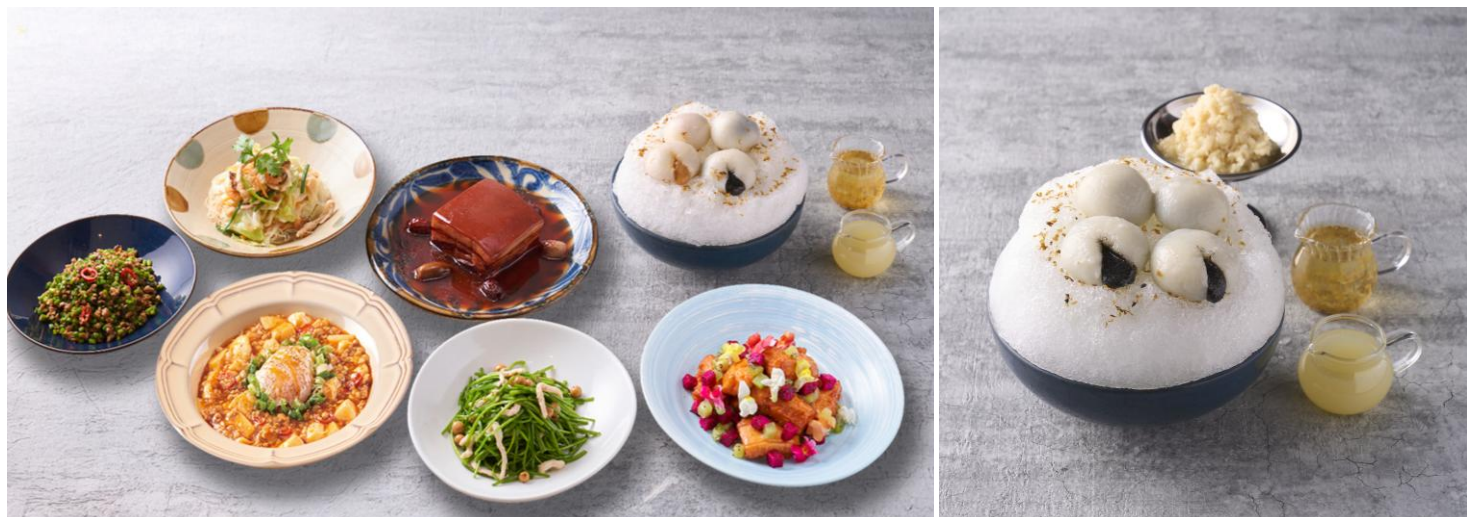


台湾料理をシャンパンと共に楽しめる人気レストラン

「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店
大人気ランチコースが待望のレギュラー化！ 「台湾團圓（タイワントゥンユン）コース」
ブーム必至の新感覚スイーツが楽しめるのは当コースだけ。お好みの大皿をシェアして味わう至福コース

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）」コレド室町テラス店では、当初 9 月 30 日（火）までの期間限定で販売することをお知らせしていた、大皿をシェアしてお楽しみいただく、プリフィクススタイルの 3 名様以上のグループ限定ランチコース「台湾團圓（タイワントゥンユン）コース」をレギュラー化し、提供します。

「台湾團圓コース」ではデザートとして、いま台湾で話題となっている、熱々の団子を冷たいかき氷と一緒に楽しむ新感覚スイーツを提供しており、このデザートが楽しめるのは当コースのみとなっていることなどから、予想を上回る反響をいただき、すでに当初の期間中は満席となっており、多くのお客様のご要望に応える形でレギュラー化を決定しました。10 月以降も引き続き、この人気のコースをお楽しみいただけます。大人気ランチコースの自信の味覚をぜひご賞味ください。



「團圓」とは、日本語で「団らん」を意味する言葉。家族や親しい方との和やかなランチタイムをお過ごしいただけるのが「台湾團圓コース」です。「富錦樹台菜香檳」人気のメニューを多彩に盛り込み、大皿をシェアして楽しんでいただけます。用途やシチュエーション、メンバーの好みによってメニューを選べるプリフィクススタイルとなっており、様々なテイストをチョイスしながら、グループならではの「富錦樹台菜香檳」の世界観、構成をお楽しみいただけます。

