

臺北 美食 尚

Delicious food
of taipei

臺北美食 101

指導單位： 臺北市政府

主辦單位： 臺北市商業處

承辦單位： 財團法人中衛發展中心


臺北市民當家熱線



刻劃臺北食尚餐廳美食記號

中國人愛吃、也懂得吃，自古以來，民以食為天是不變的法則，隨時代變遷，我們對食物的要求已不單只求果腹，更不只是滿足味蕾，而是要食得健康，更要食得有品味。在歲月的洗禮下，包羅萬象的臺北，具有不同的風貌，也讓臺北市的餐飲融入了世界各國的飲食文化，我們期望臺北市能基於本身所擁有之多元豐富的餐飲內涵及文化，奠定本市國際美食地球村的地位，型塑出亞洲美食豐饒之都的形象。

有鑑於此，臺北市商業處為了讓來訪的國內、外觀光客，體驗迷人的城市風采外，更能留下「食」的記憶與體驗，特藉由美食專家推薦，找出臺北市最佳餐廳代表，編製出「臺北101美食故事文本」手冊，以故事化的方式來行銷臺北美食，讓前來嚐鮮的市民與觀光客都能盡興地大啖佳餚進行美食之旅，透過歷史悠久、菜色特殊、知名度、優質服務與特色氛圍等餐廳分類，讓您按圖索驥，體驗臺北美食之最、擁抱臺北多元飲食魅力，輕鬆地吃遍全臺北101間的美食餐廳。

擁有「臺北101美食故事文本」，使愛好品嚐各地美食的饕客不必遠走他鄉，在臺北，就能讓你感受到異地風味的美食佳餚；認識臺北美食就從「臺北101美食故事文本」開始，從尋找臺北美食來體會臺北，讓我們一同用臺北美食來環遊世界。

臺北市商業處處長：

A Portrait of the Style Cuisines and Restaurants in Taipei

Chinese people knew delicacies and loved delicacies long long time ago, and since then, we followed the golden concept that “foodstuff is people's major issue”. As time goes by, we now need food not only to satisfy our hunger and appetite as we did before, but also to make ourselves become stronger in a more refined and healthier way. For decades, the all-embracing Taipei has changed into a different new look, and local cuisine culture has integrated, too, with various foreign ones. We expect therefore that Taipei, based on its multi-cuisine-culture and rich culinary accomplishments, can firmly establish itself as the global village of international delicacy and moreover present itself as the image of fertile city of best delicacies in Asia.

In order to have Taipei visitors from all over the world experienced the multi-beauty of this fantastic city and enjoyed the dietary memories in Taipei, Taipei City Office of Commerce invited fifteen gourmets to recommend 101 best restaurants in Taipei and after a series of editing processes, compiled all these interviewed information into a handbook named as “Taipei 101 Delicacy Stories” in which these 101 best restaurants are promoted by way of telling stories on delicacy. These 101 best restaurants are categorized into 5 groups according to “Long History”, “Special Cuisine”, “Name Recognition”, “Best Service”, and “Special Ambience”, so all our citizens and visitors can follow the handbook's instruction, enjoy their journey of tasting fine food, experience all the best cuisines in Taipei, feel the multi-dietary charming in this city, and dine at all these 101 restaurants one by one freely and joyfully.

With “Taipei 101 Delicacy Stories”, gourmets no more need to travel far away for delicacies; instead, they can taste all kinds of exotic table cuisines just in Taipei. So this handbook will be the best beginning to understand Taipei's fine food, to experience the Taipei City, and moreover, to travel around the world by tasting various countries' delicacies in Taipei.

Director, Taipei City Office of Commerce

美食家 臺北·印象



◎烹飪老師

李梅仙
Mei Hsien Lee

烹飪教學、飲食研究、
美食演講
Culinary Instructor, Dietary
Researcher, and Speaker
on Delicacies

臺北的吃跟著時代的腳步千變萬化，而中價位的好味道不僅可以為你省下荷包，也能感受到店家的熱誠，因此走入臺北，猶如踏入美食的天堂！

Cuisines in Taipei are changing with times and trend. Whereas the medium-priced cuisines are always delicious and customers can be touched by the host's friendliness all the time. So in Taipei, you may feel like you are in the paradise of delicacy.



◎烹飪老師

程安琪
Angela Cheng

烹飪教學、飲食研究、
美食演講
Culinary Instructor, Dietary
Researcher, and Speaker
on Delicacies

在臺北，我們把傳統的中華美食更精緻化；把異國流行的料理更普及化！從大宴到小吃，你總能找到滿足自己的那一種美味！

In Taipei, we make traditional Chinese cuisines more delicate and foreign ones more popular! So you always can find your favorite tastes in both feasts and snacks.



◎美食部落格

徐天麟
Gary Hsu

Yahoo奇摩美食達人
Connoisseur, YAHOO
blogger

臺南市的美食從早到晚，讓你吃的開心吃的放心，吃的隨心所欲！各式料理及林林總總的臺灣小吃，應有盡有一應俱全！

In Taipei, all kinds of cuisines and variety of Taiwanese snacks are all available from morning till night; you can enjoy delicacies happily and freely with your inclinations!



◎美食部落格

葉怡蘭
Yi Lan Yeh

美食生活玩家
Gourmet and Expert on
Living

「對我而言，臺北美食的最大魅力在於多元多樣、什麼都有！不管是臺灣的中國的、亞洲的、歐洲的、非洲的、大洋洲的；古老的、新鮮的、豪華的、中等的、平價的……。人在臺北，無論你有多貪婪多饕餮多嗜饕，無論你想吃什麼，十之八九，都可以得到滿足。」

The great variety of Taipei's delicacies is the most amazing thing for me. In Taipei, you can enjoy all kinds of cuisines from not only Taiwan but also Mainland China, Asia, Europe, Africa, and even Oceania with old-time flavors as well as original tastes in all price ranks. So no matter how greedy you are, you can always be satisfied by living here in Taipei fine food paradise.



◎美食部落格

費奇
Fei chi

美食玩家
Gourmet

臺北，美味的驚嘆號！臺北即是美食印象！臺北的吃，有種渾然天成的味道，既傳統又前衛，時髦又有深度，還不時有那麼一點兒的玩味底蘊！

Taipei has so many amazing delicacies that visitors' first impression of Taipei is dainty food! Being of flavor as nature itself, delicacies in Taipei are both traditional and avant-garde with fashion, profundity, and, sometimes, a little bit interesting elements.



◎藝文作家

焦桐
Jiao Tong

二魚文化事業群創辦人
Founder, Fish & Fish
International Co. LTD.

多元善養，有容乃大，可謂全球中國料理的火車頭。

Being the melting pot of multi-diet-culture, Taipei plays the leading role of global Chinese cuisines.



◎藝文作家

陶禮君
Camie Tao

美食趨勢評論&兩性作家
Writer of Food
Consumption Trend and
male-female relationships

臺北美食是一款鮮活的文化體驗。有人味、有情味，可豐、可簡，無論淺嘗或飽餐，同樣怡神，暖心也暖胃。

Taipei's delicacy is a kind of living cultural experience. No matter having a great banquet or just a light meal, you may both pamper yourselves and be deeply moved by the pleasant meals with local friendliness.



◎主廚

何京寶 Paul Ha

味全頂新研發顧問
R&D Consultant, Wei
Chuan Corporation, Ting
Hsin International Group

要吃世界美食，不用舟車勞頓，在臺北就能大快朵頤。

Want to enjoy the most famous cuisines in the world? No need to take a long journey to travel all over the world, because you can have them just here in Taipei.



◎主廚

曾秀保 Shiu Bau Tzeng

前亞都麗緻大飯店天香樓
主廚
Ex-Chef of Tien Hsiang Lo,
The Landis Taipei Hotel

天下之味盡在臺北、世界貴客吃在臺北、美味幸福身在臺北。

Taipei contains all kinds of world-famous delectable cuisines, so guests and visitors from all over the world can enjoy their happiness with feasts of delicacies in Taipei.



◎資深媒體人

吳仁麟 Vin Wu

聯合報系研發總監
R&D Director, United Daily
News Group

美食，是臺北最動人的風景。

Delicacy is Taipei's most impressive scenery.



◎資深媒體人

吳恩文 Andy Wu

中廣吳恩文的快樂廚房
主持人
Host of "Wu En-wen's
Happy Kitchen",
Broadcasting Corporation of
China

精采的人，豐富的文化，安定的生活，造就了臺北美食的多元、精美與厚實。

The outstanding people with rich culture and stable live in Taipei have achieved the variety, delicacy, and well-grounded of Taipei's fine food.



◎學者

洪久賢 Jeou Shyan Horng

景文科技大學
觀光餐旅學院院長
Dean, Collage of Tourism
and Hospital, Jinwen
University of Science and
Technology

古早味、異國風、臺灣情。

Local old-time flavors, exotic lambience, and Taiwan culture with local kindness are the main specialties in Taipei delicacies.



◎學者

徐達光 Ta Haung Hsu

輔仁大學餐旅管理系副教授
Associate Professor,
Department of Restaurant,
Hotel, and Institutional
Management, Fu Jen
Catholic University

走一趟臺北市的各大街道，美食餐廳隨手可得，高級餐廳、國際水準、平民夜市，各具特色，即使用一生的時間，享受臺北之美，永遠無法忘記的是那種融合於東西方不同文化的「好味道」。

You can find numbers of all kinds of restaurants in Taipei; both the exclusive international restaurants and the common night markets have specific features of their own. Taipei's fantastic flavor of integrating eastern and western culture is impressive and well worth spending a whole life to experience and enjoy the beauty in Taipei!



◎學者

夏惠汶 Hui Wen Hsia

開平餐館學校創辦人
Founder, Taipei Kai-ping
Culinary School

吃在臺北，最幸福！從東方到西方、從傳統到新潮、從攤販小吃到精緻美食，口腹情慾交互組合，變化無窮，臺北美食文化多元而豐富！

From eastern to western cuisines, traditional to original food, and snacks to delicacies, there are many dining options for you to choose for satisfying your own appetites and desires, therefore, the dietary culture in Taipei is various and wonderful.



◎學者

蔡淳伊 Chun I Tsai

景文科技大學
餐飲管理系副教授
Associate Professor, Department
of Food and Beverage
Management, Jinwen University
of Science and Technology

臺灣各地小吃、中國各省菜系、全世界受歡迎的異國料理，都可以在臺北品嚐得到，所以，臺北可說是美食的天堂。

In Taipei, you can enjoy all kinds of delicacies, including Taiwanese flavor snacks, Chinese major cuisines, and foreign dainties which are popular among the whole world; in other words, Taipei is absolute the paradise of delicacy!



中華民國97年12月11日發行

2009 臺北食尚

臺北美食101家

封面裡	處長的話
P.2	美食家 臺北·印象
P.6	目錄

臺北美食101

P.8	臺灣料理
P.22	中華料理
P.65	日韓料理
P.82	東南亞料理
P.85	歐洲料理
P.99	美洲及大洋洲料理
P.103	其他地區料理

附錄店家分布臺北市地圖

P.109	店家索引 (店名由A~Z順序排列)
-------	-------------------

ICON符號解說

000 餐廳編號 歷史悠久 招牌特選 店家名產 獲獎殊榮 特色氛圍 其他特色 餐廳推薦分類

電話 地址 營業時間 休息日 座位數 價格帶 ★=NT\$500以下、★★=NT\$500~1,000、★★★=NT\$1,000~1,500、★★★★=NT\$1,500~2,000、★★★★★=NT\$2,000以上 信用卡 交通方式 停車場 網站

發行單位：臺北市商業處

發行人：劉佳鈞

地址：臺北市信義區市府路1號3樓

電話：(02)2725-6478

執行單位：財團法人中衛發展中心

地址：臺北市敦化北路8號7樓

電話：(02)2751-3468

編輯顧問：江宜樺

總編輯：張恩庭

編輯小組：周勝方、黃詩容、卓依儒

Published By: Taipei City Office of Commerce

Publisher: Liu, Chug Chun

ADD: 3F., No.1, Shifu Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.)

