

“店舗を持たない飲食店”ゴーストレストランが日本橋エリアに 台湾夜市の本場味をご家庭で！ 台湾フライドチキン“雞排”をメインに掲げた「東京台北夜市」オープン

4月5日（月）より、フードデリバリーを開始

台湾のあちらこちらで毎晩開催されている賑やかな“夜市”の人気アイテムで、国民食とも言われる“雞排（ジーパイ）”をメインに、リーズナブルで美味しい夜市の屋台名物フードを揃えた「東京台北夜市」が、フードデリバリーに特化した店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストランとして、東京都中央区の日本橋エリアにオープン。4月5日（月）よりフードデリバリーサービス「Uber Eats」にてメニュー提供を開始し、順次「menu」でのサービスにおいても提供をスタートさせるとともに、東京・三越前駅に直結する商業施設「コレド室町テラス」内に店を構える台湾料理レストラン「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」店頭にてテイクアウトでの販売をします。



「東京台北夜市」は、台湾料理レストラン「富錦樹台菜香檳」監修のもと、ご自宅では再現が難しい、台湾屋台料理を本場そのままの味で提供するテイクアウト・デリバリー専門店です。「富錦樹台菜香檳」のノウハウがあってこそ生まれた本物の味をお届けします。

「東京台北夜市」のメイン料理は、台湾夜市では定番とされながら、日本国内ではあまり見かけない「雞排（ジーパイ）」。「雞排」は鶏肉1枚をそのまま揚げた、いわば台湾風巨大フライドチキンで、台湾の屋台グルメとしては定番中の定番となっています。「東京台北夜市」で提供する雞排は、鶏肉を腐乳でマリネしてカラッと揚げた、本場仕様の味わい。スパイスは台湾塩コショウや麻辣など5種からお選びいただけます。ほか、「魯肉飯（ルーローハン）」や「鶏肉飯（ジーローハン）」、「台湾おにぎり」、「豆花（トーフア）」といった、台湾ならではのローカルフードを取り揃えました。

PC、スマホから気軽に楽しめる台湾夜市へのひと時の食旅行。「東京台北夜市」が叶えます。

■ 新ゴーストレストラン「東京台北夜市」サービス開始概要

◇ オープン日 : 2021年4月5日（月）

◇ 提供サービス : <デリバリーサービス>

「Uber Eats」からスタート。順次、「menu」での対応を予定しています。

<テイクアウトサービス>

「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」コレド室町テラス店 店頭にて注文を承ります。

（東京都中央区日本橋室町3丁目2-1 COREDO 室町テラス 2F）

◇ 提供メニュー : ・ 腐乳大雞排（台湾大唐揚げ） ・ 台南式ルーロー飯 ・ ジーロー飯
・ 台湾おにぎり 各種 ・ 台湾炒飯 各種 ・ 鹽酥雞（一口台湾唐揚げ）
・ 豆花 各種 など

【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