

富錦樹
台菜香檳

FUJIN TREE

TAIWANESE CUISINE
& CHAMPANGE



Grand Menu

SIGNATURE DISHES

招牌餐點

寶島米粉

懷舊台灣 · 鄉思入口

招牌主食；鋪上蝦米、高麗菜與乾花菇的台南式米粉，是記憶裡的好味道！

台湾ビーフン
干し海老、豚肉、
7種野菜入り

Formosa Fried
Rice Vermicelli

1,880



樹子水蓮

清脆爽口 · 滿是甘味

以大火快炒鮮脆水蓮、肉絲以及樹子，色澤翠綠，令人食指大動！

水蓮菜と
木の実の炒め
Cordia and
White Water

Small 1,480 Regular 2,480



老皮嫩肉

外潤內嫩 · 愈吃愈過癮

芙蓉豆腐入鍋油炸，佐以醬汁享用，微酥表皮吸附飽滿醬汁，饕客就愛這味！

台湾揚げ出し豆腐
Deep Fried Egg Tofu
1,280



松花蒼蠅頭

(ツァンイントウ)

渡邊直美指定菜 /
白飯絕配

以大火快炒韭菜花、肉末與松花皮蛋帶出獨特香氣，拌上熱呼呼的白飯品嚐吧！

花ニラとピータン
豚挽肉のピリ辛炒め

Minced Pork
with Chives,
Century Eggs
and Peppers

Small 1,580 Regular 2,580



油條蒜蓉鮮蚵

肥美鮮蚵 · 濃郁海味

來自東石的新鮮蚵仔，混合蒜碎、辣椒碎爆香拌炒，加入油條增加口感，是必點的下飯菜！

カキと揚げパンの
ニンニクソース

Fried Bread Stick
and Oysters with
Garlic Sauce

Small 1,580 Regular 2,580



特調白斬雞

特調醬汁 · 酸中帶辣

以舒肥法烹調土雞腿，肉質軟嫩富含彈性，去骨後搭配清爽酸辣風味沾醬，重新詮釋經典台菜。

冷製ゆで鶏の
柑橘醤油添え

Boiled Chicken
with Citrus Soy
Sauce

1,980



蜜棗煨肉

甘甜軟嫩 · 入口即化

煨煮整塊豬五花，清香醬汁帶有蜜棗、洛神的自然甘甜，清爽下飯不膩口。

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

3,280



北海道干貝 竹筴雞湯

濃郁香醇 · 時間的淬煉

特選北海道干貝長時間煨煮而成，湯頭鮮甜濃郁，不僅暖胃又暖心。

北海道産干し貝柱と
キヌガサダケ入り
丸鶏のスープ

Chicken Soup
with Bamboo Fungus
and Dried Scallop

9,800

※請提前預訂 / 事前にご予約ください。



所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

🔥 辛辣 spicy