TEL: +886-2-27256478

Executed By: Corporate Synergy Development Center, CSD

ADD: 7F., No.8, Dunhua N. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.)

TEL: +886-2-27513468

Editing Consultants: Chiang, Yi Hun

Chief Editor: Chang, En Ting

Editors: Chou, Sheng Fang, Huang, Shih Jung, Cho, Yi Ju

臺北美

食





欣葉餐廳 Shin Yeh

老臺菜真滋味飄香三十載

099 歷史悠久 菜譜特殊 店址多處 環境雅潔 特色菜區 平價消費

講究食材、傳承美味的欣葉，不僅是國內饕家公認的臺菜龍頭，更名揚海外，是日客來台觀光的賞味聖地。和欣葉一起成長的總主廚陳渭南，鑽研臺菜數十年，燒出欣欣向榮、葉葉繁盛的臺灣好滋味。圓厚飽滿的「菜脯蛋」，不加奶、水，原始天然卻滋味無窮；此外，滑而不膩的「滷肉」、軟嫩適中的「香煎豬乾」、鮮香豐美的「蚵仔煎」、各式羹湯菜等，雖是臺灣土產的家常菜，卻是欣葉遠近馳名的招牌料理，是許多老主顧記憶中無可取代的好滋味，同時提升了欣葉在年輕客層的能見度。

30年，欣葉從原本的臺菜餐廳，至旗下的日式自助餐、「咖哩匠」、「蔥花」創意臺菜逐一成立，旋又與華航空廚合作機上餐，在臺北101大樓85樓開辦「食藝軒」，甚至跨國開設分店，經營觸角愈見多元，唯其不變的是那「有情、用心、真知味」。

Shinyeh insists using fresh ingredients and traditional cooking skills to provide a delicious Taiwanese style cuisine for all of its customers. Shinyeh prefers simple and natural ingredients, so the "Fried Dried Radish Omelet" is savory; the taste of "Homemade Special Pork with Soy Bean Sauce" is smooth but not greasy; the mouthfeel of "Fried Pork Slices" is neither too hard nor too soft; the "Fried Oyster" is always fresh and delicious. Shinyeh provides foodies with traditional Taiwanese cuisine and becomes naturally one of the most renowned Taiwanese cuisine restaurants in Taiwan.

DATA

◎臺北市雙城街34號之1 (02) 2596-3255
 平/假日中午11:00~晚上23:00 無 500席 ★
 ★ 可 公車-29、41、63、211、225、226、280、310、220、民權幹線；捷運淡水線民權西路站1號出口 路邊、附近停車場
 www.shinyeh.com.tw



食養山房 Shi-Yang Restaurant

與天地共享一席簡樸盛宴

094 歷史悠久 菜譜特殊 店址多處 環境雅潔 特色菜區 平價消費

「我根本不是在做餐廳，而是把自己的生活拿來跟別人分享。」林炳輝說當初簡樸無華的食養山房，只是他用來和朋友泡茶聊天的地方，後來卻因口耳相傳，「朋友的朋友」愈來愈多，只好開門營業。

潛心佛法的店主人堅持眾生平等，所以自開業來，店裡從沒有菜單，只有一種套餐，一種價錢，誰來都是吃同樣的東西。套餐以果汁、山泉豆腐、蓮藕包、宜蘭糕渣、生魚片、蓮藕雞湯和炒飯為主軸，但不同季節搭配不同食材，口味夏天清爽、冬天飽滿，講求的都是原味，原則就是要新鮮、好吃而且養生。林炳輝說菜都是他自己「空思夢想」做出來的，像蓮藕雞湯上，那一朵徐徐綻放的蓮花，就是他喝「蓮花茶」得來的靈感。

吃過飯，不要急著走，逛逛松園。在佔地五甲的松園裡，食養山房只用了百多坪，其餘盡留給大自然，也留給客人一個洗滌心靈的寬廣空間。

"Shi-Yang Restaurant is not actually a restaurant," the owner Mr. Lin said, "it's just a place to share my daily life with people and friends". Indeed, there is no menu in Shi-Yang because Shi-Yang provides one set of lunch or dinner only in even one single price for everyone. But the fresh seasonal ingredients with simple and healthy cooking methods make the ordinary dishes like tofu, chicken soup, sashimi, and fried rice become a delightful combination for who will enjoy the life like Mr. Lin does.

DATA

◎臺北市菁山路101巷160號 (02) 2862-0078
 ◎平/假日中午12:00~15:00 下午茶15:30~17:00
 晚上18:00~21:00 休週一 200席 S★★★ F
 可 無 專有停車場
 www.shi-yang.com



攝影師/劉慶龍先生提供



阿才的店 A-Cai's Shop

五〇年代的老臺灣情調

011 歷史悠久 菜譜特殊 歷史建築 歷史氛圍 其他特色

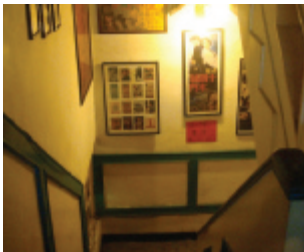
阿才的店，老闆並不叫「阿才」，而是取其意「少一根筋」。這是一個大碗喝酒、大塊吃肉、大聲闊論的地方，這樣還非得少一根筋，才能不正經八百、無拘無束。老闆此時拿了一瓶臺灣啤酒，大聲吆喝端上兩盤好菜，便開口唱了兩句：「阿才，阿才，天上掉下來...」，原來店名就來自這首老台歌，在還沒解嚴的七〇年代，一群酒黨為了抒發心中悶氣，半夜三更也趕不走，只好合夥開了這家店。

五、六〇年代的電影海報、張照堂的翻拍老照片、公媽桌，還有絕對原版的老台語歌...，便原景原音重現了這老年代的美好時光。多少藝文界老前輩、黨外人士來過，留下了一則則故事，於是老闆也想為他們留下這些回憶；然而這樣的老情調，也還繼續著新世代的故事，繼續著一切的興之所至...。只是，以牛筋、牛肚、牛腩費時燉燴的名菜「牛三寶」，可一點都不馬虎...

With 50's and 60's movie posters and old pictures on the wall, antique furniture and old Taiwanese music in the air, A-Cai's Shop not only gives people a "good old time" replica but actually rough and lively dining experience. "Stewed Beef Tendon, Tripe, and Sirloin with Chinese Herbs" is the most popular dish that people always like to try, and people can talk out loudly and eat and drink like a cowboy here. That's the real spirit of the "good old time" in A-Cai's Shop.

DATA

● 臺北市仁愛路2段41巷17號 ● (02) 2351-3326
● 平/假日中午11:30~14:00 晚上17:30~半夜
02:00 ● 週日 ● 80席 ● ★ ● 可 ● 公車-630、245;
捷運-板南線忠孝新
生站2號出口 ● 路
邊、附近停車場 ●
中華電信1288中正
區臺灣料理



阿嬌的店 A-Jiao's Restaurant

吃得出感動的創意私房料理

087 歷史悠久 菜譜特殊 歷史建築 歷史氛圍 其他特色

隱身於一般公寓，如招待所，卻絕無奢華，因為鐵雕大師徐榮昌的空間設計，有老上海的味道，簡潔俐落的擺設，又多了幾分現代感；樹影搖曳，添了中國山水的秀逸，嗅得出這裡是文人薈萃、興詩立言的好「藏」所。

菜，也是創意私房料理，外間絕對嚐不到。因為「阿嬌」只做菜給對的客人，即使一天一桌，都需預訂，因為這裡只有手工菜，費時費工，絕對吃得出感動。經典的「碧玉瓠瓜」用大骨熬十小時，再和瓠瓜燉兩個鐘頭，最後端出的瓠瓜，青綠滑嫩，內蘊透明的光澤，淋上宛若鮑翅的湯汁，有清爽的鮮與甜；「南瓜豆腐」，含在嘴裡，慢慢感受它的香氣，再輕嚐甘貝燉的香菇、青脆的秋葵、進口的蘆筍，別忘沾點細熬的蠶豆汁，為各自的原味再添獨特風味……。不炒不炸不油，每一道菜都是最精準的，讓你的脾胃毫無負擔，就只剩「舒服」兩字形容。

A-Jiao's Restaurant sets in the ordinary neighborhood. It seemed like a private club without the luxury, whereas the dining area is classical Chinese theme with a hint of modern design. A-Jiao's cuisines are also unique, and none of them can be found anywhere else. All of the recipes are made without deep-fry or stir-fry; just like "Stewed Jade Gourd", A-Jiao's classical speciality, which needs to be cooked slowly for over 10 hours. By reservation only, you'll be touched with A-Jiao's gourmet and healthy cuisines.



DATA

● 臺北市光明路220號4樓304室 ● (02)
2892-3613 ● 平/假日中午12:00~14:30 晚上
18:00~21:00 (預約制) ● 週一 ● 30席 ● ★★
● 無 ● 公車-216、
217、218; 捷運-新
北投線新北投站 ●
路邊、附近停車場 ●
無





大鵬灣食堂 Da Peng Bay

新臺式海鮮料理的真鮮味

018 歷史悠久 菜譜多樣 店址多 菜色豐富 價格公道 其他特色

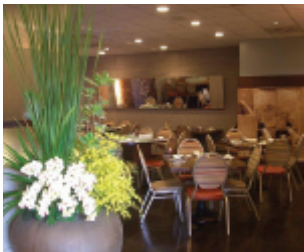
結合屏東東港著名的黑鮪魚、螃蟹和當令海鮮，再加上一點日式料理的創意，大鵬灣老闆娘張琇珍把臺式海鮮文化化，想介紹給外來客，更想讓新臺灣人嚐嚐新臺式海鮮料理的真鮮味。

在胡麻醬和蕃茄的催化下，挾起一塊「酪梨鮪魚壽司」大口咬下，才知道切成薄片的酪梨包覆著鮪魚的奧妙口味，竟神奇地融化在口中。再以臺灣特有破布子清蒸的「金鼓魚」，長石鯛的魚鮮甜味瞬間散開，香氣四溢，自然為這裡招牌菜首選。而吃得到魚尾豐富膠質的「三杯黑鮪魚魚尾」，以及必選雙殼螃蟹，和著軟中帶Q的麵線，老薑、米酒等烹煮的「麻油蟹麵線」，更是真正的100分。沒有制式菜單，大鵬灣每天宅急便時令新鮮食材，讓人享受彈性點餐的樂趣。老闆娘不忘耍點調皮，入門即見東港脫褲戲水的老照片，就是要進門的食客「吃到把錢都剝光」。

With non-fixed menu, and daily delivery fresh ingredients from origin, Da Peng Bay provides customers a flexible way of order. Da Peng Bay's bluefin Tunas, crabs, and seasonal seafood are all caught from Donggang Pingtung. So their specialties like "Steamed Scat", "Avocado and Tuna Sushi", "Noodle with Sesame Oil and Crab", "Fried Blue Tuna Tail with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce" etc, are popular among customers, and also can represent Da Peng Bay's confidence of combining Taiwanese seafood cuisine with some Japanese cooking skills, and revealing a new kind of cuisine culture.

