

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)」COREDO 室町テラス店
年末年始の集まりにも最適な『パーティーセット』提供開始



写真はイメージ



Photo_Ikunori Yamamoto

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として台北で人気を集め、今年9月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た「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」では、年末年始の集まりにも最適なパーティープラン『パーティーメニュー』(お一人様4,000円/税・サービス料込、4名様より、要前日までの予約)をディナータイム(17時より)に提供しています。

『パーティーメニュー』では、台湾本店でもシグニチャーとされている、花ニラ・ピータン・豚肉を特製の甘辛いソースに絡めた「花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め」、ベイビーオイスターと揚げパンを特製オイスターソースで絡めた「カキと揚げパンのニンニクソース」ほか、前菜アイテムからデザートに至る全8品という名品の数々を、シェアしてお楽しみいただけます。“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、ぜひ家族や友人の皆様との語らいの場でお楽しみ下さい。

■ 富錦樹台菜香檳(フージンツリー) COREDO室町テラス店 パーティープラン概要

プラン名：パーティーセット

価格：お一人様 4,000円(税・サービス料込) ※4名様より、前日までの予約にて承ります。

提供時間：全日 17時～21時ラストオーダー

内容：水蓮菜と木の実の炒め、台湾揚げ出し豆腐、冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え、豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース、カキと揚げパンのニンニクソース、富錦樹マーボドウフ、花ニラとピータン豚挽肉のピリ辛炒め、台湾産青マンゴー氷

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 TEL：03-6262-5611

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今年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。



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