※表示価格は、税込み価格となっております。
※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。



Dried Scallop and Dried Shrimp with Chinese Cabbage

芝海老とほうれん草の炒め物

小ぶりの身に旨味が凝縮された
芝エビと新鮮な法蓮草を
あっさりした味付けで炒めた逸品。



Stir-fried Shrimp and Spinach

北海道産干し貝柱と白菜

北海道産の干し貝柱と芯から葉までやわらかさと
甘みが味わえる白菜を干し海老の出汁を
効かせた特製ソースで煮込んだおすすめの一皿。

Vegetable 蔬食

北海道干貝白菜

北海道産干し貝柱と白菜
Dried Scallop and Dried Shrimp
with Chinese Cabbage
1,780

樹子水蓮 ★

水蓮菜と木の実の炒め
Cordia and White Water
Small **1,480** Regular **2,480**

蝦仁菠菜炒

芝海老とほうれん草の炒め物
Stir-Fried Shrimp and Spinach
1,980

鹹蛋苦瓜

塩卵(シエンタン)と苦瓜の炒め
Salted egg with Bitter Gourd
1,880



Salted egg with Bitter Gourd

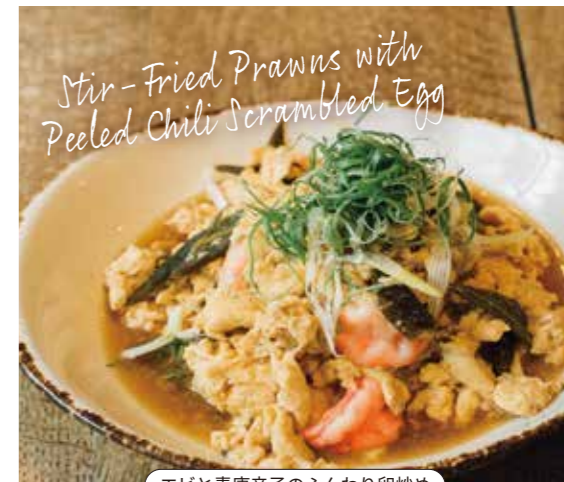
塩卵(シエンタン)と苦瓜の炒め

あひるの塩漬けたまごと苦瓜を炒めた
台湾の代表メニュー。
程よい塩分が苦瓜の風味を引き立て
スターターとして一品としてもおすすめ。

Egg & Tofu 蛋 / 豆腐

老皮嫩肉 ★

台湾揚げ出し豆腐
Deep Fried Egg Tofu
1,280



Stir-Fried Prawns with Peeled Chili Scrambled Egg

エビと青唐辛子のふんわり卵炒め

墨西哥辣蝦滑蛋

エビと青唐辛子のふんわり卵炒め
Stir-Fried Prawns with
Peeled Chili Scrambled Egg
2,280

エビと卵・酢漬けの青唐辛子を炒め、
ふんわりと仕上げました。
甘辛く柔らかい味わいです。

蒔蘿烘蛋

ディルとトマトの台湾オムレツ
Dill Omelette with Tofu
and Cherry Tomatoes
1,680

富錦麻婆豆腐心

富錦樹マーボドウフ
Fujin Mapo Tofu
1,780

ズワイガニのマーボドウフ

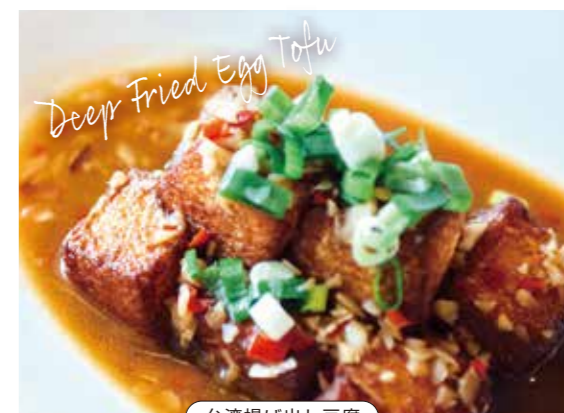
たっぷりのズワイガニのほぐし身を使用し
富錦樹ならではの特製シビ辛ソースで仕上げた
贅沢の極みが堪能できるおすすめメニュー。