DATA

●臺北市北平東路16號 ●(02) 2351-5568 ●平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~22:00 ●無●
120席 ●★★★ ●可●公車307、49、208、246、
262、22、604、0
南；捷運-板南線善
導寺站1、6號出口
●路邊、附近停車場
●www.otoro.tw



丸林滷肉飯 Wanlin Braised Pork Rice

始終如一的臺灣人情味

025 歷史悠久 菜譜多樣 店址多 菜色豐富 價格公道 其他特色

30多年來，丸林就是這樣陪著運將討生活。跑累了到丸林喝口茶、擦擦手、換個零錢，肚子餓了再來碗魯肉飯，僅管丸林現在搬到民族東路上，圓山捷運站旁卻還是保留著便當車服務運將。

老闆林先生國小畢業就到圓環老字號學作魯肉飯，民國66年在農安街開店，每到中午運將就過來吃飯休息，民國88年搬到民族東路，古色古香的華美裝潢，讓人很難聯想魯肉飯，用餐環境變舒適，觀光客變多，就是貼心的服務沒變。問丸林魯肉飯好吃秘訣，老闆靦腆謙稱「用心」而已。堅持採用新鮮豬肉，先炒24小時過後，以數十種中藥材熬煮，半滷半燜，放在常溫下兩天滷肉與湯汁交融入口即化，淋在粒粒分明濁水溪白米飯上，名聞遐邇香噴噴的魯肉飯大功告成。「許多運將幾乎是陪著丸林一起成長的」除了好吃的魯肉飯，丸林最感心的是始終如一的臺灣人情味。

Wanlin had opened for more than 30 years and served many taxi drivers delicious braised pork rice. The chef says that the secret of this fine food is only with diligence. Wanlin insists on using fresh pork and stir-frying for about 24 hours first, then boiling with dozens of Chinese medicine and staying in normal temperature. The simmered and braised skills make the pork tender and smooth, and with rice drenched by the sauce, the delicious and well-known braised pork rice is accomplished.



DATA

●臺北市民族東路32號 ●(02) 2597-7971 ●平/假日中午10:30~晚上21:00 ●農曆年休 ●260席 ●★●無●公車-紅33、34、208；捷運-淡水綠
圓山站1號出口 ●路邊、附近停車場 ●無





呂桑食堂 Lu Sang Canteen

愛上最真的宜蘭味

029 歷史悠久 家鄉口味 庶民美食 經濟實惠 其他特色

日治時期稱作「福住町」的永康街，生活氛圍寧靜閒適，卻是臺市美食的超級戰區。呂桑食堂以來自蘭陽的地方料理，在華洋激戰的永康街，溫順暖心地攜絡朝聖者的美食信仰。

木桌、木椅、紅磚牆，呂桑食堂的飲食空間洋溢著質樸的古早氣息。老闆姓方，十來歲便學廚藝，學凡江浙、廣東、臺菜、日本料理，都受過師傅的指點，做了宜蘭女婿後，又得泰水親授傳統宜蘭菜，開了食堂，名為呂桑，正是岳家經營的體系。以麵粉包覆雞凍湯油炸的「宜蘭糕渣」，富含膠質，是蘭陽地方作工繁複的筵席菜，與「蒸豆子魚」、「紅糟肉」、「白斬雞腿」、「宜蘭粉肝」等，同為呂桑食堂的人氣美饌。

眼見臺北四方小吃雲集，獨少蘭陽美食館，呂桑力推宜蘭菜，不私藏祖傳之祕，就像外溫內熱的糕渣，要以滿腔熱情讓宜蘭的手藝和美味傳承下去。

With wooden tables, chairs, and red brick walls, "Lu Sang Canteen" is full of simple and unadorned atmosphere. The famous "Yi Lan Fried Paste of Chopped Chicken and Shrimp/Oyster", using fried frozen chicken soup cube covered by bread crumbs, contains rich collagen; this delicious feast delicacy is as popular as "Steamed Longfin Mullet", "Red Rice Yeast Pork", "Plain Sliced Chicken Leg", and "Yi Lan Style Pork Liver" etc. In "Lu Sang Canteen", you can experience the most local and traditional flavor of Yi Lan.

DATA

◎臺北市永康街12-5號 (02) 2351-3323 平/假日中午11:30~14:00晚上17:00~21:30 無
120席 ★★☆☆ 公車-22、20、0東、204、38、信義幹線 路邊、附近停車場 無



海御城 Hai Yu Cheng Seafood Cuisine

統領大洋的精緻海鮮廚房

034 歷史悠久 家鄉口味 庶民美食 經濟實惠 其他特色

海御城以臺式傳統海鮮料理，在充滿異國文化色彩與洋食蒼蔚的天母生活圈異軍突起，精湛的手藝業傳兩代，吸引的不只是在地的味蕾，屹立了15年的輝煌。餐廳的名字隱含玄機，暗示整座海洋的生鮮都為我所御，而如此口出狂言的內情是擅膳的第一代經營者同時是海鮮採購大盤商，對食材的了解自在話下，因此彷彿餐廳通大洋般地以各式海味珍饈獻眾饕餮家的五臟廟。「鮮魚兩吃」以當季當令的魚鮮為主，一做生魚片，一以破布子清蒸，是餐廳的招牌料理；「麻油花蟹」以鮮蟹為主、山藥為輔，用濃郁可口的北港手工麻油清燉出芬芳可口的鮮美湯頭；每道菜都能吃出原味、吃出健康，更吃出幸福與滿意。

目前接手經營的第二代積極尋求突破，除臺式海鮮，也搭配日式料理、推出套餐，未來擬朝向養生與更精緻的路線發展。

Hai Yu Cheng Seafood Cuisine's specialty "Fresh Fish for Two Eat", using seasonal fresh fish for sashimi and for steaming with taiwan local plum cordial, provides customers two ways of enjoying delicious fish. Using crab, Chinese yam and Beigang handmade sesame oil as materials, the soup base of "Boiled Crab with Sesame Oil", boiled by the rich taste sesame oil and fresh ingredients, is delicious and tasty. Hai Yu Cheng Seafood Cuisine provides various seafood dishes to satisfy customers' appetites and let customers can eat in an original and healthier way happily and joyfully.



DATA

◎臺北市士東路91巷9號 (02) 2873-7279 平/假日中午11:30~14:30晚上17:00~21:30 無
200席 ★★☆☆ 可 公車-220、285、606 附近停車場 無





好記擔仔麵 Hao Ji Tan-Tsai Noodles

臺灣味、古早味、人情味、山珍海味 **037** 歷史悠久 菜餚特殊 店名老實 環境舒適 價格公道 本地特色

中午時分，人群聚攏，許在那飛簷、匾額、祥獅與公媽桌等等的空間裝飾，加上店前擺了林林總總、五彩繽紛包裝的臺灣各地土產，「好記擔仔麵」熱鬧如廟會。

強調「臺灣味、古早味、人情味、山珍海味」的「好記擔仔麵」，就這麼鑼鼓喧天似地開了十六年，憑藉的就是不冰不凍的新鮮食材—澎湖的魚、東北角的紅蟳、布袋的蚵仔、鹽水吳郭魚...全是當天空運北上；還有烏魚子、魚翅裙、佛跳牆、鳳梨酥等特產，都創造極好的口碑。正因食材新鮮，端上的佳餚小菜都得原味呈現，臺灣古早時興的醃漬醬料不過添點清香滋味罷了。蒜泥蚵仔，顆顆肥美滑嫩，沾些蒜泥薑汁，酸甜鮮美。每天熱銷2000碗的擔仔麵，用50斤草蝦、大骨和秘方細熬湯汁，更覺鮮甜；麵上的肉燥又炒又滷，輕輕一拌，風味絕佳...這些來自客家、閩南、原住民的熱炒涼菜，全都代表臺灣。

For 16 years, Hao Ji insisted using fresh ingredients instead of frozen ones. Combining Hakka and Taiwanese with other native cooking styles to cook with the sauce prepared with traditional treatment, Hao Ji provides foodies an experience to taste various Taiwanese local cuisines. Just like the hot-selling Tainan style "Tan-Tsai Noodles" (also named "peddler noodles"), using 30 kg shrimps and spareribs soup with secret receipt then stirring the minced pork with noodles, can be sold more than 2,000 bowls a day!

DATA
 ①臺北市吉林路79號 ②(02) 2521-5999 ③平/假日中午11:30~半夜3:00 ④無 ⑤750席 ⑥★☆☆ ⑦可 ⑧公車-46、279、665；捷運-淡水線中山站 ⑨專有、路邊、附近停車場 ⑩www.hawji.tw



兄弟飯店-蘭花廳 Taiwanese Cuisine Orchid Room, Brother Hotel

臺灣美食的五星之選

074

歷史悠久 菜餚特殊 店名老實 環境舒適 價格公道 本地特色

微黃的燈色醞釀出溫暖沉穩的懷舊感，臺式大圓桌透露著圓滿安定的視覺感受，滋味道地的臺菜填補了味覺記憶裡屬於家的熟悉。兄弟飯店蘭花廳，接待客人有如照顧兄弟，四方之客同感賓至如歸。

兄弟飯店老闆洪騰勝對臺菜情有獨鍾，是在飯店裡經營臺菜廳的先驅，將臺灣的美味小吃推升成臺灣人的下午茶是他的理想。因為喜歡臺灣菜，對蘭花廳的臺菜品質自然嚴謹把關，傾其力保留傳統美味。膨嫩營養的菜脯蛋、赤黃酥香的虱目魚肚、各式黑白切，配上一碗清粥，或來碗擔仔麵，不必巷弄奔波便嚐遍臺灣鄉土味；而招牌菜如口感軟Q綿密的「煎豬肝」、肉質嫩滑的「醬油蜆」、甘爽鮮肥的「蔴鼓蚵」，不論大宴小吃，都是行家之選。

近年更引進臺南舊市集的民間滋味，推出現點現做的「沙卡里巴」料理台，這味道讓你跟臺灣鄉土的感情，更貼近了。

Brother Hotel's "Taiwanese Cuisine Orchid Room" will be always the best place for either giving a feast or just having some snakes to taste all kinds of traditional Taiwanese cuisines. From soft and tender Fried Dried Radish Omelet with high nutritive value, Fried Milk Fish, rice porridge, Tainan style peddler noodles, to Orchid Room's specialties like Sautéed Pig's Liver, Stir-fried Clams with Soy-bean Sauce, and Stir-fried Oysters with Fermented Soybeans are all foodies' best choices.

DATA

①臺北市南京東路3段255號2樓 ②(02) 2712-3456 ③平/假日中午11:00~15:00晚上17:00~22:30 ④無 ⑤330席 ⑥★★★ ⑦可 ⑧公車-74、685、307、306、254、668、672；捷運-木柵線南京東路站 ⑨專有、路邊、附近停車場 ⑩www.brotherhotel.com.tw





春天素食餐廳 Spring Natural Vegetarian Restaurant

有機自然的素食新文化

045 歷史悠久 菜譜特殊 店家名菜 蔬食推薦 素食 蔬食

不管吃不吃素，走進春天，看到的是歐式自助餐、開放式廚房的百多樣餐點，吃進的全都是有機健康的美食，沒有負擔的用餐，給你身體的春天，服務也春天！

臺北素食餐廳數量居全球之冠，但很少像春天一樣，從菜餚處理到料理，全採環保、有機路線。「說」得一口好菜的老闆朱秀卿，一手打理沒有農藥的素食文化，招牌菜「三杯猴菇」，送上桌還會發出「ㄍㄨㄞ」的現炒聲，師父精緻刀工處理的「排翅」，讓人吃得到宛如真魚翅的綠竹筍風味。以過濾水、原始栽培的杏鮑菇，完全無腥味，經鐵板燒的烹調下，極具嚼勁。現炒生菜有七成來自有機農場，吃得到的美味，卻不讓你吃到味精，和任何添加物。其他如杏仁茶、擔擔麵、煎餃等，全是饕客必點名菜，老闆娘的慈濟心腸，讓服務也春天，即使不吃素，也能體會吃素的感動，連外國人也稱讚Very Good！

Using natural organic materials, "Spring Natural Vegetarian Restaurant" offers cuisines by buffet and open kitchen style, and gives vegetarian cuisine a new look. Specialties like "Fried Bearded Tooth Mushroom with Wine, Sesame Oil, and Soy Bean", simulated "Shark's Fin", "King Oyster Mushroom", and "Fried Dumpling" etc, more than a hundred delicacies are provided in Spring Natural Vegetarian Restaurant. Even the non-vegetarians and foreigners will be touched first and then praise profusely when they are dining here.

