

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）」
原宿クエストに、待望の日本 2 号店がオープン
2025 年 11 月 18 日（火）グランドオープン

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）」の日本 2 号店が、11 月 18 日（火）、原宿クエストのリニューアルに合わせグランドオープンします。



このたび、「富錦樹台菜香檳」日本 2 号店が入居するのは、複合商業施設「原宿クエスト」の 5 階。原宿クエストが、歴史と精神を継承し「Re: HARAJUKU CULTURE」をコンセプトに再始動するのに合わせ、オープンの運びとなりました。

原宿クエストの再始動にあたっては、「個性あふれる世界の原宿カルチャーを追求する多様な店舗が集い、ここにしかないモノ・コト・人との出会いを創出する場」、「訪れる人々が、さまざまなクリエイティブに触れることができる刺激的な商業施設」を目指した、原宿らしいカルチャーとライフスタイルが交差する空間を構成する個性豊かな店舗がラインナップされており、「富錦樹台菜香檳」もその一つとして、原宿に訪れる方々に新しい発見と、台湾の豊かな食文化をお届けしてまいります。

■「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」とは

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 年まで台湾本店（敦北店）が 5 年連続でミシュラン一つ星を獲得しました。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。

ここ日本においては、日本初上陸店として COREDO 室町テラス店が 2019 年、東京・日本橋室町の複合商業施設「コレド室町テラス」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」日本 2 号店 オープン概要> ※2025 年 9 月 18 日現在情報

店舗名称： 富錦樹台菜香檳 原宿クエスト店 （フージンツリー ハラジュククエストテン）

※「富錦樹台菜香檳」は「フージンツリー」と記載、または「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」と併記も可。

オープン日： 2025 年 11 月 18 日（火）

所 在 地： 東京都渋谷区神宮前 1 丁目 13-14 原宿クエスト 5 階

公式 HP： <https://fujintree.jp>

■ 富錦樹台菜香檳 原宿クエスト店の空間特徴

デザインコンセプトは「台湾の原風景」。

エントランスに一步足を踏み入ると続く黒く艶やかな廊下では、そこに反射する窓からの光やライティングによるゆらめきで水の流れを表現。台湾の素朴で温かみのある風景を思い起こさせます。

2 面の窓から自然光が降り注ぐ、広がりと明るさを感じさせるメインダイニングにおいては、世界を舞台に活躍するアーティストによるアートを配置。ダイニング奥のエリアは、原宿クエストのデザインアーキテクトを務めた建築設計事務所「OMA」の代表・重松象平氏による傾斜したサッシとブレースや、台湾を彷彿とさせるグリーンの大理石の素材感を活かしたデザインとしています。窓際に配置された個室では、表参道を見下ろしながら特別な食事のひとときをお楽しみいただけます。

表参道の景観を楽しめるテラスでは、晴れた日に富士山を遠くに見ることも。都心にいながら、ちょっとした非日常を味わえる贅沢な空間となっています。

～既存店舗～ 富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 ※日本 1 号店

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



【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