



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
「ランチタイム限定 富錦樹テイastingコース」
提供開始：2020年11月9日(月)～ 各日 11:00～14:00(L0)

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、「富錦樹台菜香檳」を代表する様々な料理をバラエティ豊かにコースとして楽しめる「ランチタイム限定 富錦樹テイastingコース」(お一人様3,000円・税別)を、11:00～14:00(L0)の時間帯限定で、11月9日(月)より提供開始します。



このたび新たに登場する「ランチタイム限定 富錦樹テイastingコース」は、お一人様からでも気軽に「富錦樹台菜香檳」の世界観を楽しんでいただくべく、当店を代表する料理を少量ずつ、多彩に盛り込んだコースです。いずれも“新鮮な野菜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”というコンセプトのもと、本店同様のレシピで調理。味わい豊かな台湾の食文化が楽しめるよう、野菜料理、海鮮料理、肉料理、卵・豆腐料理、ご飯料理、スープ、台湾茶までバラエティに富んだ台北本店そのままの味をお楽しみいただけます。シャンパンやワインなどのお酒と共に楽しみいただくのもおすすめです。また、当コースは、昨今のコロナウイルス感染症拡大防止に配慮し、“新しい生活様式”に沿った個々盛りで提供しますので、安心してご家族、ご友人との会食をお楽しみいただけます。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO室町テラス店 ランチ限定テイastingコース 提供概要

提供開始：2020年11月9日(月)

提供時間：ランチタイム 11:00～14:00(L0)

価格：3,000円(税別) ※2名様からのご注文にて承ります。

内容：富錦樹前菜3点盛り合わせ／台湾揚げ出し豆腐／花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め／アサリとバジルの辣椒醬炒め／水蓮菜と木の実の炒め／豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース／赤米入りご飯／スープ／台湾茶

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。

<<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 (21:00 LO)

※一時的に営業時間を変更しております。

※通常営業時間 11:00～23:00 (22:00 LO)

電話番号：03-6262-5611



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