

台湾料理をシャンパンと共に楽しむ人気レストラン

「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店
年末年始、イベント目白押しのホリデーシーズンに向けたスペシャルコース
「ホリデースペシャルコース」

期間：2024年12月2日（月）～2025年1月31日（金）

洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に楽しむレストラン「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」COREDO 室町テラス店では、年末年始のホリデーシーズンに向けたスペシャルコース「ホリデースペシャルコース」を12月2日（月）より翌年1月31日（金）までの期間、提供します。当コースでは、“洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に”という「富錦樹台菜香檳」のコンセプトのもと、高級食材を織り交ぜた11品もの料理を少量ずつバラエティ豊かに、コースとしてお楽しみいただけます。



「ホリデースペシャルコース」は、クリスマスや忘新年会、家族でのお集まりなど、特別なイベントが増える年末年始のホリデーシーズンを盛り上げる、「富錦樹台菜香檳」ならではの料理を少量ずつ、多彩に盛り込んだコースです。少人数でも気軽に「富錦樹台菜香檳」の世界観を楽しんでいただけます。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。味わい豊かな台湾の食文化が楽しめるよう、前菜からメイン料理、デザートまでバラエティに富んだ台北本店そのままの味を堪能いただけるアイテムで構成しました。その味わいは、2021～2024年4年連続で「ミシュランガイド」の台北・台中版で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。当コースで、その卓越したテイストをぜひご堪能ください。

■ 富錦樹台菜香檳 COREDO 室町テラス店 「ホリデースペシャルコース」 販売概要

提供期間：2024年12月2日（月）～2025年1月31日（金）

コース名：ホリデースペシャルコース

内容：前菜3種盛り合わせ／台湾風アワビの冷製／水蓮菜と木の実の炒め／台湾揚げ出し豆腐／カキと揚げパンのニンニクソース／豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスのソース／プライムビーフの一口ステーキ／花こらとピータン 豚挽肉のピリ辛炒め／赤米入りご飯／北海道産干し貝柱とキノコがサダケ入り鶏スープ／富錦樹杏仁豆腐＆パイナップルケーキ／台湾茶

価格：お一人様 10,000円 ※価格は税込、サービス料別、2名様より承ります。

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（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 2024 年まで敦北店が 4 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。

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（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