DATA

◎臺北市和平東路1段177號3樓 (02) 2393-0288 ◎平日中午11:45~14:00晚上17:45~21:00; 假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00

◎無車位 45席 ◎★★
 ◎可坐公車-3、15、18、74、235、662、663、237、254、672; 捷運-淡水線古亭站5號出口
 ◎附近停車場◎www.springfood.com.tw



金蓬萊 遵古臺菜 Golden Formosa

從酒場文化走出的臺菜新勢力

056 歷史悠久 菜譜特殊 店家名菜 蔬食推薦 素食 蔬食

當年北投的燈紅酒綠，造就出不少傳奇名菜佛跳牆、排骨酥等，而這些曾經穿梭在30年代北投酒家間的「酒家菜」，如今也成了金蓬萊的招牌菜，不因時空而遜色。

60年前，陳良枝創立「蓬萊食堂」，在北投酒場文化闖出口碑，改名後的「金蓬萊」由第三代傳人經營，依舊堅持遵古臺菜，口味始終如一。招牌菜「蓬萊排骨酥」嚴採油脂適中的豬腩排，經獨家秘方醃上一天，直接炸上15分鐘，入口感受滾燙肉汁和著油脂的口感，令人欲罷不能。傳承福建老師傅手藝的「佛跳牆」，集栗子、海參、干貝、芋頭、鯊魚皮等共冶一爐，配上白切雞的高湯，湯頭濃郁而不油膩。再加上「放山雞」不以任何加味，就可燉煮出臺東放山雞本身的鮮甜美味，曾被譽為是臺灣最好吃的白斬雞。也因此，金蓬萊不但成為國內老饕、更是日本觀光客口耳相傳來台必訪的名店。

Following the traditional Taiwanese cuisine, "Golden Formosa" provides many classic local cuisine like juicy texture Deep-Fried Spare Ribs; rich but not greasy taste of "Steamed Assorted Meats in Chinese Casserole" which follows Fujian cooking skill. Customers can experience the original taste and flavor of chicken by ordering "Taiwan-Species Chicken". "Golden Formosa" insists to carry forward the feature of Taiwanese cuisine, therefore, becomes the first choice of gourmets.



DATA

◎臺北市忠誠路2段172巷2號 (02) 28711517
 ◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00
 ◎無車位 150席 ◎★★◎無車位 公車-285、606、645、紅12、616 ◎路邊、附近停車場◎hipage.hinet.net/golden-formosa





明福餐廳 Ming Fu Restaurant

隱身小巷之中的御膳房

003 歷史悠久 家鄉口味 店名不虛 菜式繁多 環境優雅 服務親切

雖然17歲起便涉習各路廚藝，但明福餐廳在主廚李日明（阿明師）40歲時才開張，可謂起步稍晚。隱身小巷之中，沒有醒目招牌，沒有華麗裝潢，全靠真材實料真功夫打響名號。曾拒受前總統李登輝延攬御用，政商名流、中外使節都是座上常客，無黨無派的料理讓八方人馬在佳餚的真善美之中大和解。正如同桌上那盅「一品佛跳牆」，匯集鮮筍尖、前腿豬腳、荸薺、干貝、韓松、鮑魚、銀杏等風華於一甕，放入以老母雞與特研秘方熬製六小時的高湯，再精燉五個鐘點使其味道融合，口感不同於一般佛跳牆的濃稠黏膩，反而更清爽芬芳；「燒烤九孔」則拋卻蒸燙的格局，而是覆以美乃滋燒烤，九孔的甜度與彈性更上一層樓。

山不在高，有仙則靈；明福餐廳的阿明師和他的一品佛跳牆，宛如鎮店仙靈，讓這家只有六張大圓桌的小小菜餐館大大地有名。

Without bold sign and resplendent decoration, Chef A-Ming of Ming Fu Restaurant is famous for his genius cooking skills and choosing ingredients. The specialty "Steamed Assorted Meats in Chinese Casserole" collects many materials including fresh bamboo shoots, pig's forelegs, scallops, Korean pines, ear shells, ginkgos; the refreshing taste is not as usual. Before being roasted, the "Barbecue Abalone" is covered by mayonnaise which can increase the sweetness and springiness of Abalone.

DATA

◎臺北市中山北路2段137巷18號之1 (02) 2562-9287 平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~21:30 無 750 廣 ★★☆☆ 無 公



車-26、41、63、211、225、226、261、290；捷連-淡水線民權站 路、邊附近停車場 無



小張龜山島 Zhang's Seafood from Turtle Island

享受忠於原味的海鮮

008 歷史悠久 家鄉口味 店名不虛 菜式繁多 環境優雅 服務親切

多年前，打漁郎小張在船上把剛剛從深海300米以下捕撈到的野生海蝦，剝殼沾上醬油芥末醬送進嘴裡時，心裡還老是想著，總有一天一定要開家海產店，教教那些都市人什麼才是享受忠於原味的海鮮。

現在，臺北遼寧街一整排的海產店中，「小張龜山島」成了饕客口中的金字招牌。小張不做漁夫改當老闆兼大廚，用來自媽媽的古早味，和最原始的烹調方式做海鮮給臺北人吃。

每天早上小張都到宜蘭海港，挑選當天捕獲最新鮮、特別的海產運回臺北，風雨無阻除非刮颱風。他曾是漁夫，很清楚宜蘭海域四季的特產；甜蝦、盲鰻整年都有，春天有黃雞魚、夏天吃紅目鱸、秋天是紅喉，冬天則有黑喉。所以他店門口的案上排列的海產總比別人新鮮又有特色，再加上令人窩心超公道的價，所以想吃他店裏當天的好料，手腳要快一點，否則去晚了好貨就沒囉！

If there is a doubt about which fish or seafood is a better choice, only a fisherman can tell the difference. Mr. Zhang, the former fisherman and now the owner and chef of Zhang's Seafood from Turtle Island, personally selects the seafood everyday from the port of Yilan, then prepares their special cuisines by himself. Because the freshness and limited quantity of seafood available each day, people need to get Zhang's shop early to order. If somebody would like know the real fresh taste of shrimps, try the "Raw Sweet Shrimp", which is Mr. Zhang's favorite.



DATA

◎臺北市遼寧街73號 0927-808693 平/假日晚上17:30~半夜01:30 無 720 廣 ★★☆☆ 無 公 車-205、257、41、52、203、202 路邊停車場 無





臺北君悅大飯店漂亮中式海鮮餐廳 Pearl Liang Chinese Seafood Restaurant, Grand Hyatt Taipei

實現膳食養生的食藝境界

060 歷史悠久 菜譜特殊 店址隱密 環境雅潔 粵菜 其他特色

漂亮中式海鮮餐廳的女主人 Pearl Liang，中文名字就是漂亮。這間以漂亮為名的餐廳，結合生活美學與精緻美食，記錄、傳達、分享著「漂亮」的美好。2008年10月起，資深港廚張雲天全新演繹漂亮的私房佳餚。主廚私房菜「原籠竹筍明蝦扎」，細嫩透明的韭黃如緞帶般束起鮮脆彈牙的明蝦球、金華火腿以及金色鹹蛋黃，翠綠的西蘭花點綴其間，晶瑩爽滑的上湯醬汁澆淋其上，一飄嚐盡廣式料理爽、脆、鮮、嫩的精華之美；健康養生的「如意麒麟燴鮮竹」，內含清血的榆耳、抗癌的北菇、調節免疫力的腐竹；還有膾炙人口的「麻醬山藥珍珠鮑」、「紫蘿牛柳片」、「蟹粉百花釀玉帶」等，主廚累積30年的廣東料理絕活就在漂亮的一食一飲之中，臻至膳食養生的食藝境界。

藏酒豐富的酒窖是漂亮餐廳的另一特色，中式美食配世界佳釀，地球，變平了。

Pearl Liang Chinese Seafood Restaurant of Hyatt Hotel Taipei interprets Cantonese cuisines creatively and innovatively. The chef's recommendation "Steamed Shrimp Balls Bundled with Ham and Salted Duck Yolk" contains the essence of Cantonese cuisine: daintily, crispy, delicate and tender tastes. Other specialties like "Bean Curd with Elm Fungus and Mushrooms", "Boiled Abalone with Chinese Yam and Sesame Sauce", and "Stir-Fried Salted Beef Tenderloin with Pineapple and Ginger", truly represent the delicate and dainty of Cantonese cuisines, and give gourmets a distinctive experience.

DATA
 臺北市松壽路2號2樓 (02) 2720-1200
 平/假日中午11:30~14:30 晚上18:00~21:30
 無 178席 3★☆☆ 可 公車-245、621、651、665、20、292、611、284；捷連-板南線市政府站1號出口 專有、附近停車場 www.grandhyatttaipei.com.tw



九記海鮮餐廳 Jioji Seafood Restaurant

味覺的港粵完全遊記

065 歷史悠久 菜譜特殊 店址隱密 環境雅潔 粵菜 其他特色

九記海鮮餐廳的招牌是臺北街頭傳統老店的樣式，壓克力紅底上落著幾個簡單的篆體白字，沉穩實在毫不張狂，如同九記21年來對料理內涵一以貫之的堅持。

主廚何沛源來自香港，當年是龍都酒店知名大廚，是廣東菜師傅中的翹楚；九記原是在臺老廣餐聚而開，其廣式料理的號召力來自於何老闆傳統、道地的真功夫，清蒸、紅燒、煲食、砂鍋等手法不泥於一而滋味各自精采。「生抽煎草蝦」蝦殼酥脆，蝦肉甘甜帶勁，多汁而不油膩，是九記首選的招牌好菜；火候精練的「當紅脆皮雞」、口感爽脆的「豉椒炒生腸」、細密嫩滑的「清蒸筍殼魚」等，都是九記必嚐之珍。一回，老闆在澳門吃到一些令人回味的葡國菜，回台後據以研發「紅豆牛舌煲」，運用廣東煲仔使香味更顯濃郁，中學為體的前進精神，保留了傳統，也發揚了美味。

The chef of Jioji Seafood Restaurant came from Hong Kong and used his traditional and genuine skills including steaming, roasting, boiling, and cooking in claypot to make Cantonese cuisines with new flavors. The fried prawns in Jioji's specialty "Fried Giant Tiger Prawns with Special Sauce" are crispy with springy and sweet taste. The other recommendations like "Roasted Crispy Chicken", "Fried Intestine with Green Pepper, Chili, Fermented Soybeans, Minced Garlic and Green Onion" and "Steamed Marble Goby" are must-eat dishes and highly recommended to customers.



DATA
 臺北市長春路104號 (02) 2542-2546 平/假日中午11:00~14:00 晚上17:00~23:00 無 120席 3★☆☆ 可 公車-280、290、505、643、642、222-72、松江幹線、606、46 附近停車場 無





新葡苑 New-Puen Chinese Restaurant

一網打盡五湖四海的好滋味 005 歷史悠久 菜譜特殊 店址多 環境舒適 手工精製 菜色特別

裝潢風雅的餐廳裡案几素樸，簡約潔淨的杯盃透顯雅緻品味，新葡苑由廣式海鮮酒樓轉型，匯集粵式點心、港式燒臘、滬式私房菜以及日式甜品於一家，是以服裝為主業的老闆對創新中式飲食的lifestyle，略盡棉薄。

傳統之中有新意，創新之中有道地，許是新葡苑美饌的最佳詮釋。如製程繁複的「鎮江肴豬手」，主廚別出心裁地變化出可蒸可炸的創意，可以品嚐油炸後的皮脆肉彈牙，或親近蒸食的軟嫩與原汁原味，若怕錯過任何一種感動，可以選擇蒸、炸兩吃，避免遺憾；又如「白菜獅子頭煲」、「麻辣水煮牛肉」、「杭州魚麵筋」等風味料理，只怕「清、鮮、滑、嫩、爽、香」六個字，尚道不盡新葡苑裡的好滋味。

新葡苑經營逾20載，已累積出菜式廣博而工藝精到的烹調哲學，並隨季調整菜單，冬濃醇而夏清淡地將五湖四海之味一網打盡。

“New-Puen Chinese Restaurant” combines Cantonese snakes, HK barbecue, and Japanese desserts all together such as “Zhen Jiang Fried/Steamed Pig Knuckles”, the speciality, “Cabbage with Meatballs”, “Spicy Boiled Beef”, and “Hangzhou Cod-and-Shrimp Gluten”. With more than 20-year cooking experience, New-Puen keeps providing various delicate and seasonal cuisines for their customers. Either rich texture in winter or refreshing tastes in summer, New-Puen hopes their customers can enjoy the unique flavors of delicacies they serve.

