

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
セットメニュー拡充、「カラスミ炒飯セット」が新たに登場
提供開始：2020年7月3日(金)～



『富錦樹セット』

『カラスミ炒飯セット』

『台湾ビーフンセット』

『台南式魯肉飯セット』

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、お得なセットメニューを提供しており、毎日完売となる人気をいただいています。このたび、新たな「富錦樹台菜香檳」の世界観を楽しんでいただくべく、既存の『富錦樹(フージンツリー)セット』のメインアイテムを“鶏肉の三杯ソース炒め”にリニューアルするほか、新たに『カラスミ炒飯セット』を加え、『台湾ビーフンセット』『台南式魯肉飯(ルーローハン)セット』の全4種にバリエーションを増やし、7月3日(金)より提供を開始します。

セットメニューは、メインアイテムに台湾前菜3種盛り、台湾揚げ出し豆腐、スープで構成(※『富錦樹セット』のみライス付)。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」の料理の世界観を、手軽にお楽しみいただける内容となっています。各日、各50食の限定提供となりますので、ランチにはもちろん、早めの夕食にもご利用ください。

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

提供開始：2020年7月3日(金)～

価格：各1,800円(税別)

内容：①『富錦樹(フージンツリー)セット』(メインアイテム…鶏肉の三杯ソース炒め<NEW!>)
②『カラスミ炒飯セット』<NEW!>
③『台湾ビーフンセット』
④『台南式魯肉飯(ルーローハン)セット』

※いずれも台湾前菜3種盛り/台湾揚げ出し豆腐/スープ付。①にはご飯がつきます。

販売数：各日 各50食

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スした雰囲気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