

広々としたテラスを有する、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
 夏らしさ満載のスペシャル台湾デザート2種が期間限定で登場
「富錦樹八寶冰（バーバオピン）」／「杏仁鳳梨冰（杏仁パイナップル冰）」
 販売開始：2021年6月21日（月）

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、台湾のローカル色溢れる、暑い夏にぴったりな涼スイーツ2種を夏季限定として6月21日（月）より販売開始します。



「富錦樹八寶冰（バーバオピン）」



「杏仁鳳梨冰（杏仁パイナップル冰）」

このたび、夏季限定スペシャルスイーツとして登場するのは、「富錦樹八寶冰（バーバオピン）」、「杏仁鳳梨冰（杏仁パイナップル冰）」の2アイテム。「富錦樹八寶冰」は、自家製芋ダンゴ、白玉、あずき、ピーナッツ、杏仁豆腐など8種類の具材を、きび糖水の上に贅沢にトッピング。身体の火照りを鎮めるほか、栄養も豊富で、上品な甘さを楽しめる、まさに夏にぴったりな一品です。また、「杏仁鳳梨冰」は、その名の通り、ジューシーなパイナップルのほか、クコの実、ピーナッツ、杏仁豆腐をトッピングしたきび糖水で、スッキリした甘さが爽やかさを演出します。

これらデザートメニューを、富錦樹台菜香檳 COREDO 室町店の魅力の一つである、広々として開放的なルーフ（屋根）付きの全天候型テラス（40席）で、吹き抜ける風を感じながら楽しむのもお勧めです。また、お食事後のデザートとしてだけでなく、カフェとして午後のひと時にご利用いただくのも大歓迎。ぜひ、台湾ならではのスペシャルデザートで今夏の涼時間をお過ごしください。

富錦樹台菜香檳 COREDO室町テラス店 夏季限定スペシャル台湾デザートメニュー 提供概要

販売開始：2021年6月21日（月）

販売アイテム：・「富錦樹八寶冰（バーバオピン）」980円
 ・「杏仁鳳梨冰（杏仁パイナップル冰）」980円 ※価格はすべて税込

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、大ぶりな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。

<<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



【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