DATA

◎臺北市中山北路2段24-3號 (02) 2568-2768 ●平/假日中午11:30~14:00下午茶 14:30~16:30晚上17:30~21:30 ●無●250席●

★●●可●公車-5、218、220、40、221；捷運-淡水線中山站2號出口●附近停車場●www.new-puen.tw



忠南飯館 Zhong Nan Restaurant

五十年不變的家鄉滋味

012 歷史悠久 菜譜特殊 店址多 環境舒適 手工精製 菜色特別

隱身於仁愛路濃密的綠林，不講風雅，倒是一個個圓凳，圍著大圓桌、小方桌，人人自箇兒添飯，配著一口口菜香，盡是誰也替代不了的家鄉味；更妙的是，「忠南飯館」雖名為江浙家常菜，卻是家裡怎麼也燒不出的好滋味。

餐廳大鍋大炒，清脆香甜的鮮味，非一般家庭所及；幾十人的份量，燉煮滷燴更是濃醇入味；何況對醬油、粗鹽等等材料的挑剔、費時費工的菜色，又哪兒是僅僅餓足幾口人家就願意下功夫的「忠南飯館」的「蹄花黃豆」歷經燉煮、紅燒、冷凍、細蒸整整兩天的過程，才吃清爽嚼勁的獨特風味；「泡菜牛肉」採自然發酵的醃製法，30年的老滷汁，風味獨到、清脆爽口...

從民國45年至今，老歲月的足跡緩步在「忠南」的空間裡，老饕就愛這樸直熱鬧的氣氛，還有一道道端出來五十年不變的鄉愁滋味。

Zhong Nan Restaurant has opened since 1956, and in these decades, it maintains the nostalgic ambience. However, this simple, unadorned atmosphere and traditional cuisine attract many foodies to visit this small restaurant. The taste of “Braised Pig Knuckles with Soy Beans” is fresh and chewy because chef has to use stewed, braised, frozen, and steamed skills, and it will take 2 days for the whole cooking process. The speciality “Pickled Vegetable with Beef” uses natural fermented pickles with marinade that the formula has passed down for more than 30 years; hence, the taste of pickle is original and crispy.



DATA

◎臺北市仁愛路3段88號 (02) 2706-1256、2755-6177 ●平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~20:30 ●無●50席●★●●無●公

車-263、270、245、630、651；捷運-木柵線忠孝復興站●路邊、附近停車場●無





梅門客棧 Meimen Restaurant

相見甚歡的梅門客棧

009 歷史悠久 菜譜特殊 店名悠遠 裝潢雅潔 特色氣派 其他特色

周五、六晚晚餐七點一到，梅門樂園「志氣之聲」從合唱、魔術到小朋友氣功表演，唱作俱佳贏得來賓如雷掌聲，舞台兩側寫道「點心不在充肌，茶品不在解渴，橫批為「相見甚歡」，如這般將飲食提升到文化傳承概念的正是著名氣功大師李鳳山師父。

幾道菜式和湯品，充份感受氣功與生活哲理的連結，如普通的一道餛飩到了梅門，是由氣功底子的主廚將內餡剝得細膩綿密，手桿麵皮，以類似中藥方造形包折，取名為「整頓」即希望食客紛亂心情可以得到整理，著名「四維八德羅宋湯」則以馬鈴薯、紅蘿蔔、蕃茄、百花葉熬煮6到8小時，湯頭清甜濃郁。梅門客棧以中國的五色、五行、五味對應肝、心、脾、肺、腎，以創意蔬食菜式推行獨特的飲食心法「乾淨、烹盡、安靜、恭敬」，透過飲食注入養生觀念，開設以來吸引將近40多國外交使節品賞。

Meimen restaurant prepares its food according to the Chinese philosophy of Five Colors, Five Agents, and Five Tastes, corresponding with liver, heart, spleen and kidney. It uses creative vegetarian food to promote the special diet concepts: eating clean and fully cooked food with tranquil and deferential heart. Meimen raises people's health notion. The dishes represent a perfect combination of Chinese Qigong and philosophy of life. Among them, "Won-Ton" and famous "Lo-Sung Mixed Veggie Soup" are the classic delicacies.

DATA

◎臺北市中華路1段104號2樓 (02) 2375-5905 平/假日中午11:30~21:30藝文表演 19:00~20:00週一~週六80席 6★ 6無☉公車-235、18、307；捷運-板南線西門站6號出口 附近停車場◎www.meimen.org/ambition/restaurant.htm



勺勺客 Shaoshaoke

黃土大漠陝西菜館

010 歷史悠久 菜譜特殊 店名悠遠 裝潢雅潔 特色氣派 其他特色

相傳陝北縣藍田縣的鄉民，於農閒時會離鄉到各地謀生，於是搥把刀、兩把勺子，隨到哪兒就幫需要的人「辦桌」，順便混一頓溫飽，撈點新鮮見聞。「勺勺客」就是這麼來的，意指「會做菜的人」。

一進「勺勺客」，就像進了窯洞，百納、窗花、農民畫，秦腔戲曲、山歌，把我們拉到了遙遠的西北，炕頭牛羊料理、大漠邊域飲品，古都西安仿古菜，更讓我們真實碰觸到了黃土地，還有最有名的泡饃，以牛骨、髓、肉、筋和數十味香料精熬高湯，再燴煮香滷鴨血、時蔬、牛腱等，特別濃香鮮美……。

陝西是古絲路的起點，外來香料的集散地，且胡漢混居，西安又歷經12朝，故保留各朝各代的宮廷菜、傳統小吃。加上老闆精學中藥，而擅用香料；儘管菜色以鹹鮮、酸辣、香嗆的複合味居多，卻堅持講究「一菜一味」出頭，而於2007年《餐飲評鑑》獲選三顆星優質餐廳。

This is the place makes people feel like being the countryside at the desert of the northwest China. The decors, the foods, and the drinks are all copied from the real northwest life of China. Shaoshaoke even adopts the original cooking methods to prepare the beef and lamb dishes, and provides the famous "Dice of Piece Cake with Mutton or Beef Soup", the daily meal of the northwest people, which is made with beef stock and dozens of Chinese herbs and seasonings, and served with some special bread.



DATA

◎臺北市仁愛路2段41巷15號 (02) 2351-7148 平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~22:00 週一~週六120席 6★ 6無☉公車-263、621、270、37、630、222、214、606、665；捷運-木柵線忠孝新生站2號出口 附近路邊停車場◎www.shaoshaoke.com





滿堂紅頂級麻辣鴛鴦火鍋 Mantanghoun Top Spicy Hotpot

滿堂彩的麻辣鍋門道

015 歷史悠久 菜譜特殊 店名吸睛 裝潢雅潔 舒適氛圍 其他特色

紅，是普獲共識的辣味代表色；滿堂紅，是饕家公認麻辣火鍋最正點的選擇。

滿堂紅的消費方式雖採單點吃到飽制，卻是上菜迅速、份量豪邁，提供的食材都是上乘的優質之選，一舉顛覆同類餐廳造成的負面刻板印象，因而獲得饕家滿堂彩，迅速建立物超所值的口碑。主廚余振強師承四川重慶、成都道地麻辣鍋秘方，口感爽麻卻味透溫煦，以此鍋底涮燙美國頂級的安格斯牛肉、霜降牛肉、無骨牛小排，厚切的肉片大面積地沾附爽香的紅鍋湯汁，滋味豐美，僅此一鮮已是物超所值，不虛此行，遑論澳洲小羔羊肩胛肉、草蝦、手工鮮蝦丸、川丸子等鮮美食材通通端將上來，同桌四、五雙筷子爭先恐後的盛況。來盤滿堂紅自製「青梅苦瓜」、「百香果青木瓜」，既解膩又開胃，又可以再戰一輪，還是不要忘了留點胃納給無限供應的Haggen-Daze冰淇淋。

Mantanghoun Top Spicy Hotpot provides "a la carte" and "all-you-can-eat" ways of ordering with high-quality service and large portions of ingredients. The traditional Sichuan flavor soup is used as soup base to boil the thick sliced "USA prime Angus Beef" and "Sliced Short Ribs", so the flesh, soaked the spicy but savory soup, is delicious and tasty. Those two ingredients are above the paid in value, let alone other dishes like "Sliced Lamb", "Fresh Prawn", "Freshly Made Shrimp Balls" and "Hand Made Meat Balls", which are also popular among customers.

DATA
 台北市仁愛路4段228號之4 (02) 2701-6669 平/假日中午11:30~15:00晚上17:00~半夜01:00 無 180席 3★ 7可 2
 公車-263、245、37、249、270、621、630、651 附近停車場 無



溢香園 Yishang Garden – New Shanghai Dinning

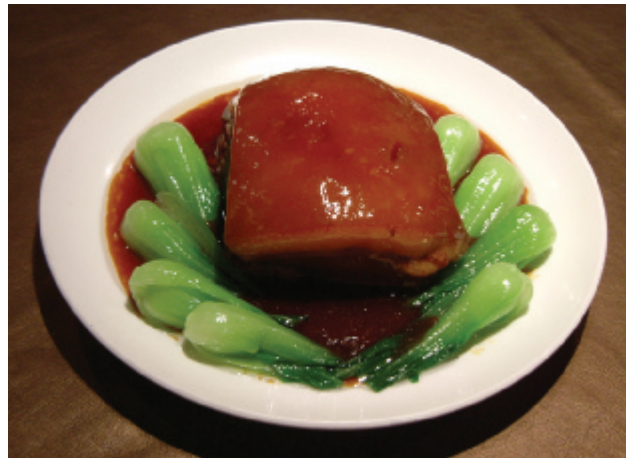
情迷新海派的飲饌時尚

016 歷史悠久 菜譜特殊 店名吸睛 裝潢雅潔 舒適氛圍 其他特色

內聯全國、外通世界的上海，移民多，洋化早，也使得傳統濃油赤醬、重糖豔色的「本幫菜」，吸納中外之長而發展成獨具特色的「海派菜」。到了臺灣，這支以滬江風味為主旋律的飲食滋味更融合了本地元素，成為溢香園裡菜式豐郁多元、口味清爽健康的「新海派」。

裘君鈴從小跟著父親學做道地的江浙菜，白手起家開創溢香園，牽繫對父親的情感，思念家鄉的味道，也不時到上海訪尋一些本幫菜，帶回臺北。「東坡肉」就是使用老上海師父傳承的秘方，將五花肉蒸至半熟、壓平、切成四方，燉滷四小時至入口即化的招牌料理。此外如「杭州老鴨煲湯」、「大蒜黃魚」、「鮮菜鍋餅」……等，在在呈現出海派菜烤、燉、煸、燒、蒸的工藝經典。溢香園以建築外觀的上海小資情調，裝潢風格的滬式西洋情懷，四座飄香的上海味道，交織成新海派飲饌時尚的樂章。

The use of sugar was well known in traditional Shanghaiese cuisine, and especially praised when used in combination with soybean sauce. Whereas in Yishang Garden, the chef not only follows this tradition but also changes it into a new healthier style with refreshing taste named as "New Shanghai". By using the classic and creative cooking techniques of Shanghai cuisine, Yishang serves their specialty "Tonpo Style Stewed Pork Chunks on Vegetables" and many other dishes with soft and subtle, tender and smooth texture excellently.