雪蟹麻婆豆腐

ズワイガニのマーボドウフ
Mapo Tofu with Crab Roe
3,680



Mapo Tofu with Crab Roe



Deep Fried Egg Tofu

台湾揚げ出し豆腐

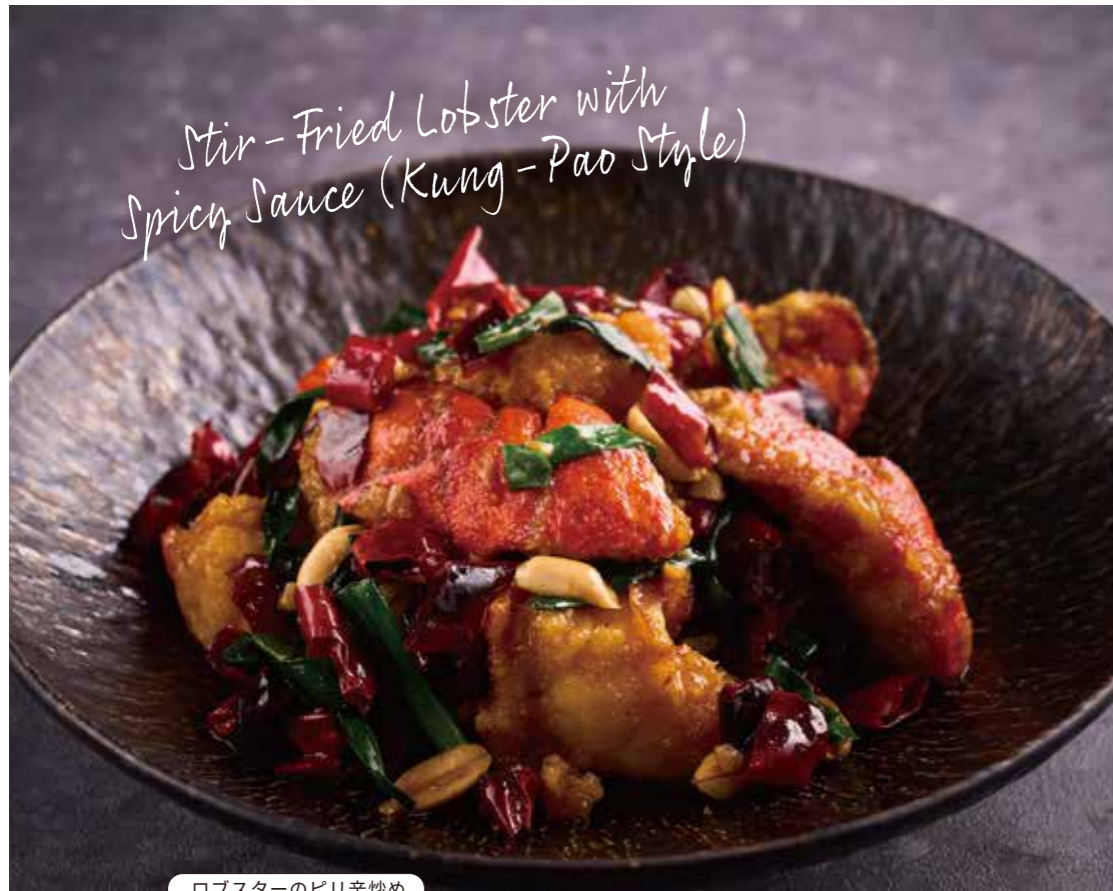
カラッと揚げた玉子豆腐玉子を数種の薬味を
効かせた特製ソースで軽く煮込む事で皮が水分を
吸って、ふっくらとした食感に仕上がります。

★ 推薦 chef's choice 🌶️ 辛辣 spicy

※表示価格は、税込み価格となっております。
※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。

所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

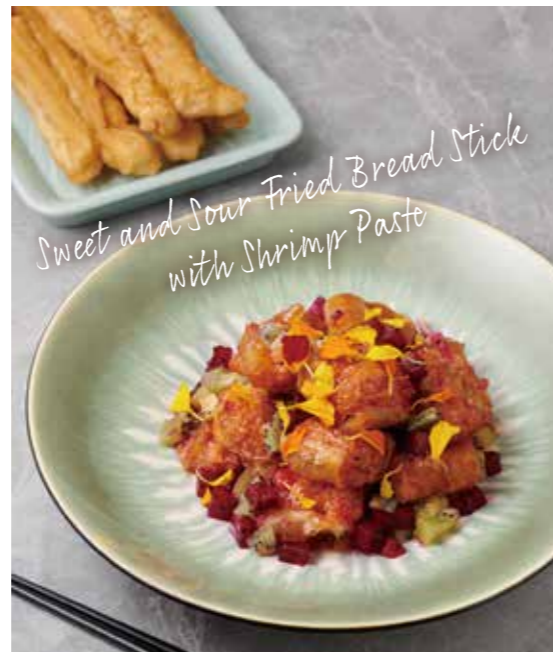
Seafood 海口味



Stir-Fried Lobster with Spicy Sauce (Kung-Pao Style)

