

# 親子丼 鳥開

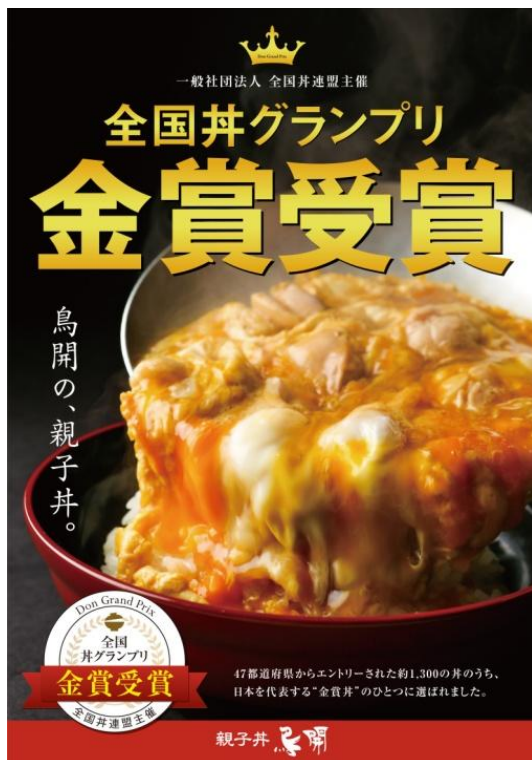
## 名古屋絕對要吃的親子丼

來自名古屋的鳥開親子丼。連續五年獲得全日本金賞獎評比

創立於 2000 年日本名古屋，嚴選真才實料的雞肉料理專門店。日本國內擁有 13 店舖，提供最新鮮、安心、美味的食材，以地產地消為目標，縮短運輸距離，確保農產品新鮮，保證食品安全。

人氣必吃商品為親子丼、唐揚雞肉、唐揚手羽先。招牌人氣「親子丼」連續五年在日本全國 47 都道府縣的丼飯大賽，在參賽的上千碗丼飯中脫穎而出，2014~2018 年年獲得「全國丼グランプリ最高金賞」殊榮。唐揚雞肉與唐揚手羽先也獲得唐揚 Grand Prix 的最高金賞。人氣必吃餐點全部原汁原味來台，讓消費者不用出國，也能吃到招牌親子丼、唐揚手羽先等招牌餐點。

鳥開親子丼將於林口三井開設海外首店 7 月 26 日正式開幕。



## 美味關鍵。嚴選食材

### <雞肉、雞蛋>

鳥開親子丼於日本使用名古屋土雞-交趾雞，為了在台灣找到與日本品質相同的雞種，日籍主廚來台灣挑選半年時間尋找到台灣在地的“紅羽土雞”與名古屋土雞口感最為相近，都是屬於脂肪含量少、活動量足夠及飼養周期都在 12~15 週左右，是普通雞種的 2~3 倍，毛色鮮明，風味濃郁，肉質鮮嫩有彈性。其產蛋率與名古屋土雞-交趾雞都屬較高，且平均每年一隻紅羽土雞能產蛋 250 個左右，雞蛋的蛋殼呈現白色純淨，蛋黃的色澤與名古屋土雞-交趾雞的色澤都屬金黃，個頭較小，也同樣都口感滑嫩。

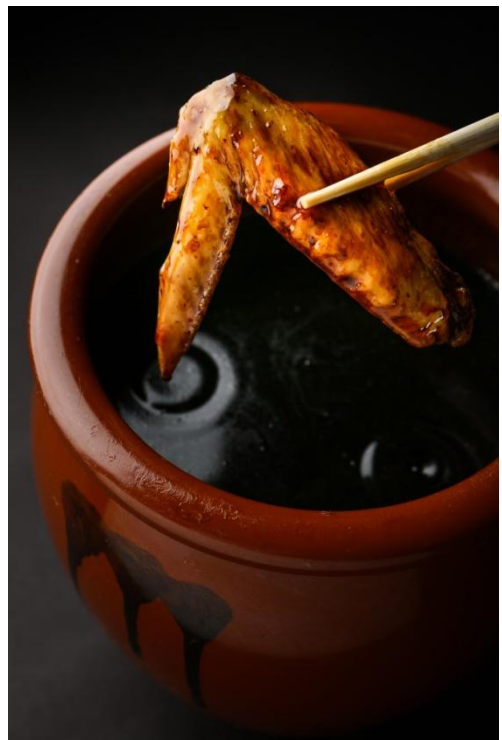


### <米。越光米>

使用日本純越光米種，並且由日本傳授使用九州產昆布湯來烹煮白飯。

### <醬。鳥開秘傳醬汁>

由日本鳥開直接輸入台灣各款鳥開親子丼、炸雞及手羽先の醬汁，完全複製來自日本的風味。



## 菜色介紹



鳥開秘傳親子丼 \$238



鳥開金賞獎秘傳親子丼 \$268



鳥開秘傳番茄起司親子丼 \$268



鳥開秘傳炸雞排丼 \$288



鳥開唐揚炸雞定食 \$248



鳥開南蠻炸雞定食 \$268



鳥開山盛炸雞定食 \$348



鳥開金賞獎唐揚炸雞 \$128



鳥開金賞獎雞翅 \$168

**菜單 MENU**

## 開幕活動

### 鳥開親子丼 林口三井店

慶夏開幕，三日限定大方送

2019/7/26~7/28，每日前 50 名任消費任何一組套餐，

即可獲得鳥開秘傳親子丼兌換券(價值\$238)，

每日數量有限，送完為止。

\*親子丼免費兌換券使用期限為 2019/08/01~10/31，使用方式請參閱券面說明。

\*贈送商品以現場為主，本公司保留活動最終解釋權、變更、終止之權利。

鳥開收集星星開跑中

感謝您給鳥開 Google 星星 評鑑，即贈「BOYLAN 蔗糖汽水」乙杯。

兌換方式:

- 1.於 Google 地圖內的 鳥開 評分四顆星星以上，並附上圖片說明。
- 2.評完分後，出示給服務人員確認。
- 3.每人每日憑發票限兌換乙次。

## 7/26 OPEN

### 鳥開親子丼 林口三井店

林口區文化三路一段 356 號 2 樓 (Mitsui Outlet Park 林口)

粉絲團:

威秀影城股份有限公司 新聞聯絡人

資深公關經理 李光爵 Ross Lee

Cell : +886-970-008-051 Office : +886-2-8780-1166 ext 909

E-mail : Ross\_lee@vscinemas.com.tw

行銷副理 黃盈嘉 Lesley Huang

Cell : +886-970-008-027 Office : +886-2-8780-1166 ext 516

E-mail : lesley\_huang@vscinemas.com.tw

餐飲顧問 黃文忻 Sky Huang

Cell : +886-936-075-294

E-mail : sky0936075294@gmail.com