DATA
 台北市內湖路1段337號 (02) 8751-8183 平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00 無 700席 3★ 7可 2
 公車-21、紅2、28、267、286、646、620、677 附近路邊停車場 無





亞都麗緻天香樓 Tien Hsiang Lo-The Landis Taipei

吃在蘇杭人間天堂

027 歷史悠久 菜餚特殊 店址優越 服務親切 環境舒適 其他特色

吃在蘇杭人間天堂。亞都麗緻天香樓的正統蘇杭菜，在彷彿萬頃西湖寒碧色，十里荷香畫舫的雋雅裝潢下，給臺北人一個滿滿的西湖角落。

清爽鮮美是杭州菜的特色，它精緻天然忠於原味，有別於一般江浙菜的重油重鹹，即使是東坡肉，天香樓的做法是連肉汁都可當湯喝；肉先走油、汆燙，用配料煮上3小時，撈去浮油再浸上一天一夜入味，上桌前蒸40分鐘，讓這東坡肉一點都不膩。

而「西湖莼菜湯」就是千年前，漢晉朝名士張翰辭官回故里只為一啖秋天的「蓴菜羹」、「鱸魚膾」，人生苦短這也是杭州人把握當下的另一種生活態度吧！天香樓一道道杭州名菜背後，都有一段段莫不為人津津樂道的典故；欲想知道神仙鴨魚丸湯、宋嫂魚羹、西湖醋魚、炸響鈴……這些菜背後的傳奇故事，來趟天香樓，他們是很願意說給你聽，也做給你吃的！

Tien Hsiang Lo at The Landis Taipei Hotel provides Hangzhou style cuisine, which is known as full of stories of the traditional and historical dishes. One of the most famous dishes, "Slow-Braised Pork Belly 'Don-Po' Style" known as Tien Hsiang Lo's speciality, was first invented by Su Don-Po, the scholar in Song dynasty, and he even wrote a poem as the recipe to tell people how to cook the pork. Curious about these stories? Tien Hsiang Lo will tell you about them and make you feel like dining at the beautiful West Lake in Hangzhou with their elegant decoration.

DATA

◎臺北市民權東路2段41號 (02) 2597-1234
 ◎平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~22:00無
 ◎100席 5★☆☆ 可公車-41、225、280、
 63、226、277、205
 ◎專有、路邊、附近停車場
 ◎taipei.landishotelsresorts.com



荷風中國菜 He Feng Restaurant

道地滇味的極致

028 歷史悠久 菜餚特殊 店址優越 服務親切 環境舒適 其他特色

開業10年，以上海風格、華洋並重為主要設計品味的「荷風中國菜」，是臺北眾多中餐館裡的一頁傳奇。開在眷村40多年的雲南小吃店，是荷風的前身，道地滇味如雲南筍燜牛肉，雲南豆豉五花肉……則來自上一代對傳統的堅持，所以店內使用的豆豉、蝦醬和蕃頭等配料，都是自家醃製。再加上第二代掌門人對時代潮流改變又極其敏感，於是咕咾肉裡的糖被仙人掌糖及龍舌蘭花蜜所取代，甜度輕、熱量低；而最受客人津津樂道的風乾蕃茄炒蛋，則直接購自優良農家的牛蕃茄，去皮後低溫烘乾八至十小時，配上優質蛋快炒而成。尤其店內每道菜只使用美國進口的礦鹽取代一般精製鹽，因此不需太多調味，就是一道道健康無負擔，高貴不貴的佳餚。

在堅持一定要好吃和最好的食材品質下，荷風在傳統及創新取得良好的平衡，不僅抓住了本地人的胃，也讓絡繹不絕的外國食客們驚豔不已。

Based on original recipes like famous Yunnan Style Pot Roasted Beef and homemade ingredients such as salted black beans and shrimp paste, He Feng Restaurant has been well balanced between tradition and healthy food trend in their menu. The owner of He Feng purchases their produce directly from the best farmers to ensure the quality, and selects healthy ingredient like the agave nectar to replace sugar in the Sweet and Sour Pork dish. The way that He Feng inspired the Chinese food makes itself an urban legend in the Taipei city!



DATA

◎臺北市民權東路3段106巷32號 (02) 2545-3536
 ◎平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:30無
 ◎150席 5★☆☆ 可公車-74、505；捷連-木柵線中山國中站
 ◎附近停車場
 ◎www.hefeng.com





江浙寧福樓餐廳 Nen Fu Lo Restaurant

造就頂尖的寧波味蕾

030 歷史悠久 菜譜多樣 店址悠遠 裝潢雅潔 環境舒適 服務親切

靠著有30多年真功夫江浙菜底子的老闆楊仁和，寧波菜不但重現寧福樓，遵古又不忘創新的堅持，讓嚐過的老饕以至江浙鄉親，個個造就出頂尖的寧波味蕾！

江浙菜向來牛腩料理只用紅燒，在寧福樓卻可吃到清爽滑順的「清蒸牛腩」，取的是臺灣肉質香Q的黃牛，再經蔥薑酒混合熬煮，切片後和鮮紅蕃茄一起清蒸，搭配相得益彰。鮮嫩多汁的醉雞則是不惜成本只取臺灣特有土雞的腿部，經慢火燜煮、冷凍，再浸泡在混合中藥、紹興酒、濃縮雞湯中達1天1夜，入口香氣四溢，酒香直逼腦門，肉質彈跳其中，口感更是頭尾一致，絲毫沒有苦味。憑著一點點巧思，來自宜蘭的主廚老闆讓江浙老饕有了新體驗，以量取勝的堅持，讓干燒魚頭、鱸蝦仁、砂鍋雞...等名菜，道道令人食指大動，物超所值，不管是合菜或點桌菜，只要吃過的人皆飽足滿意的離開。

Having more than 30-year experiences of cooking Zhejiang cuisine, the owner of "Nen Fu Lo Restaurant" has genuine culinary skills. Nen Fu Lo's cuisines can represent not only the traditional flavors but also some new creative tastes. Specialties like "Steamed Tenderloin", "Winded Marinated Chicken", "Braised Fish Head with Soy Bean Sauce", and "Stewed Chicken in Claypot" are so popular in here that each gourmet, even Zhejiang local people, will enjoy their dining hours and the delicacies in Nen Fu Lo.

DATA
 ④ 臺北市金山南路2段2號3樓 (02) 2351-9690 平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 無 150席 22、38、0東、信義幹線 P 附近停車場
 www.newfulo.com.tw



高記 Kao Chi

活出60年精彩的生煎包

031 歷史悠久 菜譜多樣 店址悠遠 裝潢雅潔 環境舒適 服務親切

大紅的底色，「高記」兩字從民國38立於此。三代的傳承，熱賣的依舊是有名的「生煎包」，而其秘訣就在用自然發酵的老麵，才能嚼出QQ的外皮麵香；只是要這60老麵使出真功夫，可不是人人使喚了得，還得十數年經驗累積，才能抓得住適合其溫度、濕度，加以手的揉勁、發酵的時間...，才讓它的內力完全施放出來。而為一嚐生煎包的鮮度與熱度，享受滑嫩肉餡結合包子底部的焦香，直接上桌的小鐵鍋，現點現煎，更是一絕。

重酥蟹殼黃也是道地，烤得層層金黃的酥皮，內包油蔥，酥脆口感和層次間飄散的香氣，讓人一口接一口，難怪上海人叫它一口酥。

蔥烤鯽魚、油豆腐細粉、原盅土雞湯、高祖菜飯等，也都口味道地，時有官員用以招待外國貴賓，亦曾獲邀至總統府現場製作，可說帶動了臺北市的上海點心風潮。

Fried Pork Buns has become Kao Chi's hot selling snack since 1949, the secret of hot selling is the natural fermented old dough; therefore, the crust is chewy in taste. When fried pork buns is ordered, Kao Chi will prepare a small pan to fry buns in front of customers, so that, customers can taste the hot, fresh and delicious snack. Others like "Crispy Pastry of Crab Shell Cake", "Roasted Cucian Crap with Green Onion", "Mung Beans Vermicelli in Soup with Oil Tofu" and so on are also traditional taste. Many officials choose "Kao Chi" to feasted foreign guests and that result in a trend of Shanghai style dessert in Taipei.



DATA
 ④ 臺北市永康街3號 (02) 2341-9971、2341-9984 平/日中午11:00~晚上~22:30; 假日早上8:30~晚上~22:30 無 150席 22、38、20、0東、15、3 P 專有、路邊、附近停車場 www.kao-chi.com





小龍麵館 Xiao Long Dining House

獨門風味的下酒滷味

032 歷史悠久 深諳辣味 店家名產 獨家秘方 特選肉類 特別特色

經過這裡的人，都會帶上滷味，順道探望好友，小酌一番。嫌不夠盡興的，再殺進店裡，麵食、水餃、火鍋、熱炒、小菜，應有盡有，難怪入夜了，「小龍飲食」還是燈火通明，高朋滿座，好不暢快。

從民國55年，「小龍」就以滷味聞名。傳家之寶的老滷汁，足足熬出20年的精華，特別香醇鮮甜。何況三、四個不同的滷鍋，豆干、海帶、牛筋、牛腸、墨魚等等各有其妙，廚師還得根據氣候的溫度、濕度，拿捏火候的控制，滷量多寡、滷汁高度、食材的口感與色澤，一樣得細細打算，非真功夫不成。「怪味雞」也是獨門一絕，除淋上現打的蔬菜醬外，40年累積經驗改良的辣油，更是多種作料配方，屬新式口味怪味雞；熟客愛極了這怪味醬，還特別要求拌麵拌飯。「小龍」菜色多元，風味獨特，難怪舊雨新知常要來回味一番。

Xiao Long has been famous for its Soya-mixed meat since 1960's, and the secret formula of marinade has passed down and stewed for more than 20 years, therefore, the taste is sweeter than usual. Depending on temperature and humidity, Xiao Long's chef controls the heating, quantity of materials, and the treatment, hence, the food like dried tofu, seaweed, beef tendon, braised and spiced eggs and squids are tasty. Besides, noodles, dumplings, hotpots, stir-fry food, side dishes are also unique and delicious in taste.

DATA
 台北市光復南路13巷31號1樓 (02) 2768-5661、2766-0962 平日、週六中午11:00~半夜~3:00; 週日中午11:00~晚上~23:00
 無60席 5★ 無
 公車-270、276、276、205; 捷運-板南線國父紀念館站
 路邊、附近停車場
 無



KiKi川味餐廳 KiKi Szuchuan Cuisine

原來川菜也可以吃得很時髦

035 歷史悠久 深諳辣味 店家名產 獨家秘方 特選肉類 特別特色

就像宮崎駿卡通「魔女宅急便」裡善解人意的小魔女一樣，KiKi川菜也懂得現代年輕人要吃什麼樣的「辣」！魔法永遠不老，川菜也可以很時髦。在新一代主廚的調理下，KiKi川菜標榜的「新」川菜，保留了舊川菜中能讓年輕人上癮的麻辣特色，更上層樓廣用各式辣椒，挑戰年輕人的味蕾；另一方面在少油少鹽的健康訴求下，猶能做出重口味的新川菜。如招牌菜「干煸四季豆」，他們把油炸時間縮短將近一半，如此含油量少了，四季豆的香甜口感仍被保存，端上桌時更漂亮。

而以特別訂製的低鹽豆豉，搭配肉末、韭菜花做的「蒼蠅頭」，不只名字令人驚奇，吃起來爽脆香，是一道色香味俱全的好菜。其它如辣子雞丁、山藥牛腩煲等也普遍受到年輕人的喜愛。在經歷了口感的雲霄飛車後，來杯店內自製烏梅汁，解辣生津，讓味蕾得到平復，這就是KiKi讓人上癮的魔法！

Kiki, the name of the young witch from Director Miyazaki's animation movie, now is doing her magic to turn the traditional Szuchuan style dishes into modern gourmet cuisines. Szuchuan style usually means spicy hot, rich taste, and sometimes greasy, but Kiki's chef makes it possible to lower the sodium and oil while keeps the hot and rich taste. Kiki Szuchuan Cuisine also develops new dishes like the "Flies' Heads", the Stir Fried Minced Pork with Chinese Chive & Fermented Black Beans, that always surprised the young generations.



