

日本初上陸、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)」

9月27日(金) 日本橋室町「コレド室町テラス」2階「誠品生活」レストランゾーンにオープン

オープン記念セットメニュー販売、グラスシャンパン特別価格 11月14日(木) まで



洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に楽しめる台北で人気のレストラン「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」が、2019年9月27日(金)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ます。

テラス 28席を含め 104席の広々としたスペースは、白と薄ピンクを基調に木製家具を配し、台北本店同様、大ぶりのガラス製ペンダントライトと、ボタニカルアート(植物を取り入れたアート作品)が飾られ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す。

その中でお楽しみいただく料理は、新鮮な野菜やフルーツをふんだんに取り入れ、お酒と合うよう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で、日本人の口にも良よく合う逸品揃い。31品からなるグランドメニューは、台湾の豊かな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、麺・ご飯料理、スープ、デザートなどバラエティに富んだ品揃えです。

料理と一緒に楽しむドリンクは、よく冷えたシャンパンがお奨めです。多彩な調味料や、一皿に魚と肉が使われることも多い台湾料理には、赤ワインか白ワインどちらかを合わせるより、酸味のあるシャンパンがバランス良く楽しめ、辛い料理にもよくマッチします。ぜひ台湾料理とシャンパンのマリアージュをお楽しみください。シャンパンはボトル 21種類(7,500円～)のほか、グラスシャンパン(1,280円)を用意しています。

■ 2つのオープン記念サービス

9月27日(金)から11月14日(木)の期間中、2つのお得なオープン記念サービスをご用意しました。

- (1) **オープン記念セット 1,800円(税別)** 毎日 11:00~17:00
台湾前菜3種(台湾オムレツ、冷製ゆで鶏、キュウリ漬物)、メイン2品(カキのニンニクソース、台湾揚げ出し豆腐)、赤米入りご飯、スープ ※カキが苦手な方は「水蓮菜と木の実の炒め物」に替えられます。
- (2) **グラスシャンパン 特別価格 980円(税別)** ※定価 1,280円

本件に関するお問合せ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 広報: 大林 鈴 ohbayashi@wdi.co.jp / TEL.03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F <https://www.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。

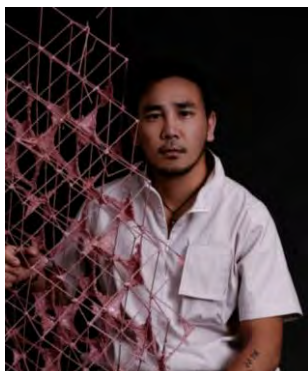
一般的に台湾では料理とお酒を一緒に楽しむ習慣が無く、飲食店は単に料理さえ美味しければ良いとされていますが、富錦樹台菜香檳は、ニューヨーク、ロンドン、パリ、東京などの世界の大都市をよく知り、国際感覚に長けた Jay Wu によって、内装、家具、食器、カトラリー、照明、音楽、ユニフォーム、接客までがトータルプロデュースされた独自の空間の中で、家族や友人達とテーブルを囲み会話を楽しみながらシャンパンやワインと共に台湾料理を味わうことができます。

■ 店内インテリアと象徴的なボタニカルアート

富錦樹台菜香檳の店内は、白と薄ピンクを基調に木製家具を配し、大ぶりのガラス製ペンダントライトと、台湾の気鋭アーティスト Lee Chi による大きなボタニカルアート（植物を取り入れたアート作品）が飾られ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す。

店内に複数飾られた存在感のあるボタニカルアートは、台北本店がある街路樹が美しい富錦街（フージンジェ）の雰囲気を店内に取り込みたいと考え、台北出身のアーティスト Lee Chi（リー・チー）によって制作されたものです。

Lee Chi は、幼少期に自然豊かな環境で育まれたインスピレーションと自由な発想で創造したボタニカルアートで高く評価を受け、2017 年に国際的な雑誌“Prestige”の「40 Under 40 of 2017（2017 年 40 歳以下の話題の 40 人）」に選ばれています。



Lee Chi



コレド室町テラス店での制作風景

■ 料理の特徴と人気メニュー

富錦樹台菜香檳の料理は、新鮮な野菜やフルーツをふんだんに取り入れている点と、お酒と合うよう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が特徴です。

メニューは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、麺・ご飯料理、スープ、デザートなどバラエティに富んだ品揃えとしています。人気メニューは、台湾風の角煮「豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース」、小粒のカキを使った「カキと揚げパンのニンニクソース」、日本では大変珍しい水蓮菜料理「水蓮菜と木の実の炒め」などが挙げられますが、中でも「花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め」は、ほとんどのテーブルが注文する名物料理となっています。

このたびオープンするコレド室町テラス店では、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本場の味をお楽しみいただけます。

本件に関するお問合せ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 広報：大林 鈴 ohbayashi@wdi.co.jp / TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F <https://www.wdi.co.jp>

■富錦樹台菜香櫨（フージンツリー）代表的なメニュー



◀ 松花蒼蠅頭 花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め
花ニラの香りが食欲をそそり、
豚ひき肉とピータンの旨味が後をひく人気の一品。
そのまま食べても美味しいですが、白いご飯にのせて食べると最高
で台湾ビーフンともよく合います。
ぜひ、「蒼蠅頭（ツァンイントゥ）」とご注文ください。



