

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
年末年始のホームパーティーにおすすめの万能セット
「富錦樹招福セット」

販売期間：2020年12月20日(日)～2021年1月3日(日) ※1月1日を除く
12月1日(火)より予約受付を開始

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揃えた、年末年始のホームパーティーはもちろん、ご家族での団らんにふさわしい「富錦樹招福セット」(5,000円・税別)を、事前のご予約限定でテイクアウト販売いたします。



「富錦樹招福セット」は、ご自宅でも気軽に「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多彩に盛り込んだセットです。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と、台北本店そのままの味をご家庭でお楽しみいただけます。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO室町テラス店 「富錦樹招福セット」テイクアウト販売概要

提供期間：2020年12月20日(日)～2021年1月3日(日) ※1月1日を除く、12月31日は15時まで

予約開始：2020年12月1日(火) ※店頭・電話でのご予約の場合はお受け取り前日までにご予約下さい。

予約方法：店頭、店舗への電話、各種テイクアウトアプリ(Uber Eats、menu)より承ります。

※テイクアウトアプリからのご注文の場合は価格が異なります。

価格：5,000円(税別)

※お支払いは店頭にて承ります。テイクアウトアプリでのご注文の際はアプリ内決済をお願いいたします。

内容：ディルとトマトの台湾オムレツ／台湾揚げ出し豆腐／揚げ海老のレモンガラス添え／
花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め／豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース

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