

# Chef's Recommended Set Menu

## 午間套餐・ランチセット



**Mullet Roe Fried Rice Set**  
台灣産カラスミ炒飯セット

¥2,580

台湾前菜盛り、小菜、台湾揚げ出し豆腐、スープ、台湾産カラスミ炒飯

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。



### Fujin Tree Set

富錦樹セット

¥2,480

台湾前菜盛り、小菜、台湾揚げ出し豆腐、スープ、シェフのおすすめ、ライス

### Taiwanese-style Dry Noodles Set

乾拌麺セット

¥2,480

台湾前菜盛り、小菜、台湾揚げ出し豆腐、スープ、シェフのおすすめ乾拌麺

### Fried Rice Vermicelli Set

台湾ビーフンセット

¥2,280

台湾前菜盛り、小菜、台湾揚げ出し豆腐、スープ、台湾ビーフン



### Luroufan Set

台南式魯肉飯セット (ルーローハン)

¥2,280

台湾前菜盛り、小菜、台湾揚げ出し豆腐、スープ、台南式魯肉飯

## Desserts 吃甜 / おすすめデザート



### 紹興焦糖布丁

紹興酒プリン

Pudding with Shaohsing Wine

¥780



### 鐵觀音茶提拉米蘇

鉄觀音茶ティラミス

Tieguanyin Tiramisu

¥980

from 2



11:00-16:00

※写真は¥5,500  
コース2名様分の一例です。

富錦樹  
台菜香檳  
FUJIN TREE  
TAIWANESE CUISINE  
& CHAMPAGNE

## Tasting Lunch Course

フージンツリーを代表する様々な料理をバラエティ豊かに楽しめるランチ限定コース。  
※2名様よりご利用いただけます。

お一人様

¥4,000

お一人様

¥5,500

富錦樹開胃菜  
前菜2点盛り

本日例湯  
ランチスープ

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

蜜棗燙肉  
豚バラ肉の角煮 ナツメとハイビスカスソース

米飯  
赤米入りライス

甜點  
デザート

台灣茶  
台湾茶

富錦樹開胃菜  
前菜2点盛り

特調白斬雞  
冷製地鶏の柑橘醤油添え

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

嫩煎骰子牛  
和牛赤身肉の台湾スパイス炒め

台南滷肉飯  
台南式ルーローハン

甜點  
デザート

台灣茶  
台湾茶

Champagne Set

+¥1,480  
で乾杯シャンパンがセットに

上記各コースに当店おすすめの乾杯シャンパンが  
セットになったお得なコースに変更いただけます。

# FUJIN TREE Lunch Course



from 3 大皿をシェアして楽しむフージンツリー体感コース!

お一人様

¥3,850

※3名様より承ります

11:00-16:00

## 樹子水蓮

水蓮菜と木の実の炒め

Cordia and White Water



## 糖醋百花油條

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

下記より一品お選びください



## 富錦麻婆豆腐心

富錦樹マーボドウフ

Fujin Mapo Tofu

## 油淋海膽麻婆豆腐

ズワイガニと雲丹のマーボドウフ

Mapo Tofu with Sea Urchin

## 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 & Candied Dates



下記より一品お選びください

## 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

## 烏魚子炒飯

台湾産カラスマミと葉ニンニクのチャーハン

Mullet Roe Fried Rice

『フージンツリー』一番の名物メニューを追加できます

## 松花蒼蠅頭

お一人様 +¥500

花ニラとピータン

豚挽肉のピリ辛炒め

Minced Pork with Chives,  
Century Eggs & Peppers

ビーフン・チャーハンと相性抜群!



## 綜合冰火湯圓

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

デザートにトッピングを追加できます

## 酒釀

お一人様 +¥300

チューニヤン Fermented Glutinous Rice

もち米を米麹で発酵させた

コクと甘みのある味わい



上記コースに当店おすすめの乾杯シャンパンが追加いただけます

乾杯シャンパン お一人様 +¥1,480

※各種追加アイテムおよびグレードアップをご希望の際は、グループ全員でのご注文をお願いしております。