

# 富錦樹 台菜香檳

FUJIN TREE  
TAIWANESE CUISINE  
& CHAMPAGNE



2020年3月  
株式会社 WDI

## 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 フードメニューのテイクアウトサービスを開始 サービス開始：2020年3月26日(木)～

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(コレド)室町テラス店では、3月26日(木)よりフードメニューのテイクアウトサービスを開始します。



台北で人気を集め、昨年9月、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、台北同様のコンセプトで日本向けにアレンジすることなく、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。

このたび、お客様からの熱い要望に応え、これらバラエティに富んだメニューの数々を、店内でお楽しみいただくだけでなく、テイクアウトしてお持ち帰りいただけることになりました。“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、ぜひご家庭、オフィスでお楽しみ下さい。

### ■「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」COREDO 室町テラス店 店舗概要

店舗名：富錦樹台菜香檳(フージンツリー) COREDO室町テラス店

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：11:00～23:00(22:00LO)

電話番号：03-6262-5611

公式HP：<https://fujintree.jp>



※営業時間の変更など、店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。

#### 【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」 テイクアウトメニュー】

販売時間 : 11:00~20:00

※営業時間の変更など、店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。

※価格はすべて税別、販売価格は店内飲食とは異なります。



**樹子水蓮**  
水蓮菜と木の実の炒め  
Cordia and White Water  
**1,500**



**北海道干貝白菜**  
北海道産干し貝柱と白菜  
Dried Scallop and Dried Shrimp  
with Chinese Cabbage  
**1,500**



**老皮嫩肉**  
台湾揚げ出し豆腐  
Deep Fried Egg Tofu  
**1,000**



**富錦樹麻婆豆腐**  
富錦樹マーボ豆腐  
Fujin Mapo Tofu  
**1,600**



**蒔蘿烘蛋**  
ディルとトマトの台湾オムレツ  
Dill Omelette with Tofu  
and Cherry Tomatoes  
**1,400**



**油條蒜蓉鮮蚶**  
カギと揚げパンの  
ニンニクソース  
Fried Bread Stick and  
Oysters with Garlic  
**1,900**



**三杯軟絲**  
イカとバジルの  
三杯ソース炒め  
Squid with Sesame Oil,  
Soy Sauce, Rice Wine  
**1,700**



**玉露生爆蝦**  
揚げ海老の  
レモングラス添え  
Fried Shrimp with  
Lemon Grass Paste  
**1,800**



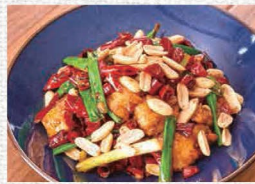
**酒蒸蛤蠣**  
ハマグリ酒蒸し  
生姜添え  
Steamed Clam with Rice Wine  
**1,800**



**蜜棗煨肉**  
豚バラ肉の角煮  
ナツメとハイビスカスソース  
Braised Dongpo Pork  
and Candied Dates  
**2,200**



**特調白斬雞**  
冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え  
Boiled Chicken  
with Citrus Soy Sauce  
**1,700**



**宮保雞丁**  
鶏肉とピーナツの  
唐辛子炒め  
Diced Chicken  
with Peanuts Chili Sauce  
**1,500**



**香菇栗子雞**  
骨付き鶏と椎茸と栗の蒸し煮  
Stir Fried Chicken with  
Chestnuts and Mushroom  
**1,800**



**蒔蘿紅燒牛腩**  
牛肉の薬膳醤油煮込み  
Braised Beef Tenderloin  
Chunks with Carrots  
**1,900**



**松花蒼蠅頭**(ツァンイントウ)  
花ニラとピータン  
豚挽肉のピリ辛炒め  
Minced Pork with Chives,  
Century Eggs and Peppers  
**1,700**



**香干肉絲**  
細切り豚肉と  
干し豆腐の炒め  
Shredded Meat  
and Dried Bean Curd  
**1,400**



**藥膳燉豬腳**  
豚足の薬膳スープ煮込み  
Stewed Pork Knuckles  
with Chinese Herbs  
**1,700**



**XO醬燒豬肝**  
豚レバーのXO醬添え  
Sautéed Pork Liver  
with X.O Sauce  
**1,600**



**寶島米粉**  
台湾ビーフン  
干し海老、豚肉、7種野菜入り  
Formosa Fried Rice Vermicelli  
**1,400**



**蒜香乾拌麵**  
台湾まぜそば  
Noodle with Garlic  
and Soy Sauce  
**400**



**富錦樹杏仁豆腐**  
富錦樹アンニドゥフ  
Almond Tofu  
**500**



**富錦樹豆花**  
富錦樹トウファ  
Fujin Soy Pudding  
**900** ※トッピングは日替わりです。



**花生豆花**  
ピーナツのトウファ  
Peanuts Soy Pudding  
**700**



**芋圓豆花**  
ユーエンのトウファ  
(芋だんご)  
Taro Ball Soy Pudding  
**800**



**豆花**  
トウファ  
Soy Pudding  
**500**

【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）グループ創業者 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