ロブスターのピリ辛炒め

新鮮な殻付きロブスターの唐辛子炒め。強火でさっと炒めたソースはスパイシーで香り豊かな一皿に仕上げました。



Sweet and Sour Fried Bread Stick with Shrimp Paste

揚げパンと海老すり身の甘酢炒め

油條とは、台湾の朝食でよく食べられる伝統的な揚げパン。富錦樹ではプリプリの食感が楽しめる海老のすり身と一緒に調理し、シャンパンにもよく合う一品に仕上げました。

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

Small **1,680** Regular **2,780**

鳳梨蝦球

揚げ海老とパイナップルの
ハニーマスタード

Pineapple Shrimp Balls
with Honey Mustard Sauce

Small **1,380** Regular **2,280**

台味鮮活南非鮑

台湾風アワビの冷製 ピクルス添え
Marinated Cold Abalone
with Pickles

5,880

油條蒜蓉鮮蚶★

カキと揚げパンのニンニクソース
Fried Bread Stick and
Oysters with Garlic Sauce

Small **1,580** Regular **2,580**

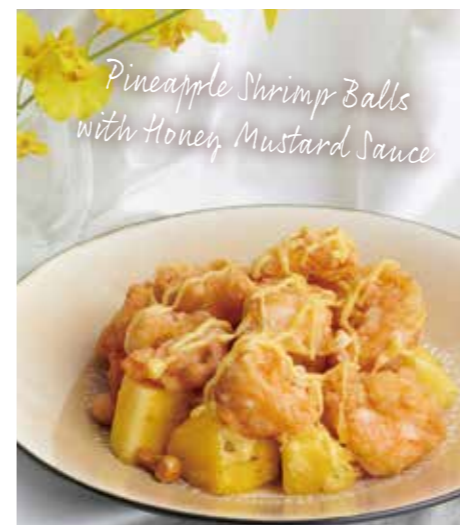
三杯軟絲

イカとバジルの三杯ソース炒め
Squid with Sesame Oil,
Soy Sauce, Rice Wine

2,280

揚げ海老とパイナップルのハニーマスタード

プリプリの食感が楽しめる大ぶりの海老とパイナップルを特製ハニーマスタードソースで。



Pineapple Shrimp Balls with Honey Mustard Sauce



Fried Bread Stick and Oysters with Garlic Sauce

カキと揚げパンのニンニクソース

旨味が凝縮された広島産の小ぶりの牡蠣をニンニクの風味を効かせた特製甘辛ソースで炒め、台湾の伝統的な揚げパン「油條」にトッピング。本場台湾の味を楽しめる富錦樹の代表メニュー。

酒蒸蛤蠣

ハマグリ酒蒸し 生姜添え
Steamed Clam with
Rice Wine

2,480

花椒白焼魚翅羹

鱈のフライ入りフカヒレと
白菜の煮込み
Shark Fin Soup
with Deep Fried Fish

3,680

宮保鮮龍蝦

ロブスターのピリ辛炒め
Stir-Fried Lobster with
Spicy Sauce (Kung-Pao Style)

