

富錦樹
台菜香檳
FUJIN TREE

TAIWANESE CUISINE
& CHAMPANGE





道地台菜概念・法式飲食節奏

富錦樹台菜香檳創立於 2014 年末，延續富錦樹一貫的美好生活提案，將台式料理與法國香檳結合，在慢食中享用餐酒的美味，不拼酒、不趕上菜速度。宜人的室內空間透得進光影，植物裝置藝術家李霽創造台灣山巒概念的原創作品，保有客人自在、舒適的用餐環境。獲選《Monocle》2014「全球旅遊五十大景點」、Louis Vuitton City Guide 台灣必訪餐廳、2018 年台北市政府推薦十大台菜餐廳、2021~2025 年連年榮獲《臺灣米其林指南》一星殊榮。

FUJIN TREE TAIWANESE CUISINE & CHAMPAGNE creates elegant Taiwanese style cuisine paired with French champagne to offer an enjoyable dining experience. It has been selected as one of 2014's "top 50 international travel destinations" in international magazine Monocle and is listed as a must-visit Taiwan restaurant for Louis Vuitton City Guide, and is also listed as MICHELIN Guide 1 star (2021-2025).

2014年に台北で創業した、富錦樹台菜香檳（フージツリー）は、洗練された台湾料理をシャンパンと一緒に楽しんでもいただく新しい台湾料理の食体験を提供しています。
同年には、ルイ・ヴィトンシティガイドにおいて、台湾で訪れるべきレストランリストに加わり、
2018年には、台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ10選」に、
2021年～2025年には、台湾のミシュランガイドにおいて5年連続で一つ星を獲得しています。

◎ 表示価格は、税込み価格となっております。

All price include consumption tax.

所有價格均為含稅價格。

◎ 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。

After 5:00 p.m., 10% of a service charge will be added to your bill.

如果您在 17:00 之後用餐，結賬時將收取 10% 的服務費



Pre-order

預訂料理 請提前預訂 / 事前にご予約ください
Please reserve in advance.



佛跳牆

ぶっとびスープ
Jumping Budda (Fo Tiao Qiang)

フカヒレ・スベアリブ・干し貝柱・アワビ・干し椎茸・マッシュルーム・栗・ウズラ卵・サメ皮・穂先タケノコ・干しナマコを壺に詰め、特製スープで満たした、お祝い事などでも食されるヘルシーなスープ

