

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**  
**グランドメニューを一新、新たに9品が登場**  
提供開始：2024年3月15日（金）

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、3月15日（金）にグランドメニューを改訂、9品の新メニューを投入し、バラエティも豊かに、新たな「富錦樹台菜香檳」の世界観を楽しんでいただけます。



この度より開始する新たなグランドメニューは、いずれも“新鮮な野菜やフルーツ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「富錦樹台菜香檳」の料理コンセプトをしっかりと反映しながら、2021～2023年3年連続で「ミシュランガイド」の台北・台中版 1つ星を獲得した「富錦樹台菜香檳」敦北店のエッセンス、台湾のトレンドを取り入れたアイテムを追加、より洗練された「富錦樹台菜香檳」の世界観を達観いただける内容となります。

「富錦樹台菜香檳」初体験のお客様にも、リピーターのお客様にもご満足いただけること請け合いの新たなグランドメニューにご期待下さい。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 新グランドメニュー 導入概要

提供開始：2024年3月15日（金）

- 新商品：
- ・ 芝海老とほうれん草の炒め物 1,980円
  - ・ ズワイガニのマーボ豆腐 3,680円
  - ・ 台湾風アワビの冷製 ピクルス添え 5,880円
  - ・ 鯖のフライ入りフカヒレと白菜の煮込み 3,680円
  - ・ ロブスターのピリ辛炒め 6,980円
  - ・ 牛すね肉の煮込み キンセン茶仕立て 3,480円
  - ・ 葉膳豚モツスープ スモール 1,680円/レギュラー 2,980円
  - ・ パイナップルと金木犀の黒糖かき氷 980円
  - ・ 桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花 980円

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>

【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 COREDO 室町テラス店 3月15日提供開始 新メニュー

※ 価格は全て税込



芝海老とほうれん草の炒め物

1,980円

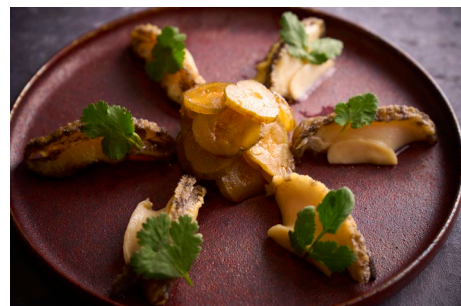
小ぶりの身に旨味が凝縮した芝エビとほうれん草を、あっさりとした味付けで炒めました。



ズワイガニのマーボドウフ

3,680円

たっぷりのズワイガニのほぐし身を使い、玉子豆腐で仕上げた贅沢な麻婆豆腐



台湾風アワビの冷製 ピクルス添え

5,880円

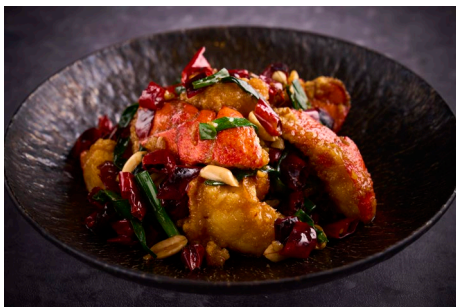
牛肉スープで煮込んだアワビの冷製に辣油を加えてピリ辛に仕上げた特製ピクルスを添えました。



鱈のフライ入りフカヒレと白菜の煮込み

3,680円

フカヒレと白菜をトロトロになるまで花山椒の風味がきた上品スープで煮込み、香ばしく揚げた鱈をトッピング。



ロブスターのピリ辛炒め

6,980円

甘辛く炒めた殻付きロブスターとたっぷりの唐辛子にピーナッツをトッピング。



牛すね肉の煮込み キンセン茶仕立て

3,480円

香味野菜とともに煮込んだ牛すね肉を酸菜ソースと共に。仕上げに熱々のキンセン烏龍茶をおかけします。



薬膳豚モツスープ

S 1,680円/R 2,980円

豚モツを、4種類の薬膳(当帰・淮山・ハスの実・ハトムギ)と共に煮込んだスープ



パイナップルと金木犀の黒糖かき氷

980円

パイナップルと金木犀を黒糖ベースのかき氷に仕立てた風味豊かな台湾スイーツ



桃膠と紅棗・白キクラゲの豆花

980円

豆花に薬膳食材である紅棗、桃膠(タオジャオ)、白キクラゲを贅沢にトッピングした豆花

【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