

台湾料理をシャンパンと共に楽しめる台北の人気レストラン
「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」COREDO 室町テラス店
お得なセットメニュー『富錦樹セット』内容一新
提供開始：2020年2月1日(土)～



Photo_Ikunori Yamamoto

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として台北で人気を集め、昨年9月に日本初上陸として東京・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した「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」では、お得なセットメニュー『富錦樹セット(フージンツリーセット)』(1,800円・税別、一日100食限定)を提供しており、毎日完売となる人気をいただいておりますが、新たな美味しさを楽しんでいただくべく、内容を一新し、2月1日(土)より提供を開始します。

新たな『富錦樹セット(フージンツリーセット)』は、台湾冷菜3種盛り、メイン2品(台湾揚げ出し豆腐、細切り豚肉の中華甘味噌炒め)、赤米白飯、薬膳鶏白湯(スープ)で構成されたセットメニュー。“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」の料理の世界観を、手軽にお楽しみいただける内容となっており、なかでもメイン料理“細切り豚肉の中華甘味噌炒め”は、このセットでしか味わえない、限定アイテムとなっています。「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当セットメニュー、一日100食限定となっておりますので、お早めのご来店をお勧めします。

■ 富錦樹台菜香檳(フージンツリー) COREDO室町テラス店 新セットメニュー概要

提供開始：2020年2月1日(土)～

メニュー名：富錦樹セット(フージンツリーセット)

価格：1,800円(税別)

限定数：1日100食

内容：台湾冷菜3種盛り(カラスミ大根/蜜糖地瓜/台湾腸詰・パイナップル・きゅうりの冷製)、台湾揚げ出し豆腐、細切り豚肉の中華甘味噌炒め、ライス、スープ

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

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

■「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年には台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ10選」に選ばれるなど、いまでは台湾を代表するレストランのひとつとなり、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昨年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28席を含め104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。



店舗写真：Photo_Ikunori Yamamoto

【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