4-5人分 **10,000** 8-10人分 **18,000**



北海道干貝竹笙雞湯

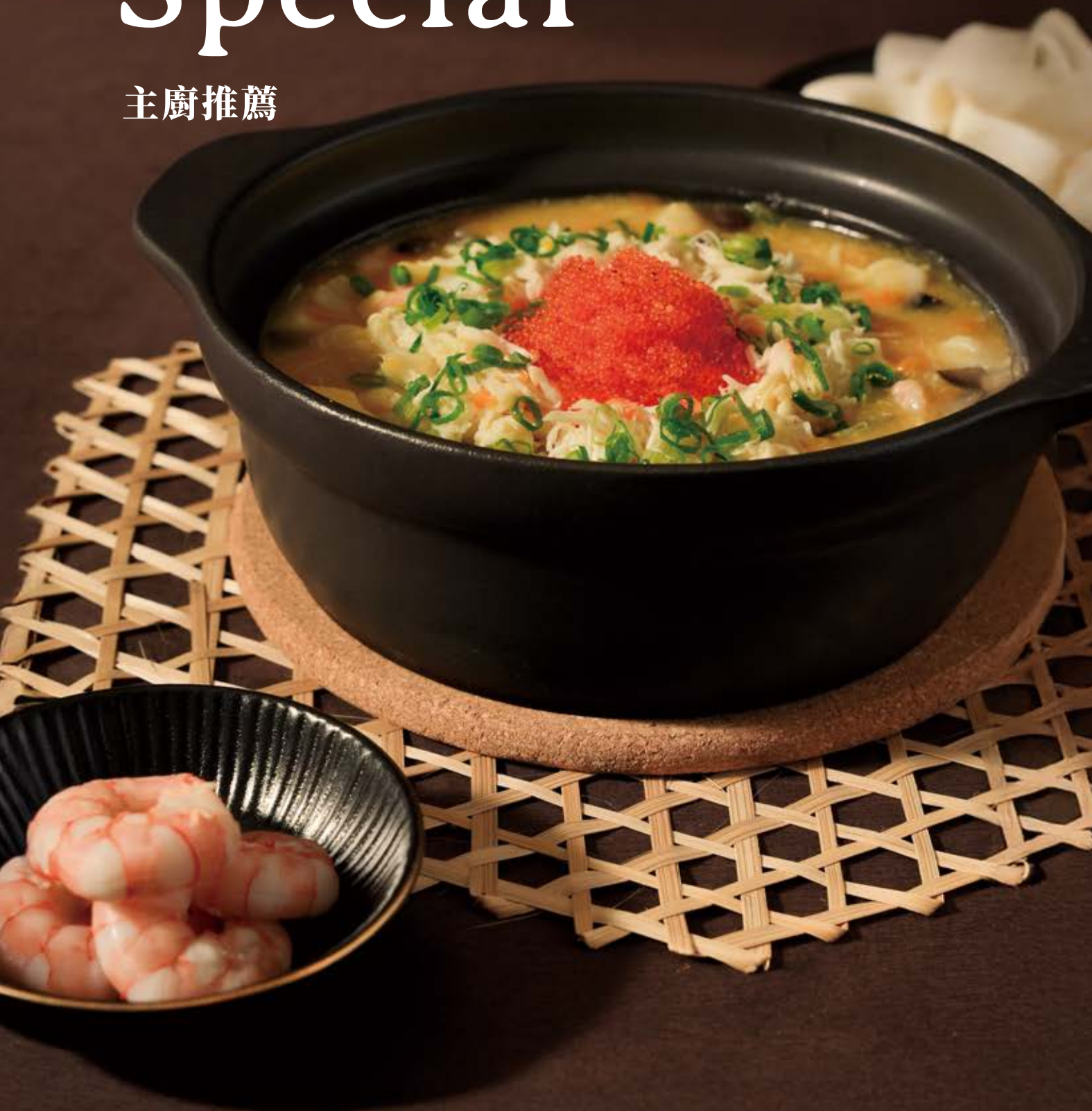
12,800

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

丸鶏の旨味をじっくり煮出し、干し貝柱の深いコクと衣笠茸の上品な香りを合わせた滋味豊かな贅沢なスープです。
ひと口ごとに素材の自然な甘みと旨みが広がります。

Chef's Special

主廚推薦



蟹黃海鮮豆腐煲

蟹肉と海鮮の土鍋煮込み
Braised Tofu with Crab Roe & Seafood

5,980

油淋海膽麻婆豆腐

ズワイガニと雲丹のマーボ豆腐
Mapo Tofu with Sea Urchin

3,980

Signature Dishes

招牌餐點

 辛辣 spicy

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！

1,980

台灣ビーフン
干し海老、豚肉、
7種野菜入り
Formosa Fried
Rice Vermicelli



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！

Small 1,680
Regular 2,980

水蓮菜と
木の実の炒め
Cordia and
White Water



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！

1,280

台灣揚げ出し豆腐
Deep Fried
Egg Tofu



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！

Small 1,880
Regular 2,980

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



油條蒜蓉鮮蚵

肥美鮮蚵・濃郁海味

肥美新鮮的蚵仔，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！

Small 1,980
Regular 3,480

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



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，去骨後搭配清爽酸辣沾醬，重新詮釋經典台菜。

3,280

冷製地鶏の
柑橘醬油添え
Boiled Chicken
with Citrus Soy
Sauce



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。

3,980

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



北海道干貝 竹筴雞湯

濃郁香醇・時間的淬煉

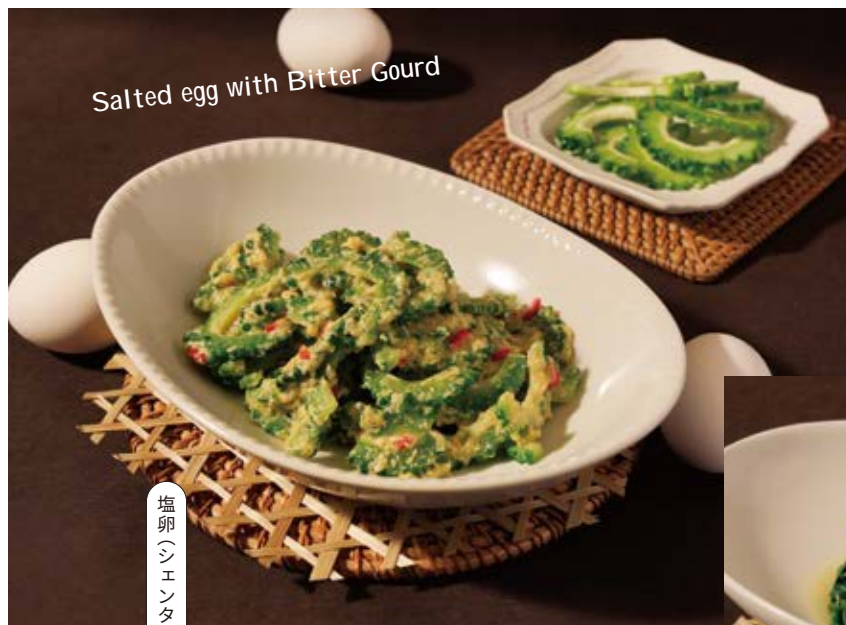
特選北海道干貝長時間煨煮而成，湯頭鮮甜濃郁，不僅暖胃又暖心。

12,800

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





Salted egg with Bitter Gourd

芝海老と大豆苗の炒め物

旨味が凝縮された芝海老と大豆苗をあっさりした味付けで炒めた逸品。



Stir-Fried Shrimp and Soybean Sprouts

塩卵（シェンタン）と苦瓜の炒め

ゴーヤのほろ苦さと塩卵（シェンタン）の濃厚な旨みが溶け合う、コク深い炒め物。

Vegetable 蔬食

扁魚燒白菜

2,980

北海道産ホタテと
ヒラメ乾物・白菜の煮込み
Braised Chinese Cabbage
with Dry Flounder

樹子水蓮★

Small 1,680

Regular 2,980

水蓮菜と木の実の炒め
Cordia and White Water

醇酒劍蝦豆苗

1,980

芝海老と大豆苗の炒め物
Stir-Fried Shrimp and
Soybean Sprouts

鹹蛋苦瓜

1,980

塩卵（シェンタン）と苦瓜の炒め
Salted Egg with Bitter Gourd

北海道干貝娃娃菜

1,780

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

Egg & Tofu 蛋 / 豆腐

墨西哥辣蝦滑蛋

2,480

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

富錦麻婆豆腐心

1,880

富錦樹マーボドウフ
Fujin Mapo Tofu

蒔蘿烘蛋

1,880

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

老皮嫩肉★

1,280

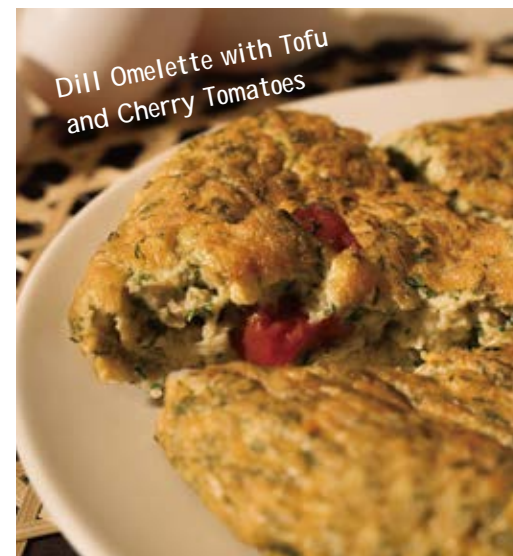
台湾揚げ出し豆腐
Deep Fried Egg Tofu

エビと青唐辛子のふんわり卵炒め

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。



Stir-Fried Prawns with Peeled Chili Scrambled Egg



Dill Omelette with Tofu and Cherry Tomatoes

ディルとトマトの台湾オムレツ

爽やかな香りとほろ苦さが特徴のディルと
チェリートマトを使ってふんわりと
焼き上げた風味豊かな特製オムレツ。

Seafood 海口味



ロブスターとピーナッツの唐辛子炒め

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。

揚げパンと海老すり身・果物の甘酢炒め

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。



宮保鮮龍蝦

Small 3,680
Regular 5,980

ロブスターと
ピーナッツの唐辛子炒め
Stir-Fried Lobster with
Spicy Sauce (Kung-Pao Style)

糖醋百花油條

Small 1,880
Regular 3,380

揚げパンと
海老すり身・果物の甘酢炒め
Sweet and Sour Fried Bread Stick
with Shrimp Paste

鳳梨蝦球

Small 1,680
Regular 2,780

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

油條蒜蓉鮮蚶

★ Small 1,980
Regular 3,480

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

宮保土魷魚

Small 1,880
Regular 2,980

鱈と干柿・
ピーナッツの唐辛子炒め
Stir-Fried Spanish Mackerel with
Spicy Sauce (Kung-Pao Style)

三杯軟絲

2,380

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



イカとバジルの三杯ソース炒め

新鮮なイカを醤油、胡麻油、米酒からなる三杯ソースで炒めた一品。イカのプリッとした食感に香ばしい胡麻油の香り、バジルの爽やかな風味が絶妙に調和します。

MeatPlease

吃肉



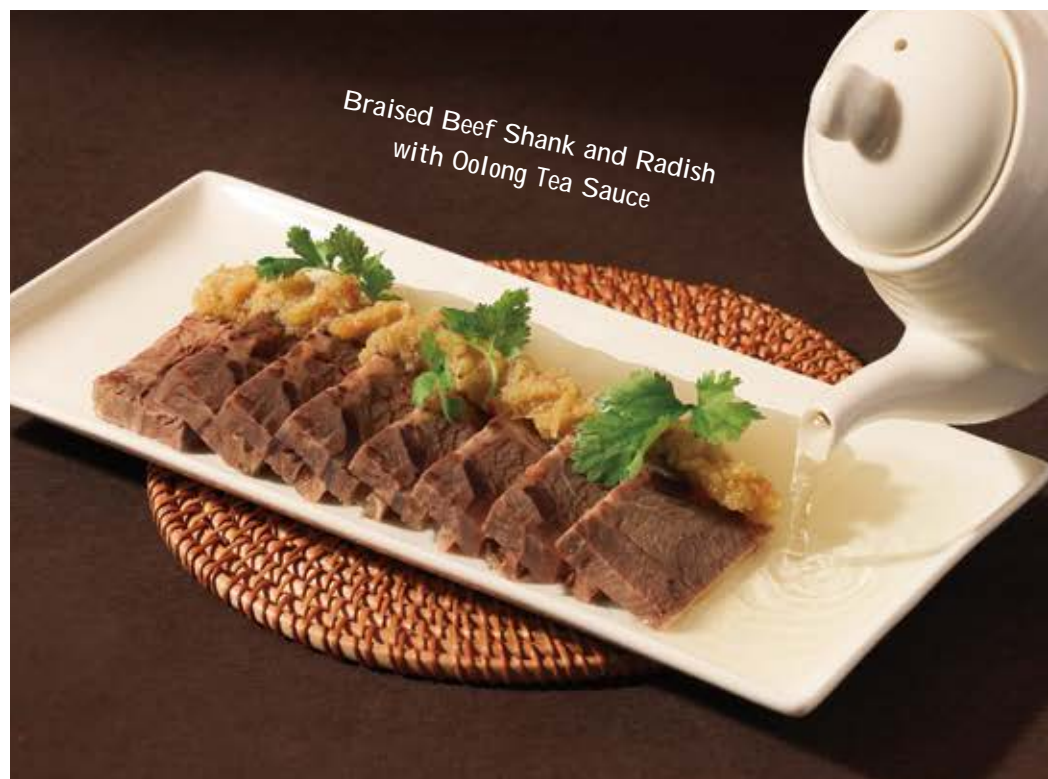
地鶏の特製よだれソース

厳選した地鶏もも肉を低温調理し、特製のソースを加えてしびれと辛さが絶妙なバランス。リピーター続出の一品。

国産牛すね肉の煮込み

酸菜ソースキンセン茶仕立て

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。



金萱白玉牛腱

3,480

国産牛すね肉の煮込み
酸菜ソース キンセン茶仕立て
Braised Beef Shank and Radish
with Oolong Tea Sauce

特調白斬雞★

3,280

冷製地鶏の柑橘醤油添え
Boiled Chicken
with Citrus Soy Sauce

嫩煎骰子牛

Small 2,380

Regular 3,980

和牛赤身肉の
台湾スパイス炒め
Wagyu Cubes

富錦口水雞

3,280

地鶏の特製よだれソース
Fujin Tree Steamed Chicken
with Special Chili Oil

麻香辣炒牛

Small 2,280

Regular 3,880

和牛赤身肉の
麻辣醬炒め
Mala (Spicy Hot) Beef

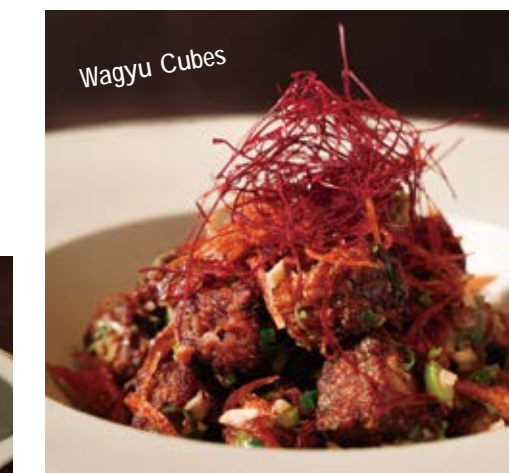
宮保雞丁

1,980

鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め
Diced Chicken with
Peanuts Chili Sauce

冷製地鶏の柑橘醤油添え

名古屋コーチンの柔らかく弾力のある味わいを
柑橘醤油とともに、台湾の伝統料理を新たな
解釈でお楽しみください。

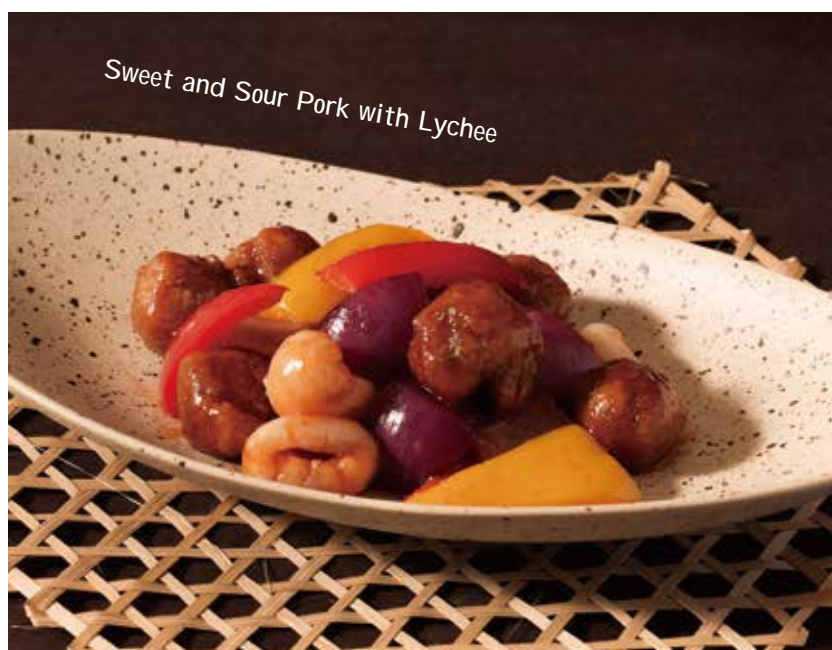


和牛赤身肉の台湾スパイス炒め

厳選した和牛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。

More Meat

更多肉



あつぎ豚とライチの酢豚

神奈川あつぎ豚のリブフィングーをライチと一緒に合わせた風味豊かなメニュー。

蜜棗煨肉★ 3,980

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

荔枝咕咾肉 2,480

あつぎ豚とライチの酢豚
Sweet and Sour Pork with Lychee

芋泥嫩肩 2,180

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

香干肉絲 1,980

細切り豚肉と干し豆腐の炒め
Shredded Pork and Dried Bean Curd

富錦小炒 1,980

金華豚トロ・イカ・
台湾豆腐の炒め物
Stir-Fried Pork Neck, Cuttlefish
and Taiwanese Tofu

松花蒼蠅頭★ 1,880 Small 1,880 Regular 2,980

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

藥膳燉豬腳 1,680

豚足の薬膳スープ煮込み
Stewed Pork Knuckles
with Chinese Herbs

XO醬燒豬肝 1,680

豚レバーのXO醬添え
Sautéed Pork Liver with X.O Sauce



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。

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。

国産豚レバーを香ばしく揚げ、特製ソースで和えた一品。風味良いXO醬添え。



豚レバーのXO醬添え

Rice & Noodle

★ 推薦 chef's choice

飯 麵

烏魚子炒飯

Small 1,780
Regular 2,980

台湾産カラスミと
葉ニンニクのチャーハン
Mullet Roe Fried Rice

紫蘇梅牛肉醬炒飯

2,380

和牛赤身肉と梅の炒飯
Beef Fried Rice with Plum

小卷米粉

1,980

台湾汁ビーフン
ヤリイカと小湯圓入り
Rice Vermicelli with Squid

寶島米粉★

1,980

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

台南滷肉飯（小）

680

台南式ルーローハン（小碗）
Minced Pork Rice

蒜香乾拌麵

580

台湾まぜそば
Noodle with Garlic and Soy Sauce

米飯（碗）

350

赤米入りご飯
Rice (per serving)

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、葉ニンニクと
一緒に炒めあげる富錦樹のプレミアムメニュー。



Soup 暖湯

北海道干貝竹筴雞湯★

12,800

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

鳳梨苦瓜雞湯

2,980

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

當歸四神湯

Small 1,680
Regular 2,980

藥膳豚モツスープ
Four Flavor Herb Soup

- 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藥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。

Dessert 吃甜

★ 推薦 chef's choice

桂花鳳梨黑糖冰 1,380

パイナップルと金木犀の黒糖かき氷
Pineapple and Osmanthus Shaved Ice

富錦樹豆花 980

富錦樹トウファ
Fujin Soy Pudding

富錦樹杏仁豆腐 780

富錦樹アンニンドウフ
Almond Tofu



黒糖かき氷

パイナップルと金木犀の

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。

鐵觀音茶提拉米蘇 980

鉄観音茶ティラミス
Tieguanyin Tiramisu

紹興焦糖布丁★ 780

紹興酒プリン
Pudding with Shaohsing Wine



鉄観音ティラミス



紹興酒プリン



黒胡麻餡入り白玉のプーアル茶



富錦樹アンニンドウフ



黒胡麻とピーナッツ湯圓

キンモクセイシロップのかき氷

アツアツの黒胡麻団子とピーナッツ団子を冷たいかき氷にトッピング

黒芝麻冰火湯圓 1,280

黒胡麻湯圓・
キンモクセイシロップのかき氷
Black Sesame Mochi Balls
with Osmanthus Ice

綜合冰火湯圓★ 1,280

黒胡麻とピーナッツ湯圓・
キンモクセイシロップのかき氷
Black Sesame & Peanut Mochi Balls
with Osmanthus Ice

花生冰火湯圓 1,280

ピーナッツ湯圓・
キンモクセイシロップのかき氷
Peanut Mochi Balls with Osmanthus Ice

普洱茶湯圓 780

黒胡麻餡入り白玉のプーアル茶
Pu'er Tea Sweet Dumpling



Party Menu

宴会套餐 パーティーメニュー (2名様より承ります)

台湾テイastingコース

お一人様 ¥6,800

- 富錦樹開胃菜
前菜2点盛り
- 樹子水蓮
水蓮菜と木の実の炒め
- 老皮嫩肉
台湾揚げ出し豆腐
- 鳳梨蝦球
揚げ海老とパイナップルのハニーマスタード
- 蜜棗燂肉
豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース
- 嫩煎骰子牛
和牛赤身肉の台湾スパイス炒め
- 寶島米粉
台湾ビーフン 干し海老、豚肉、7種野菜入り
- 富錦樹豆花
富錦樹トウファ
- 台灣茶
台湾茶

富錦樹シグニチャーコース

お一人様 ¥8,800

- 富錦樹開胃菜
前菜2点盛り
- 特調白斬雞
冷製地鶏の柑橘醬油添え
- 樹子水蓮
水蓮菜と木の実の炒め
- 老皮嫩肉
台湾揚げ出し豆腐
- 糖醋百花油條
揚げパンと海老すり身・果物の甘酢炒め
- 蜜棗燂肉
豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース
- 嫩煎骰子牛
和牛赤身肉の台湾スパイス炒め
- 松花蒼蠅頭
花ニラとピータン豚挽肉のピリ辛炒め
- 寶島米粉
台湾ビーフン 干し海老、豚肉、7種野菜入り
- 富錦樹豆花
富錦樹トウファ
- 台灣茶
台湾茶

Pairing Drink

3種

¥4,000

4種

¥5,000

上記コースに追加で、当店おすすめの
シャンパンとワインをお楽しみ頂けます。

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。
After 5:00 p.m., 10% of a service charge will be added to your bill.



Premium Tasting Course

【原宿限定】プレミアムコース (2名様より承ります)

お一人様 ¥10,000

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 富錦樹開胃菜
前菜2点盛り | 松花蒼蠅頭
花ニラとピータン豚挽肉のピリ辛炒め |
| 特調白斬雞
冷製地鶏の柑橘醬油添え | 烏魚子炒飯
台湾産カラスミと葉ニンニクのチャーハン |
| 樹子水蓮
水蓮菜と木の実の炒め | 佛跳牆
ぶっとびスープ |
| 宮保土魷魚
鰹と干柿・
ピーナッツの唐辛子炒め | 富錦樹豆花
富錦樹トウファ |
| 蜜棗燂肉
豚バラ肉の角煮
ナツメとハイビスカスソース | 台灣茶
台湾茶 |

Pairing Drink

3種

¥4,000

4種

¥5,000

上記コースに追加で、当店おすすめの
シャンパンとワインをお楽しみ頂けます。

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。
After 5:00 p.m., 10% of a service charge will be added to your bill.

共通の調理器具を多く用います、各種アレルギーに敏感な方は摂取をお控えください。
Please be advised that all of our food is prepared in the same kitchen, cooking utensils and dishes
in the same dishwashers. Hence, the risk of cross contamination always exists