



## Party Menu

宴会套餐 パーティーメニュー (2名様より承ります)

### 台湾テイスティングコース

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
- 台湾茶  
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
- 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
- 台湾茶  
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

### 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

### 宮保土魷魚

鰯と干柿・  
ピーナッツの唐辛子炒め

### 蜜棗煨肉

豚バラ肉の角煮  
ナツメとハイビスカスソース

### 松花蒼蠅頭

花ニラとピータン豚挽肉のピリ辛炒め

### 烏魚子炒飯

台湾産カラスミと葉ニンニクのチャーハン

### 佛跳牆

ぶっとびスープ

### 富錦樹豆花

富錦樹トウファ

### 台湾茶

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