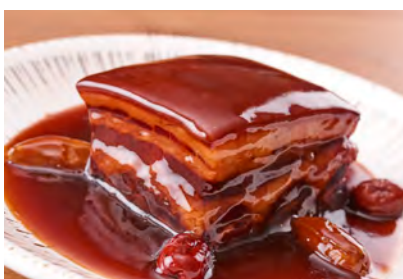
樹子水蓮
水蓮菜と木の実の炒め物



老皮嫩肉
台湾揚げ出し豆腐



油條芙蓉鮮蚶
カキと揚げパンのニンニクソース



蜜棗煨肉
豚バラ肉の角煮



白斬雞
冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え



賓島米粉
台湾ビーフン
干し海老、豚肉、7種野菜入り



酒蒸蛤蠣
ハマグリ酒蒸し 生姜添え



玉露生爆蝦
揚げ海老のレモングラス添え



芒果青
台湾産青マンゴー水

■「富錦樹台菜香櫨（フージンツリー）」コレド室町テラス店の概要

所在地：東京都中央区日本橋室町3-2-1 コレド室町テラス 2F

開業日：2019年9月27日（金）

営業時間：11:00～23:00（22:00 LO）※開業日のみ10:00オープン

電話番号：03-6262-5611

客席数：104席（ダイニング76席、テラス28席）

予算目安：ランチ 1,800円～、ディナー 4,000円～ ドリンク別途

公式HP：<https://fujintree.jp>

本件に関するお問合せ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 広報：大林 鈴 ohbayashi@wdi.co.jp / TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F <https://www.wdi.co.jp>

■創業者 Jay Wu (ジェイ・ウー) について



“台湾カルチャーを世界へ、日本カルチャーを台湾に”、
を実現させたライフスタイルビジネスの仕掛人

台湾で数々のライフスタイル・ブランドを展開する富錦樹（フージンツリー）グループの創業者であり、芸術性に富んだクリエイター。

台湾・台南に生まれ育ち、アメリカ、カナダ、日本での生活経験を経て、台湾で新しいライフスタイルを提案するため2012年に台北の富錦街で富錦樹グループを設立。台湾と世界の架け橋として、台湾の食、商業、カルチャーを世界へ伝え、日本や世界から得たインスピレーションを台湾に伝えています。

Jay Wu は、4年間の東京留学経験を経て、日本と台湾の文化交流を促進させたいという思いから2012年に富錦樹グループを設立。スタートアップ時より日本のBEAMS、UNITED ARROWS、ZOZOTOWN、H. P. FRANCE、PRO1、吉本興業、Journal Standardのパートナーとなり、台湾での販売代行やPR活動を手掛けました。2012年に直営第1号店として台北の富錦街にアパレル・セレクトショップ「富錦樹355」をオープン、瞬く間に台北の若者たちの支持を獲得。以後、「富錦樹カフェ」、台湾料理レストラン「富錦樹台菜香檳」、「富錦樹カキ氷ショップ」、「富錦樹カレーショップ」、花やグリーンを販売する「greendays 花藝店」、台湾式マッサージショップ「relaxing trip」ほか20店舗もの先進的でクリエイティブなコンセプトを発信し、いずれも高い人気と評価を集めました。その結果、2014年に富錦樹グループと台北市はMonocle、LV City Guide、GQ、TVBS、日経など、国際的メディアに多数取り上げられました。

さらに富錦樹グループ事業とは別に、クオリティ・ライフスタイルをテーマに日本と台湾の文化情報やイベント情報を発信するWebマガジン「haveAnice」を立ち上げました。2018年には台湾政府に協力し、東京・上野公園での台湾と日本のオンラインとオフラインでの文化交流イベント「Taiwan Plus」をプロデュースしました。同時に台湾のカフェやアートなどをテーマにしたイベント「Tokyo Art Book Fair」、「Culture Coffee Fair」、「HaveAnice Music」を開催しました。更には、先見性とクリエイター達との人脈を活かして、台湾で人気No.1の新食感かき氷「Ice Monster」を日本へ紹介、その一方で、予約の取れない人気店として知られる東京の焼肉店「よろしく」を2018年末台湾に導入しました。

Jay Wu が2014年に創業したレストラン「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」は、伝統的な台湾料理をグローバルな視点で再定義した「食」カテゴリーにおけるライフスタイル・ブランドです。台湾料理といえば小籠包や魯肉飯（ルーローハン）などのB級グルメといった従来のイメージを覆す、新鮮な野菜やフルーツを取り入れ、油を極力控えたヘルシーかつ味わい深い台湾料理をシャンパンと一緒に楽しむコンセプトです。

そして、1972年から国内外に多彩なレストランブランドを展開する株式会社WDIとタッグを組み、2019年9月27日に日本橋室町に開業する商業施設「コレド室町テラス」に日本初上陸として「富錦樹台菜香檳」をオープンします。その先には、WDIのグローバル展開を通じて、ニューヨーク、ロンドンでの富錦樹台菜香檳の出店を視野に入れています。

■ WDI の概要

会社名 : 株式会社 WDI
所在地 : 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 8 階・9 階
代表者 : 清水 謙
事業内容 : レストラン経営 及び 運営受託、ブライダル企画・運営

WDI は「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念とする外食企業。1972 年外食事業に参入以来、「トニーローマ」、「ハードロックカフェ」、「カプリチオーザ」等、最初期よりマルチブランド展開を推進。1980 年「トニーローマ ワイキキ店」を皮切りに海外展開を開始。近年では「サラベス」、「エッグスシンダス」、「ウルフギヤング・ステーキハウス」、2018 年は「ブヴェット」、「ティム・ホー・ワン」を日本に導入。現在 26 ブランドを、日本を含め 7 ヶ国で約 190 店舗展開。2006 年ジャスダック上場。

本件に関するお問合せ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 広報：大林 鈴 ohbayashi@wdi.co.jp / TEL. 03-3470-5307
東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9F <https://www.wdi.co.jp>