

11:00-16:00

# Chef's Recommended Set Menu

午間套餐・ランチセット



推薦

## Mullet Roe Fried Rice Set 台湾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

乾拌麵セット

¥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麵



## 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

¥780

紹興酒プリン

Pudding with Shaohsing Wine



### 鐵觀音茶提拉米蘇 ¥980

鉄観音茶ティラミス

Tieguanyin Tiramisu

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

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ド

蜜棗燉肉  
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

台湾茶  
台湾茶

お一人様  
¥5,500

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

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

台湾茶  
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。

料理内容は季節・仕入れ状況により変更となる場合がございます。



# FUJIN TREE Lunch Course



お一人様

¥3,850

※3名様より承ります

11:00-16:00

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!

## 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

## 台灣茶

台湾茶  
Taiwanese Tea

デザートにトッピングを追加できます

## 酒釀

お一人様+¥300  
チューニャン 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。