) \$88 | | |

丼屋の新定番!

「井井屋」
極上海鮮丼

DONDONYA Deluxe Seafood Don
限 \$178



定番玉子とじ丼
SIGNATURE EGG DON

+\$18
升級定食*
SET UPGRADE*



エビフライとじ丼
滑蛋吉列大蝦丼
Deep-fried Jumbo Shrimps with Egg Don \$78



カツ丼
滑蛋吉列豬扒丼
Katsudon \$98



うなぎとじ丼
滑蛋鰻魚丼
Eel with Egg Don \$128

おすすめ
井井屋推介
Recommended

数量限定
毎日限定
Limited Daily Offering

魚の骨に要注意
小心魚骨
Beware of Tiny Bones

*時令食材・定食内容會不定時作出調整
*Seasonal items and will be changed regularly

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only・Subject to 10% service charge based on original price

スタミナ系
特選系列
STAMINA CHOICES



鯖の塩焼き(ご飯付き)
鹽焼鯖魚配飯 \$80
Salt-grilled Mackerel with Rice



海老天ぷら冷やしうどん
蝦天婦羅冷烏冬 \$82
Shrimp Tempura with Cold Udon



日本鶏肉使用
鶏のひつまぶし
焼雞肉三味丼 \$88
Grilled Chicken Hitsumabushi



青森名物
澳洲和牛使用
十和田和牛バラ焼き(ご飯付き)
十和田焼和牛配飯 \$98
Towada Grilled Wagyu and Onion with Rice



うな豚重
鰻魚・豚肉生薑燒飯 \$88
Grilled Eel & Pork with Ginger Rice Box



うな牛重
鰻魚・洋蔥牛肉飯 \$92
Grilled Eel & Beef with Onion Rice Box



うな重 並盛/R \$98
鰻重 特盛/L \$178
Eel Rice Box

鍋焼きうどん
NABEYAKI UDON



日本鶏肉使用
親子うどん
親子雞烏冬 \$78
Oyako Udon



豚カツカレーうどん
吉列豬扒咖喱烏冬 \$102
Katsu with Curry Udon

+\$18
升級定食*
SET UPGRADE*



オーストラリア産和牛うどん
澳洲和牛烏冬 \$98
Australian Wagyu Udon
追加-和牛 +\$38
Add-on - Wagyu

魚の骨に要注意
小心魚骨
Beware of Tiny Bones

*時令食材・定食内容會不定時作出調整
*Seasonal items and will be changed regularly

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only・Subject to 10% service charge based on original price

サイドメニュー
配菜
SIDE DISHES



新 北海道のび〜るチーズコロッケ
北海道芝士薯餅
Hokkaido Cheese Croquette
2件/pcs \$22 | 1件/pcs \$12



新 キャベツサラダ 柚子ドレッシング
椰菜沙律
Cabbage Salad
全份/L \$32 | 半份/S \$18



新 トマトと冷奴 ゴマドレッシングがけ
胡麻蕃茄冷豆腐
Tomato Cold Tofu with
Sesame Dressing
全份/L \$40 | 半份/S \$22



イカゲソの唐揚げ
炸魷魚鬚
Deep-Fried Squid Tentacles
全份/L \$52 | 半份/S \$28



鶏軟骨の唐揚げ
唐揚雞軟骨
Deep-Fried Chicken Cartilage
全份/L \$62 | 半份/S \$32



45% 鳥開手羽先
鳥開手羽先
TORIKAI Tebasaki
4件/pcs \$62 | 2件/pcs \$32



新 日本廣島鰯使用
カキフライ
吉列炸蠔
Deep-Fried Oysters
4件/pcs \$58 | 2件/pcs \$32



新 鯖の塩焼き
鹽燒鯖魚
Salt-grilled Mackerel
\$72



特上刺身
特上刺身
Deluxe Sashimi
全份/L \$96 | 半份/S \$58

45% オススメ
并井屋推介
Recommended

45% グリーンチョイス
無肉之選
Green Choice

45% 魚の骨に要注意
小心魚骨
Beware of Tiny Bones

45% 新登場メニュー
全新登場
New Menu Item

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only • Subject to 10% service charge based on original price

お子様センター
兒童定食
KIDS SETS



新 日本鶏肉使用
グリルチキンプレート
燒雞肉定食
Grilled Chicken Plate
\$72



新 エビフライプレート
吉列蝦定食
Deep-fried Shrimps Plate
\$75



45% 和風焼き牛肉プレート
和風牛肉定食
Japanese-Style Grilled Beef Plate
\$78

青森りんごジュース付き
配青森蘋果汁
Served with Aomori Apple Juice



ご飯かうどんをお選び下さい
可選擇白飯或烏冬
With a Choice from Rice or Udon

DRINKS
飲品

加配! 雪球 +\$9
Add-on Ice cream



加配! 寒天 +\$5
Add-on Kantan



+\$5 轉 指定餐飲
DRINK

伊右衛門 抹茶入り煎茶 (ホット)
伊右衛門 抹茶入煎茶 (熱) \$12
IYEMON Matcha Iri Sencha Tea (Hot)

+\$8 轉 指定餐飲
DRINK

コカ・コーラ/ コカ・コーラ ゼロ / スプライト
可口可樂/ 無糖可樂/ 雪碧 \$12
Coke / Coke No Sugar / Sprite

新 UCCコーヒー (アイス/ホット)
UCC 咖啡 (凍/熱) \$22
UCC Coffee (Iced/Hot)



フルーツティー
果茶 \$8
Fruit Tea



青森りんごジュース
青森蘋果汁 \$18
Aomori Apple Juice



スパークリングアップル
青森蘋果梳打 \$25
Aomori Sparkling Apple Juice



サッポロビール (瓶)
札幌啤酒 (枝) \$28
Sapporo Beer (Bottle)



珍惜食物 請勿浪費

如需少飯或攜走剩餘飯菜，請告知本店職員。

TREASURE YOUR FOOD
SAY NO TO FOOD WASTE

Please inform our staff for less rice or leftover takeaway.



OSM 井井屋推介
Recommended

新 新登場メニュー
全新登場
New Menu Item

写真はイメージです・別途10%のサービス料を頂戴いたします
相片只供參考・另收加一服務費(以原價計算)
Photos for reference only・Subject to 10% service charge based on original price

無飲管

為響應環保，我們將不會主動提供飲管。
如有需要，請向店員索取。
To promote green practice,
we will not provide straws unless upon request.