

台湾料理をシャンパンと共に楽しめる人気レストラン

## 「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店 グランドメニューを一新、新たに 12 品が登場

提供開始：2022年11月1日（火）

洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に楽しめるレストラン「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店では、11月1日（火）にグランドメニューを改訂、12品の新メニューを投入し、バラエティも豊かに、新たな「富錦樹台菜香檳」の世界観を楽しんでいただけます。



この度より開始する新たなグランドメニューは、いずれも「新鮮な野菜やフルーツをふんだんに取り入れ、しっかり味付けされながらも油を控えたヘルシーでやさしい味わい」という「富錦樹台菜香檳」の料理コンセプトをしっかりと反映しながら、2021~2022年2年連続で「ミシュランガイド」の台北・台中版1つ星を獲得した「富錦樹台菜香檳」敦北店のエッセンス、台湾のトレンドを取り入れたアイテムを追加、より洗練された「富錦樹台菜香檳」の世界観を達観いただける内容となります。

「富錦樹台菜香檳」初体験のお客様にも、リピーターのお客様にもご満足いただけること請け合いの新たなグランドメニューにご期待下さい。

### ■ 富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 新グランドメニュー 導入概要

提供開始：2022年11月1日（火）

- 新商品：
- ・ エビと唐辛子のふんわり卵炒め 1,980円
  - ・ キャベツと干しエビとロコ貝の炒め物 1,980円
  - ・ 季節野菜と林檎の炒め物 1,580円
  - ・ 蟹入り肉団子と白菜の土鍋煮込み スモール 2,980円/レギュラー 5,800円
  - ・ 揚げ海老とパイナップルのハニーマスタード スモール 1,280円/レギュラー 2,180円
  - ・ 揚げパンと海老すり身の甘酢炒め スモール 1,480円/レギュラー 2,580円
  - ・ 鶏唐揚げの棗ソース和え スモール 1,180円/レギュラー 1,980円
  - ・ 特製よだれ鶏 1,880円
  - ・ タロイモと豚肉の煮込み 1,880円
  - ・ 蟹と麻油鶏、三杯イカのおこわ 12,800円 ※4~6人分、要予約、3日前までにご予約ください。
  - ・ 鮑と伊勢えびの冷製 14,800円 ※要予約、3日前までにご予約ください。
  - ・ 富錦樹特製発酵白菜鍋 8,800円 ※要予約、3日前までにご予約ください。 ※ 価格は全て税込

店舗：富錦樹台菜香檳（フージンツリー）COREDO 室町テラス店  
東京都中央区日本橋室町3-2-1 COREDO 室町テラス 2F <https://fujintree.jp>

#### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO室町テラス店 新メニュー

※ 価格は全て税込



エビと唐辛子のふんわり卵炒め  
1,980円



季節野菜と林檎の炒め物  
1,580円



キャベツと干しエビとロコ貝の炒め物  
1,980円



蟹入り肉団子と白菜の土鍋煮込み  
スモール 2,980円/レギュラー 5,800円



揚げ海老とパイナップルのハニーマスタード  
スモール 1,780円/レギュラー 2,180円



揚げパンと海老すり身の甘酢炒め  
スモール 1,480円/レギュラー 2,580円



鶏唐揚げの棗ソース和え  
スモール 1,180円/レギュラー 1,980円



特製よだれ鶏  
1,880円



タロイモと豚肉の煮込み  
1,880円

<要予約メニュー> ※ 3日前までにご予約ください。



蟹と麻油鶏,三杯イカのおこわ  
12,800円 ※4~6人分



鮑と伊勢えびの冷製  
14,800円



富錦樹特製発酵白菜鍋  
8,800円

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」について

台北の松山空港の近くにある緑豊かなおしゃれエリア、富錦街（フージンジェ）でセレクトショップやカフェなどのライフスタイルショップを数々展開する富錦樹（フージンツリー）グループ創立者 Jay Wu（ジェイ・ウー）によって、“洗練された台湾料理をシャンパン共にスタイリッシュに楽しめる店”として 2014 年台北にオープン。以来、台湾や日本のグルメ層や著名人などから人気を集め、2014 年「世界の観光スポット 50 選」や、2018 年に台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ 10 選」に選出、2011 年にミシュラン一つ星を獲得しました。今では台湾を代表するレストランとして世界各国からゲストを迎えています。

COREDO 室町テラス店は日本初上陸店として 2019 年 9 月、東京・日本橋室町の複合商業施設「コレド室町テラス」2 階、台湾発のセレクトショップ「誠品生活」のレストランゾーンにオープン。テラス 40 席を含め 116 席の広々としたスペースに、台北本店同様、大ぶりのガラス製ペンダントライトと、大きなボタニカルアート（植物を取り入れたアート作品）を配したクリエイティブ感とリラックスした雰囲気がブレンドされた居心地のよい空間で、日本向けにアレンジすることなく、厳選した台湾の食材や調味料を使用し、台北本店そのままの調理法で仕上げた本場の味をお楽しみいただいています。

### <<富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 店舗概要>>

所在地：東京都中央区日本橋室町 3-2-1 COREDO 室町テラス 2F

営業時間：11:00～22:00（LO 21:00）  
※一時的に営業時間を変更しております

電話番号：03-6262-5611

公式 HP：<https://fujintree.jp>



#### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp