

FUJIN TREE
TAIWANESE CUISINE
& CHAMPAGNE



富錦樹
台菜香檳

FUJIN TREE

TAIWANESE CUISINE
& CHAMPAGNE



道地台灣菜概念 法式的飲食節奏

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，花藝設計師創造台灣山巒概念的植物裝置，保有客人自在、舒適的用餐環境。餐廳獲選《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。



Relax & Enjoy The Feast

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*

「富錦樹台菜香檳(フージンツリー)」は、洗練された台湾料理をシャンパンと共に楽しめる店として、台北松山空港に近い緑豊かな富錦街(フージンジェ)に2014年に創業しました。新鮮な野菜やフルーツをふんだんに取り入れ、お酒と合うようにしっかり味付けされながら油を控えたヘルシーでやさしい味わいは、2018年台湾政府が勧める「必ず食べるべきグルメ10選」に選ばれました。

T a s t e o f T a i w a n

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、高麗菜與乾香菇的台南式米粉，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
Vermicellis

1,380



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

1,480



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

980



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

1,680



油條蒜蓉鮮蚵

肥美鮮蚵 · 濃郁海味

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

1,880



特調白斬雞

特調醬汁 · 酸中帶辣

以舒肥法烹調雞腿，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

1,680



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

2,180



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

6,800

※請提前預訂 / 事前にご予約ください。



Vegetable 蔬食



Signature Dish

樹子水蓮

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



北海道干貝娃娃菜

北海道産干し貝柱とベビー白菜
Dried Scallop and Dried Shrimp
with Baby Cabbage
1,480

Egg & Tofu 蛋 / 豆腐



蒔蘿烘蛋

ディールとトマトの台湾オムレツ
Dill Omelette with Tofu and Cherry Tomatoes
1,380



富錦樹麻婆豆腐心

富錦樹マーボ豆腐
Fujin Mapo Tofu
1,580



Signature Dish

老皮嫩肉

台湾揚げ出し豆腐
Deep Fried Egg Tofu
980

🌶️ 辛辣 spicy

Seafood 海口味



Signature Dish

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
1,880



酒蒸蛤蠣

ハマグリのお酒蒸し 生姜添え
Steamed Clam with
Rice Wine
1,780



玉露生爆蝦

揚げ海老のレモングラス添え
Fried Shrimp with
Lemon Grass Paste
1,780



蒸烤海魚

旬の白身魚の蒸し焼き
Steamed Seafish
※請提前預訂 / 事前にご予約ください。
5,800

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
1,680



Meat Please 吃肉

More Meat 更多肉



特調白斬雞
冷製ゆで鶏の柑橘醤油添え
Boiled Chicken
with Citrus Soy Sauce
1,680



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
1,680



宮保雞丁
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め
Diced Chicken with
Peanuts Chili Sauce
1,480



香菇栗子雞
骨付き鶏と椎茸と栗の蒸し煮
Stir Fried Chicken with
Chestnuts and Mushroom
1,780



蒔蘿紅燒牛腩
牛肉の薬膳醤油煮込み
Braised Beef Tenderloin
Chunks with Carrots
1,880



XO醬燒豬肝
豚レバーのXO醬添え
Sautéed Pork Liver
with X.O Sauce
1,580



香干肉絲
細切り豚肉と干し豆腐の炒め
Shredded Meat
and Dried Bean Curd
1,380



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
2,180

藥膳燉豬腳
豚足の薬膳スープ煮込み
Stewed Pork Knuckles
with Chinese Herbs
1,680



辛辣 spicy

Rice & Noodle 飯麵



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

1,380

蒜香乾拌麵

台湾まぜそば
Noodle with Garlic
and Soy Sauce

380

米飯 (碗)

赤米入りご飯
Rice (per serving)

280

Soup 暖湯



魷魚螺肉蒜

スルメイカとエスカルゴの豚軟骨スープ
Pork Ribs, Squid Escargot Soup

1,880



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

2,180



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 ※請提前預訂 / 事前にご予約ください。

Chicken Soup with Bamboo
Fungus and Dried Scallop

6,800

Dessert 吃甜



富錦樹杏仁豆腐

富錦樹アンニドゥフ
Almond Tofu

480



芒果青

台湾産青マンゴー氷
Glacé Green Mango

880



豆花

トウファ
Soy Pudding

480



花生豆花

ピーナッツのトウファ
Peanuts Soy Pudding

680



芋圓豆花

ユーエン(芋だんご)のトウファ
Taro Ball Soy Pudding

780



富錦樹豆花

富錦樹トウファ
Fujin Soy Pudding

880

因為共用的烹飪工具較多，請容易食物過敏的客人小心點菜內容。
※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.

所有價格均為不含稅價格。如果您在17:00之後用餐，結賬時將收取10%的服務費
※表示價格は、税抜き価格となっております。別途、既定の消費税を加算させていただきます。
※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。
All price does not include consumption tax. And after 5:00 p.m. 10% of a service charge will be added to your bill.