DATA
 台北市光復南路280巷47號1樓 (02) 2781-4250 平日中午11:50~14:00晚上17:30~22:00; 假日中午11:50~14:00晚上17:30~21:00
 無110席 5★
 公車-235、204、232、212、299、662、663、忠孝新幹線; 捷運-板南線國父紀念館站2號出口 路邊、附近停車場
 www.kiki1991.com





浙寧榮榮園 Rong Rong Yuan Restaurant

醇厚綿長的老浙寧原味

039 歷史悠久 菜譜特殊 店名知名度 裝潢雅緻 舒適氛圍 其他特色

榮榮是老閩娘的小名，是老閩囉稱太太的方式，兩人胼手胝足經營21年，深刻的生活感受與人情滋味順著調進了菜裡，醇厚、篤實、綿長的不仅是料理，也是感情。

金牌主廚黃呈郎是江浙菜國寶級的老牌名廚，燒魚鮮和肉類料理的拿手絕活全是數十年功夫磨成，回憶起小時候跟著老師傅學做菜，光是學徒階段，就熬了10多年，才練就了今日精到俐落的好身手，「烤排骨」、「紅燒下巴」、「放山土雞」都是饕客指名的經典美饌。「馬頭魚燒豆腐」、「砂鍋魚頭」、「黃魚麵」、「清炒膳糊」，在平凡中有著滋養；「川揚獅子頭」、「八寶辣醬」、「東坡肉」、「肴豬腳」，在減油減糖的轉變中保留了老浙寧的家鄉味，熟客不斷上門，一吃就好幾代。藏身於安和路的巷弄之中，在此食尚餐飲匯聚之地，榮榮園的傳統簡樸更顯珍貴。

Huang Cheng Lang, the chef of Rong Rong Yuan Restaurant, is one of our national top chefs of Zhejiang and Jiangsu cuisines. He is an expert in braised fish and meat cuisines due to decades of cooking experience. "Roast Pork Chop", "Braised Fish Chin", and "Plain Sliced Spreading Chicken" are foodies' favorite classic dishes; and the traditional "Braised Large Meatballs with Soy Sauce", "Pork Aspic", "Braised Tlefishes with Tofu", and "Fried Eel" can furthermore satisfy all customers dining in Rong Rong Yuan.

DATA
 ④ 臺北市安和路1段102巷9號 (02) 2703-8822 平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 無 200席 \$★★★ 可 公車-20、226、33、38、22、292、信義幹線 附近停車場 無



故宮晶華 Silks Palace

體驗古今交錯的食藝風華

044 歷史悠久 菜譜特殊 店名知名度 裝潢雅緻 舒適氛圍 其他特色

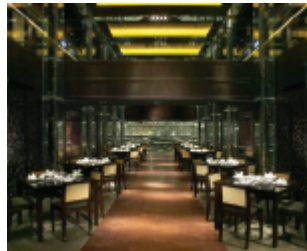
2008年6月開幕的故宮晶華，位於故宮博物院正館西側，延伸故宮近年力倡的「Old is new」概念，擷取故宮藝術典藏為美饌命名，成為融合古今的文化饗宴。唯妙唯肖的「翠玉白菜」上，一尾櫻花蝦偽裝畫龍點睛的蝨斯，一上桌便令人驚豔；上等的蹄膀肉經瀋製、冷卻，再精工雕出「肉形石」外型，故宮晶華的「故宮國寶宴」，只見故宮鎮館之寶一一化作佳餚，與「白玉錦荔枝」、「元朝雲林鶴」、「鮮果毛公鼎」、「多寶格御點」等組成九道食藝菁華，用文化創意消弭文物生硬的距離感，走入民眾的生活。

這個大量使用文化元素於建築外觀、內裝、食器與餐飲的食藝殿堂共五層樓，由下至上分層提供臺灣特色小吃及粵菜為主的中國八大菜系單點美食、「蘭亭居」等十間包廂，以及最頂層的多功能宴會廳等服務，用熱情開門迎賓。

Silks Palace's recommendation "Imperial Treasures Feast" has two favorite dishes. One of them is "Jadeite Cabbage with Insects" on which the Spotted Shrimps skillfully imitating the long-horned grasshopper carved on the authentic curio collected in National Palace Museum; and the other is "Meat-shaped Stone" which uses the best pig knuckles to be stewed, frozen, and then carved with chefs' outstanding skills, and finally displayed with the shape just like the authentic curio, "Meat-shaped Stone", collected in National Palace Museum.



DATA
 ④ 臺北市至善路2段221號 (02) 2882-9393 平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~21:30 無 240席 \$★★★ 可 公車-紅30、213、255、304、18、19 專有、路邊、附近停車場 www.silkspalace.com.tw





紅牌牛肉麵餃子館 Hong-Pai Beef Noodles and Dumplings Restaurant

小店也能吃到名家手藝

046 歷史悠久 菜餚特殊 店址悠遠 裝潢雅潔 手工精細 口味特香

不起眼的巷弄，風清清亮亮的，這裡卻能同時嚐到最極端的牛肉麵口味，讓人備覺幸福！紅燒湯頭的牛肉，柔軟中特別有嚼勁，清燉的配上牛的臉頰肉，筋細而入口滑嫩。從小愛吃牛肉麵的老闆，獨鍾鍾情本地牛肉，因為耐煮，燒出的湯特別甜，加上中藥、香料與豆瓣醬熬煮，更顯濃郁。

而此時雖然午休了，鍋裡的湯還繼續熬著。老闆娘說，清燉湯頭看來清澈，卻含有豐富細緻的滋味；那是用大骨頭和牛肉熬一整天，再放入蕃茄、紅蘿蔔、洋蔥、芹菜等蔬菜，而訣竅即在細火慢熬，火一稍大，湯就濁；老闆如此龜毛，難怪獲2007年國際牛肉麵節網路票選第一名。燒餅夾牛肉也是獨家研發，餅冷了，還是香酥，這讓企業機構一訂就是數百個，還有演員帶去大陸與劇組分享。而師承吳抄手的擔擔麵與紅油抄手，讓你在小店也能吃到名家手藝。

The beef broth is cooked slowly at very low heat for the whole day. The broth looks clear but well reserves all the vegetables and beef's flavor, and most important of all is Hong-Pai only uses the local beef for their beef noodles, that's why Hong-Pai was voted the first place for the best beef noodles on the internet in 2007. Besides, both the Dumplings in Red Chili Oil and the Baked Wheat Rolls (known locally as Shaobing) with beef are also popular items at Hong-Pai, so people always like to bring them home and share with friends and families.

DATA

◎臺北市和平東路2段175巷25號1樓 (02) 2708-1772 ◎平/假日中午11:00~14:30晚上17:00~20:30 ◎週日◎午25席◎★◎無◎公車-74、209; 捷運-木柵線科
技大樓站◎路邊、附近停車場◎無



上海隆記菜館 Shanghai Longji Restaurant

老上海的好味道

047 歷史悠久 菜餚特殊 店址悠遠 裝潢雅潔 手工精細 口味特香

開店至今已56年的上海隆記菜館，是臺北難得一家維持上海本幫菜特色的老餐廳，非但成為許多老一輩外省人解鄉愁的地方，也是臺灣老饕品嚐人間美味的好去處。上海本幫菜起源於當初上海的弄堂里巷間，從小攤變飯館，以低廉的價格提供味美的家常菜給一般市井小民。當年隆記從上海遷到臺北，既維持了這個傳統，堅持原來的烹調方式，也一直延續到今天。走進店裡，玻璃櫃上陳列了約20種的小菜，像烤芥菜、醉元寶、蔥烤魷魚、芋艿等，都是費時費工而大受歡迎的小菜。

此外店裡的招牌菜：砂鍋三鮮，除了湯頭得熬上個五、六個小時，裡頭的蛋餃、百葉包也都是店內自製，而火腿、鹹肉...更是上上之選。還有以草魚，配上醬油、米酒、糖等精心烹調，時間拿捏得恰到好處的紅燒下巴（划水），更是一絕。因此，要嚐老上海的味道，到隆記準沒錯。

Shanghai Longji Restaurant is one of the oldest Shanghai style Chinese restaurants in Taipei; for over half a century, Longji never changed their recipe or taste, even the Chef. This kind of Shanghai style cuisine was originated from small food stands behind the main streets, and Longji keeps this way of "food stand" until now. So there are 20 more appetizer style dishes available to choose in Longji's food stand besides Longji's main specialties like "Pork-Seafood in Casserole" and so on. So if you are looking for old fashioned Shanghai style cuisine, Longji will be the place.



DATA

◎臺北市延平南路101巷1號 (02) 2331-5078 ◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00 ◎每月第三個星期週日◎150席◎★◎無◎公車-18、257、835、513、235、663; 捷運-南港一板橋-土城線西門站4號出口◎附近停車場◎無





川揚郁坊小館 Yu Fang Restaurant

高品質的揚州菜精髓

048 歷史悠久 菜譜特殊 店名知名度 服務親切 菜色豐富 其他特色

川揚郁坊小館真的不大，座位不多，店面也不重裝潢，可是因為菜色滋味好，價格平實，所以它總是客滿，要用餐得先排隊預約，而一些費工夫的「大菜」更得先訂才吃得到。

雖然招牌上有個「川」字，但是看看菜單，店裡還是以江蘇揚州菜為主，像是鎮江肴肉、風雞、砂鍋獅子頭、維揚干絲、爆脆鱈、煨麵，還有各色揚州點心。老板兼主廚的呂先生表示，該餐廳並沒有特別主打的招牌菜，各種菜色都受到歡迎；但值得一提的是維揚干絲，他堅持一定要用手切豆干絲，這樣干絲才算得上上乘。而當初他之所以只開個「小館」，就是為了能原汁原味呈現高品質的揚州菜精髓，餐館太大，怕自己照顧不過來。而20多年下來，由於他的堅持，讓郁坊小館在臺北的饕客口中，有了極佳的口碑，雖然店小、又擠，可是連「達官貴人」還是經常出現在店裡。

This is a really small restaurant, but the size of the restaurant really matters to Mr. Lu, the owner also chef of Yu Fang Restaurant, because he think that's the only way he can take care of each customer when he is preparing the finest Chuan-Yang style Chinese cuisines, and that's why all of Yu Fang's dishes are welcomed by customers. But Mr. Lu recommends especially the "Wei Yang Shredded Dried Tofu" because he insists that the dried tofu must be shredded by hand though it takes Mr. Lu extra hours to prepare, so customers have to make reservation and pre-order in advance.