6,980



Shark Fin Soup with Deep Fried Fish

鱈のフライ入りフカヒレと白菜の煮込み

フカヒレと白菜をトロトロになるまで花山椒の風味を効かせたあっさりスープで煮込み、薄い衣で香ばしく揚げた鱈をトッピング。

所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

★ 推薦 chef's choice 🌶️ 辛辣 spicy

※表示価格は、税込み価格となっております。
※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。

Meat Please 吃肉



*Fujin Tree Steamed Chicken
with Special Chili Oil*

特製よだれ鶏

柔らかい国産鶏もも肉を低温調理し、
特製の辣油を加えて3時間寝かせることで、
しびれと辛さが絶妙なバランスとなり、
リピーター続出の一品。



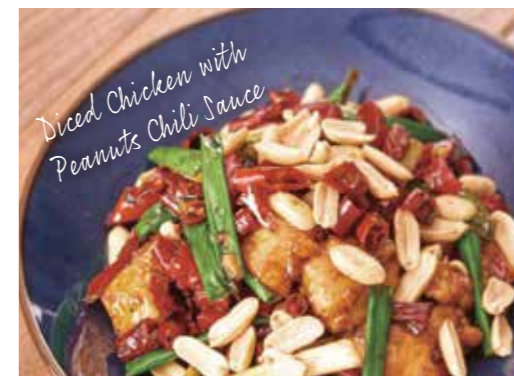
*Braised Beef Shank and Radish
with Oolong Tea Sauce*

