



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

### 台湾スイーツ「豆花」のサマースペシャルバージョンが登場

### 「桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花」

販売期間：2023年8月1日（火）～9月30日（土）

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、台湾の国民的スイーツでもある「豆花（トウファ）」を夏のスペシャルバージョンにアレンジした「桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花」を夏季限定として8月1日（火）から9月30日（土）の期間、販売します。



「桃膠」とは、“桃の木の涙”とも呼ばれる台湾で古くから愛されている薬膳食材で、桃の木から分泌された樹液からつくられます。ゼリーのようなプルプルとした食感で、植物系コラーゲンが多く含まれており、夏にダメージを受けたお肌にも効果抜群です。「桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花」では、身体に潤いを与える“白きくらげ”、鉄分やカルシウムが豊富な“棗（なつめ）”とともに、豆乳を固めて作る“豆花”にトッピングしました。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。

先行して販売中の台湾涼水スイーツ「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）」（各980円・税込）あわせ、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、カフェとして台湾茶などと共に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豆花 提供概要

販売商品：「桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花」980円（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

ホームページ：<https://fujintree.jp>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

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 年に台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ 10 選」に選出、2011 年に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。

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い合わせ先】

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