

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
春節(旧正月)を祝う万能セットで福来たる！
「春節セット」テイクアウト販売
販売期間：2021年2月8日(月)～28日(日)

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、旧暦の元旦を祝う“春節”を記念したお祝いセットメニュー「春節セット」(税込 15,800 円)を、事前のご予約限定でテイクアウト販売いたします。「春節セット」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 15 種揃え、彩りも豊かに三段重に盛り込みました。



“春節”は台湾で最も盛大に祝われる期間で、日本における年末年始と同様、一家団欒で大型連休を楽しく過ごされます。2021年においては2月12日が元旦にあたり、大晦日となる11日から17日までが春節となります。「春節セット」は、この台湾の一大イベントである“春節”をご自宅で祝い、福と幸を願うにふさわしい豪華セット。「富錦樹台菜香檳」の“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した代表料理を多彩に三段重に盛り込んだ「富錦樹台菜香檳」風“おせち”です。2021年、台湾文化を満喫できる当セットで、福と幸を願ってのホームパーティはいかがでしょう。

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

販売期間：2021年2月8日(日)～28日(日) ※お受け取り希望日前日18時までにご予約下さい。

予約方法：店頭、店舗への電話、ホームページ予約ページ、食べログ店舗ページより承ります。

価格：税込 15,800円 ※お支払いは店頭にて承ります。

内容：【一の重】ディールとトマトの台湾オムレツ/台湾揚げ出し豆腐/揚げ海老のレモングラス添え/
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のソース
【二の重】渡り蟹の台湾おこわ/台湾産カラスミのチャーハン/台湾ビーフン/
プライムビーフの一口ステーキ
【三の重】冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え/春巻き/大根餅/冷製前菜3種盛り

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