牛すね肉の煮込み キンセン茶仕立て

国産牛すね肉を香味野菜と共にじっくり煮込み、
酸味を効かせたソースをトッピング。
仕上げに熱々の金萱烏龍茶をお掛けします。

鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め

鶏ムネ肉とピーナッツを、たっぷりと
唐辛子を使用する特製クパオソースで
香ばしく炒めあげる一品。



*Diced Chicken with
Peanuts Chili Sauce*

松花蒼蠅頭 ★🌶️

(ツァンイントウ)
花ニラとピータン
豚挽肉のピリ辛炒め

Minced Pork with Chives,
Century Eggs and Peppers

Small **1,580** Regular **2,580**

特調白斬雞 ★

冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え

Boiled Chicken
with Citrus Soy Sauce

1,980

宮保雞丁 🌶️

鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め

Diced Chicken with
Peanuts Chili Sauce

1,780

蜜棗煨肉 ★

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

3,280

富錦口水雞 🌶️

特製よだれ鶏

Fujin Tree Steamed Chicken
with Special Chili Oil

2,180

豚レバーのXO醬添え

国産豚レバーを香ばしく揚げ
特製ソースで和え、風味良いXO醬をトッピング。



*Sautéed Pork Liver
with X.O Sauce*

金萱白玉牛腱

牛すね肉の煮込み
キンセン茶仕立て

Braised Beef Shank and Radish
with Oolong Tea Sauce

3,480

香干肉絲 🌶️

細切り豚肉と干し豆腐の炒め

Shredded Pork and
Dried Bean Curd

1,980

XO醬燒豬肝

豚レバーのXO醬添え

Sautéed Pork Liver
with X.O Sauce

1,680

藥膳燉豬腳

豚足の藥膳スープ煮込み

Stewed Pork Knuckles
with Chinese Herbs

2,280



*Braised Dongpo Pork
and Candied Dates*

豚バラ肉の角煮
ナツメとハイビスカスソース

豚バラ肉を棗とハイビスカスの風味を
活かしたオリジナルソースで、箸で切れるほど
柔らかく煮込んだ富錦樹の代表メニュー。

★ 推薦 chef's choice 🌶️ 辛辣 spicy

※表示価格は、税込み価格となっております。

※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。

所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費

All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

More Meat 更多肉

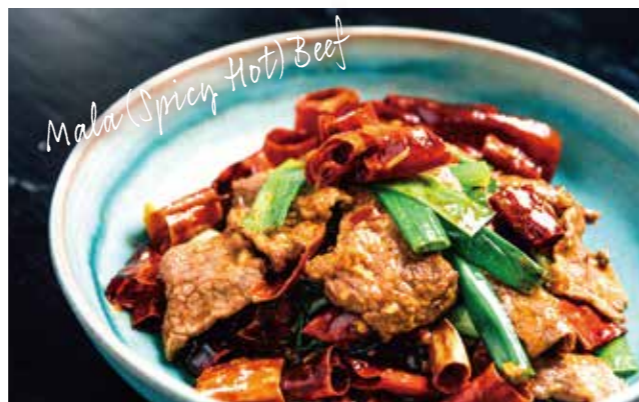


タロイモと豚肉の煮込み

じっくりと煮込むことで、豚肩ロース肉の芯までタロイモの香りがゆっくりと浸透し、クリーミーでコクと香り豊かな味わいに仕上げました。

牛肉と麻辣醬の唐辛子炒め

厳選した牛肉を使用し富錦樹特製ピリ辛ソースで風味良く仕上げた一品。シャンパンとの相性も抜群。



芋泥嫩肩

タロイモと豚肉の煮込み
Braised Pork Stew with Taro
2,180

麻辣牛

牛肉と麻辣醬の唐辛子炒め
Mala (Spicy Hot) Beef
Small **2,080** Regular **3,680**



プライムビーフの一口ステーキ

厳選した牛肉を一口大にカットし数種の薬味を効かせた特製ソースで風味豊かに仕上げたおすすめ一品。

骰子牛

プライムビーフの一口ステーキ
Beef Cubes
Small **2,180** Regular **3,880**

蔥爆牛肉

牛肉とたっぷり長葱の香味炒め
Sautéed Beef with Spring Onion
Small **2,080** Regular **3,680**

Rice & Noodle 飯麵

台湾ビーフン

富錦樹のシグネチャーメニュー。細切りの豚肉、干し海老、7種野菜を使用し、シンプルながら繊細な味付けで仕上げた食べるべき一品。



烏魚子炒飯

台湾産カラスミと葉ニンニク(ソンミョウ)のチャーハン
Mullet Roe Fried Rice
Small **1,780** Regular **2,980**

魯肉飯(碗)

台南式ルーローハン(小)
Minced Pork Rice
680

米飯(碗)

赤米入りご飯
Rice (per serving)
350



台南式ルーローハン

台湾の伝統的な煮込み豚肉かけ飯。豚バラ肉を細切れにし、台湾醤油ベースの特製ダレで煮込み赤米ご飯にトッピング。ふりかけた魚でんぶが風味を引き立てます。

寶島米粉★

台湾ビーフン
干し海老、豚肉、7種野菜入り
Formosa Fried Rice Vermicelli
1,880

蒜香乾拌麵

台湾まぜそば
Noodle with Garlic and Soy Sauce
580



台湾産カラスミと葉ニンニクのチャーハン

台湾産のカラスミを贅沢に使用しシャキッとした歯ごたえにニンニクが香る蒜苗(ソンミョウ)と一緒に炒めあげる富錦樹のプレミアムメニュー。

所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.

★ 推薦 chef's choice 辛辣 spicy

※表示価格は、税込み価格となっております。
※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。



Four Flavor Herb Soup

薬膳豚モツスープ

- 暖湯 -

スープは食事の最後に食べるのが台湾の食文化。最後にあっさりとしたスープで食事を締めくくります。富錦樹では素材自体の風味と薬膳素材の良さを組み入れた台湾ならではの味が堪能できるスープを取り揃えました。

