

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
開放的なテラス席で楽しむ、身も心も温まる台湾鍋のパーティーを
「酸菜白肉鍋(スワンツァイ パイロウグウオ)コース」
販売期間：2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日) 要予約

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、ルーフ(屋根)付きで全天候型の広々としたテラス(40席)エリア限定で、台湾を代表する鍋料理で発酵鍋として知られる「酸菜白肉鍋(スワンツァイ パイロウグウオ)」をメインに構成した鍋コース「酸菜白肉鍋コース」(お一人様4,800円・税サ別、2名様より、前日までの予約)を提供します。



「酸菜白肉鍋」は発酵鍋の元祖とも言われ、“酸っぱ鍋”としても有名な台湾の鍋料理で、酸菜(スワンツァイ)という酸っぱい白菜の漬け物を、豚バラ肉と共に鍋で煮て、好みのタレをつけて楽しむ、味わい深い旨味、芳醇な香りやコクだけでなくデトックス効果や免疫力アップ、美肌効果も望める万能鍋。タレには様々な調味料、薬味を用意(台湾黒酢、醤油、練り胡麻、紅腐乳、豆板醬、ネギなど)、自分好みの味に仕上げられるのも楽しさのポイントの一つです。

「酸菜白肉鍋コース」の提供場所となるテラスエリアは、ルーフ付きで全天候型となっており、40席を備えた広々とした空間。暖房設備もあり、冬の寒さにも対応しています。加えて昨今、重要視されているソーシャルディスタンスや、換気についても安心して利用いただけます。開放感のあるテラスで、冬のキーンとした空気を感じつつ熱々の鍋を嗜むのも、この季節ならではの。ぜひ当コースで、台湾への食の旅をお楽しみください。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO室町テラス店 「酸菜白肉鍋コース」販売概要

提供期間：2020年12月1日(火)～2021年2月28日(日)

コース名：酸菜白肉鍋(スワンツァイ パイロウグウオ)コース

価格：お一人様4,800円(税・サービス料別) ※2名様より承ります。前日までにご予約ください。

内容：前菜3点盛り/皮付き豚バラ肉/酸菜(スワンツァイ)/中華麺/野菜盛り合わせ/ツケだれ薬味セット(台湾黒酢、醤油、練り胡麻、紅腐乳、豆板醬、ネギなど)
※追加で鍋具材の追加も承ります。(別料金)

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>

備考：テラスエリア限定での提供となります。

【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（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：月～土 11:00～22:00 (21:00 LO)、日祝 11:00～21:00 (20:00 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