いずれの料理も“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”というテーマのもと、本店同様のレシピで調理。その味わいは「ミシュランガイド」台北・台中版で 2021 年から 5 年連続 1 つ星を獲得するほどの評価を受けており、そのクオリティと美味しさを証明しています。その卓越したテイストをぜひご堪能ください。

◆ このコースでしか味わえない新感覚スイーツに注目！

デザートとして用意した「ゴマ&ピーナッツ団子のかき氷」は、知る人ぞ知る台湾スイーツ。冷たいかき氷の上に熱々の団子をのせた“ひやあつ”デザートです。まずは、黒胡麻餡とピーナッツ餡が入った熱々のもちっとした団子をお召し上がりください。濃厚な味わいの団子を楽しんだ後は、サラサの氷に、お好みで金木犀シロップとレモンジュースをかけてどうぞ。トッピングのチューニャン（米麴で発酵させたもち米）を追加すると、独特なコクと甘みが加わります。これからのトレンド必至の注目スイーツを、このコースでぜひ先取りしてください。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店「台湾團圓コース」販売概要

提供時間： 11：00～15：00

コース名： 台湾團圓コース

価格： お一人様 3,850 円 ※価格は税込、3 名様より承ります。

内容： ① 水蓮菜と木の実の炒め

② 揚げパンと海老すり身の甘酢炒め

③ 下記より一品お選びください

・ 富錦樹マーボ豆腐

・ ズワイガニのマーボ豆腐 （+お一人様 800 円）

・ 鯖のフライ入りフカヒレと白菜の煮込み （+お一人様 800 円）

④ 豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース

⑤ 下記より一品お選びください

・ 台湾ビーフン 干し海老、豚肉、7 種野菜入り

・ 台湾産カラスミと葉ニンニク（ソニンヨウ）のチャーハン

※「花ニラとピータン豚挽肉のピリ辛炒め」も追加可能 （+お一人様 500 円）

⑥ ゴマ&ピーナッツ団子のかき氷

※もち米を米麴で発酵させた「チューニャン」のトッピングも可能です （+お一人様 300 円）

⑦ 台湾茶

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 <https://fujintree.jp>

樹子水蓮 水蓮菜と木の実の炒め Cordia and White Water 糖醋百花油條 揚げパンと海老すり身の甘酢炒め Sweet and Sour Fried Bread Stick with Shrimp Paste		
下記より一品お選びください		
 富錦樹 マーボ豆腐 Fujian Mapo Tofu	 ズワイガニの マーボ豆腐 Mapo Tofu with Crab Roe	 花嶺白焼魚翅 鯖のフライ入り フカヒレと白菜の煮込み Shark Fin Soup with Deep Fried Fish
鹽焗焗肉 豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース Braised Dongpo Pork and Candied Dates		
下記より一品お選びください		
 貢島米粉 台湾ビーフン Formosan Fried Rice Vermicelli または  烏魚子炒飯 台湾産カラスミと葉ニンニクのチャーハン Mullet Roe Fried Rice	“フージンツリー”一番の名物メニューを追加できます  松花黃燻鴨 花ニラとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め Mincel Pork with Chives, Century Eggs and Peppers ビーフン・チャーハンと相性抜群	
桂花芝麻花生瀝面冰 ゴマ&ピーナッツ団子のかき氷 Sticky Rice Balls with Shaved Ice 餡子の団子を冷たいかき氷と一緒に楽しめる新感覚スイーツ。		
上記デザートにトッピングを追加できます		
 潤腸 チューニャン Fermented Glutinous Rice もち米を米麴で発酵させた ゴクと甘みのある味わい		
台湾茶 台湾茶 Taiwanese Tea		

【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と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 年に台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ 10 選」に選出、2021 年から 2025 年まで敦北店が 5 年連続でミシュラン一星を獲得しました。今では台湾を代表するレストランとして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 40 席を含め 116 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（LO 21:00）

電話番号：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