いずれもボリュームがあるので数名で取り分けてお楽しみいただくのが富錦樹スタイル。

Soup 暖湯

當歸四神湯
薬膳豚モツスープ
Four Flavor Herb Soup

Small **1,680** Regular **2,980**

白焼蟹肉獅子頭
蟹入り肉団子と白菜の土鍋煮込み
Braised Pork Ball with Crab & Chinese Cabbage

3,280

鳳梨苦瓜雞
骨付き鶏と苦瓜のパイナップルスープ
Bitter Gourd with Pineapple Stew Chicken Soup

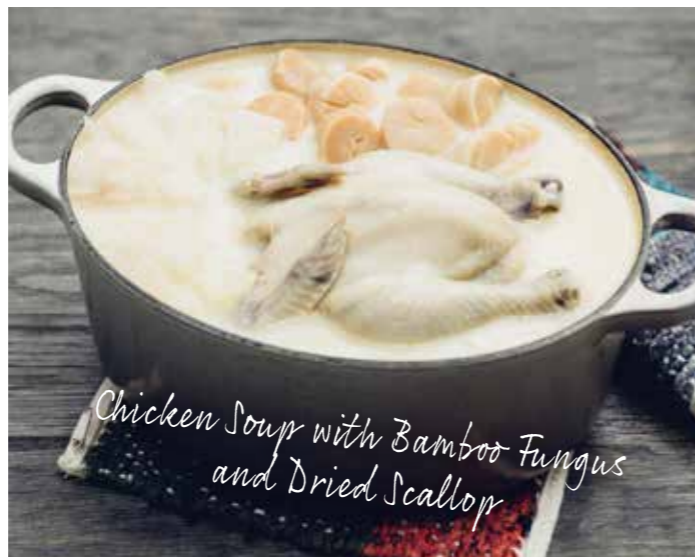
3,280

北海道干貝竹筴雞湯★
北海道産干し貝柱とキヌガサダケ入り丸鶏のスープ
Chicken Soup with Bamboo Fungus and Dried Scallop
※請提前預訂 / 事前にご予約ください。

9,800

北海道産干し貝柱とキヌガサダケ入り丸鶏のスープ

丸鶏一羽と北海道産の干し貝柱、キヌガサダケをじっくりと時間をかけて煮込んだ特製白湯スープ。お箸でほぐれるお肉も自慢の逸品です。



Chicken Soup with Bamboo Fungus and Dried Scallop

所有價格均為含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
All price include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.



Pineapple and Osmanthus Shaved Ice

パイナップルと金木犀の黒糖かき氷

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。

Dessert 吃甜

桂花鳳梨黒糖冰
パイナップルと金木犀の黒糖かき氷
Pineapple and Osmanthus Shaved Ice
980

紅棗銀耳桃膠豆花
桃膠（タオジャオ）と紅棗・白キクラゲの豆花
Soy Pudding with Peach Gum, White Wood Ear Fungus and Red Dates
980

富錦樹杏仁豆腐
富錦樹アンニドゥフ
Almond Tofu
680

富錦樹豆花
富錦樹トウファ
Fujin Soy Pudding
980



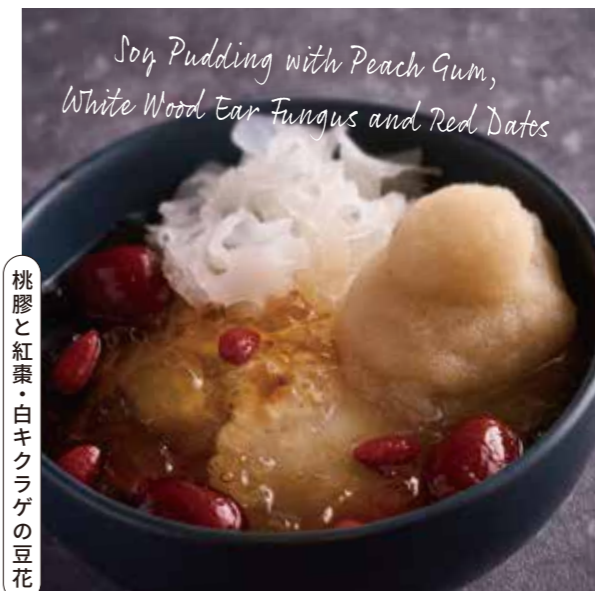
Fujin Soy Pudding

富錦樹トウファ

特製の豆花にあずき、白キクラゲ、ピーナッツ、ハトムギ、ユーエンをトッピングした富錦樹のシグニチャーメニュー。

桃膠とは桃の樹皮からしみ出た成分が固まったもの。桃の花の涙とも言われ、中国では古くからお肌を潤す美容効果が高いと言われる貴重な薬膳食材です。富錦樹では白キクラゲと棗も一緒に合わせ、ヘルシーで味わい深い一品に仕上げました。

豆花
トウファ
Soy Pudding
580



Soy Pudding with Peach Gum, White Wood Ear Fungus and Red Dates

桃膠と紅棗・白キクラゲの豆花

★ 推薦 chef's choice

※表示価格は、税込み価格となっております。
※また、17:00以降のご来店の際は、サービス料10%を頂戴いたします。