DATA

◎臺北市延平南路163巷2號◎ (02) 2331-1117
 ◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~20:30
 ◎每月第二、四個星期一 70席 ◎★◎無◎公
 車-307、262；捷運-南港—板橋—土城線
 西門—小南門站2號
 出口◎路邊停車場
 ◎無



臺北喜來登飯店—辰園 The Dragon, Sheraton Taipei Hotel

港式料理的皇家經驗

049 歷史悠久 菜譜特殊 店名知名度 服務親切 菜色豐富 其他特色

喜來登飯店辰園港式料理，由身著華麗滿洲宮廷服飾的侍者端出一道令人垂涎的珍饈美饌，打造的經典時尚品味。

辰園特聘港籍廚師團隊嚴選各式生鮮食材，推出粵式經典名菜、港式飲茶及多樣的海鮮料理；主廚許文光擁有30年專業烹飪經驗，主廚私房菜與廣式創意料理飄香辰園。像是功夫名菜「一刀肉」，先以精湛的刀工將三層肉片成晶瑩通透的帶狀，而後層層推疊成寶塔，經過油炸、冷藏，加入梅干菜後滷至完全入味，使其肉質滑嫩且有入口即化的口感，唯有慢工才能得此藝臻化境的絕品美味。此外，「脆皮叉燒」及「臘味煲飯」與每月更新的主廚推薦料理等，都是辰園的心血與巧思。辰園提供盛唐、大漢、吉祥、如意、長春、富貴與專門提供宮廷料理的仿膳 (The Emperor) 等包廂，在現代中國風的裝潢中，優雅體驗古代皇族用膳的雍容。

"The Dragon" in Sheraton Taipei Hotel is a Cantonese style restaurant which provides classic Cantonese dishes, Hong Kong Dim Sum, and various kinds of succulent seafood. Delicate "Braised Pork with BBQ Sauce", the pagoda shape side pork with tender and smooth taste, is using deep-fry and complex stew skills. Besides, "Crispy Barbecue Pork", "Cured Meat and Clay-Pot-Cooked Rice", and monthly changed chef's specially recommendation can all represent The Dragon's enthusiasm of cuisine.



DATA

◎臺北市忠孝東路1段12號B1◎ (02) 2321-1818
 ◎平/假日中午11:30~14:30晚上18:00~22:00
 ◎無◎242席◎★◎可◎公車-0南、15-22、37、49、202、208、220、232、262、307、604、615；捷運-板南線善導寺站2號出口◎專有、附近停車場◎www.sheraton-taipei.com





臺北喜來登飯店—請客樓 The Guest House, Sheraton Taipei Hotel

虛擬水鄉實境細品川揚料理 050

走進喜來登飯店請客樓，映入眼簾的是一脈連綿的江南水色，詩意般的水鄉影像營造出摩登復古的品味，與請客樓的川揚料理相互輝映。

以厚重鮮香的川菜與作工細膩的淮揚菜各取所長，真味與巧思的川揚菜於焉產生，許多經典菜色如「黃魚湯麵」、「蘇式小湯包」、「砂鍋一品雞」等，都在請客樓原味重現。從江浙名菜東坡肉得到啟發，用富含膠質與筋的膝蓋嫩肉取代五花肉的「冰糖蓋子頭」，火候精準地煨燉到Q而不爛，再加入可以降低膽固醇的紅麴，搭配手工荷葉餅皮，成為一道創新、養生的川揚新風味，更成為請客樓的號召。只想小酌或品嚐小點心的人，也有「桂花馬蹄餅」、「泡椒皮蛋」以及豬舌搭豬耳的「悄悄話」可供選擇。

周庄、蘇州的黑白影像在這個城市的17樓虛擬了水鄉實境，等待著你我用味覺聯繫川揚古今。

"The Guest House, Sheraton Taipei Hotel" uses black and white images of Zhouzhuang and Suzhou to create the riverside scenery which matches beautifully with Szechwan and Yangzhou Cuisine. Their classic dishes including "The Braised Noodles with Yellow Fish Broth" and "Suzhou style Steamed Pork Dumplings" etc. all represent the traditional and original tastes. "The Braised Pork Knuckle with Rock Sugar", especially, uses pork knuckles containing rich gel and tendons instead of the fatty pork, and moreover, some red rice germs are added in to reduce cholesterol. So it has become the healthy specialty in "The Guest House".

DATA

◎臺北市忠孝東路1段12號17樓 (02) 2321-1818 平/假日中午11:30~14:30晚上18:00~22:00 無煙200席 6★ 可◎公車-0南、15、22、37、202、208、211、220、262、265、276、307、604；捷運-板南線善導寺站2號出口◎專有、附近停車場◎www.sheraton-taipei.com



羊成小館 Sunny Town Chinese Restaurant

臺北最老牌的粵菜館

051 歷史悠久 菜餚特殊 店知名遠 裝潢雅潔 環境舒適 菜式特別

在臺北開業近30年的「羊成小館」，早期店名原為「羊城小館」，因為當初沒早申請註冊商標，結果被另一家也叫「羊城小館」的餐廳捷足先登，老闆彭鑒滇只好把「城」字去了「土」；因為他知道名字不重要，客人口碑才實在。彭老闆的美味是家傳，當年父叔輩開的楓林小館，是臺灣第一代粵菜館，而他在楓林謝幕前十多年就出來自立門戶，但招牌菜卻和楓林一樣。

其中椒鹽焗中蝦雖是廣東老菜，到處都吃得到，但羊成小館做得就是別有力道，因為食材用的是深海劍蝦，肉質緊實、每隻都有蝦膏，炸得酥脆到整隻下肚也沒問題。至於京都排骨則是以骨小肉多的肉排為主，烹煮時油的溫度控制得就是那麼剛好，再淋上京都醬汁，酸中帶甜、甜中有酸，美味到不行。而蔥油毛肚是讓人吃完了牛肚，蔥油還得請老闆煮碗白麵條來拌上，吃乾抹淨才過癮！

For over 30 years in Taipei, Sunny Town Chinese Restaurant is one of the oldest Cantonese style restaurants and most customers are regular until now. Thanks to the medias and internet, Sunny Town attracts more new generations to the dining room for enjoying their most popular "Prawn with Pepper Salt". This speciality only uses the prawns from the deep sea level, and the fried prawns are so crispy that even the prawns' shells can be eaten!



DATA

◎臺北市忠孝東路2段80號 (02) 2396-0326 平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 無煙180席 6★ 可◎公車-262、605、212、209、232、忠孝新幹線；捷運-板南線忠孝新生站2號出口◎附近停車場◎無





神旺大飯店潮品集 Chao Ping Ji, San Want Hotel Taipei

臺北潮州菜的首選

052 歷史悠久 家鄉風味 店名知名度 優質服務 粵港菜 本地特色

在臺北要吃道地的潮州菜，絕不可錯過神旺飯店的潮品集；雖然它開張至今不過5年，卻是好評如潮。

來自香港、出身餐飲世家的當家主廚何炳木，從祖父算起一家三代都從事潮州料理。何主廚從15歲入行，至今已近40年。他的拿手好菜首推「潮州渣鵝片」，藉著一鍋特製陳年老酒，將精選4至5公斤重的肥鵝渣得恰到好處、多汁滑嫩不乾澀，接著配上自製蒜頭醋蘸料，不管是鵝肉，還是其他渣鵝腸、鵝紅或豆腐，都不只是「可口」兩個字就可以形容得了。

至於家鄉的水瓜煎，是潮品集另一道經典之作。以絲瓜配上地瓜粉、菜脯和蛋，煎得金黃香脆，頗有臺灣古早味的影子，因此深得老一輩臺灣人的喜愛。其它像潮州小炒、干煎鰻魚、XO醬炒河粉及鮮蝦韭菜粿等點心，及干煎伊麵瀰白糖及百果芋泥等特色甜品，也都是潮品集最秀的料理。

From the south coast of China, Chaouchou cuisine style food uses a lot of fresh seafood and special sauces only for certain dishes, and among which, the Marina Goose Slices dish in Chao Ping Ji Restaurant at San Want Hotel Taipei is one of the best. Executive Chef Ho cooks the goose with the aged infusion and paired with the homemade garlic vinegar sauce to serve. Chao Ping Ji also serves Dim Sum style food and special desert menu that will satisfy all gourmands.

DATA

◎臺北市忠孝東路4段172號 (02) 2772-2687
~9 (02) 2781-2822 平/假日中午11:30~14:30
晚上17:30~21:00 無休 170席 ●★☆☆可 公
車-212、299、232、
204、662、663、
262；捷運-板南線忠
孝敦化站 專有、路
邊、附近停車場 ④
www.sanwant.com



四川吳抄手 Chili House Restaurant

辛辣回甘的老字號川味

053 歷史悠久 家鄉風味 店名知名度 優質服務 粵港菜 本地特色

成立於民國40年，以多熱炒，小吃的滄辣川菜為主，歷史悠久，除了是菜色好滋味外，讓到該餐廳用餐的客人總有著回家的溫馨感覺，更是一大重點。

即使一晃眼也半世紀了，但不變的還是「老」朋友，憑藉的也是這正宗道地的川菜，也愈發讓四川吳抄手形成一種特色—費時講究的工夫、客製化特別服務，快失傳的真滋味，以及不斷研發的新菜色。像是更迎合年輕人和都會人口味的麻辣鍋，麻辣口味適中，在特別用中藥調配的湯頭裡，涮上美國進口特選小羔羊肉、頂級肥牛肉和各式特製小丸子，口感奇佳；還有白菜肉絲夾餅、剁椒魚頭、芝麻雞柳等，不只有辣，同時也增添了一點點清淡口味。

而每天都會賣上5,000多個的鎮店之寶—紅油抄手，皮Q餡鮮，再配上光是調製就需4~5個小時的紅油及甜醬油，口味堪稱一絕，也難怪總是令人百吃不厭。

Over half a century, Chili House Restaurant, just like an old friend, provides you the genuine Si-Chuan cuisines with the warmest hospitality. Take the Wantons (dumplings) in Red Chili Oil, the best selling at Chili House Restaurant for 5,000 pieces a day, as an example, the red chili oil and sauce always need to be prepared for 4~5 hours for their daily use. But Chili House Restaurant not only keeps the Si-Chuan genuine flavor in their menu but also develop many new dishes for satisfying the young generation and metropolitan.



DATA

◎臺北市忠孝東路4段250號之3 (02) 2772-1707 平/假日中午11:30~14:30晚上17:30
~21:30 春節初一 100席 ●★☆☆可 公
車-212、299、232、
204、662、663；捷
運-板南線忠孝敦化
站3號出口 路邊、
附近停車場 ④www.
just-hot.com





永福樓 Yun Fu Lou Restaurant

複合式餐廳之最

054 歷史悠久 菜譜特殊 店址老舊 裝潢雅緻 靜中取鬧 菜式特色

位在忠孝東路SOGO商圈的永福樓是臺北老字號的江浙餐館，但現在它最出名的菜色卻是北平烤鴨，還兼賣廣式點心，甚至連和風明蝦，也是它的招牌之一。

從永福樓一路走來的變化及口碑歷久不衰，似乎也正是臺北這些年來餐飲業進步與改變的縮影。它是臺北市最早嘗試「複合式餐廳」的先驅，不僅口味「複合」，功能也很「複合」。一般散客每晚在2樓用餐時有鋼琴演奏可欣賞；包廂宴客者則可以卡拉OK無限歡唱；3、4樓大廳金碧輝煌，是大型宴客的一流場所。隨著臺北人口味的國際化，餐廳老板還特別出國挑選數款紅、白酒獨家進口，讓客人做為佐餐的選擇。永福樓大部份廚師廚藝以江浙菜為主，但烤鴨、點心則由專門師傅負責。尤其北平烤鴨強調生鴨風乾現烤，加上獨門配方填料烤製，不僅汁多皮脆肉嫩，就連鴨骨頭都十分入味。

Yun Fu Lou Restaurant is one of those oldest Jiangzhe cuisine style Chinese food restaurants in Taipei, but today, its famous dishes are Peking Roasted Duck, Dim Sum, and Japanese style shrimp. Yun Fu Lou provides different dining environment that customers can choose for different occasions, like live piano playing in the general dining room, private rooms with karaoke for small groups, and ballroom for wedding party. The combination of the menu and multi-function of the dining area makes Yun Fu Lou take the lead of modern restaurant operation.

DATA

◎臺北市忠孝東路4段59號☎(02) 2752-8232
 ◎平/假日中午11:30~凌晨01:00◎無\$400席
 ◎★★★可◎公車-212、299、232、204、622、663、262；捷運-板南線忠孝復興站4號出口◎專有停車場
 ◎www.yunfulou.com.tw



宋廚菜館 Sung Chu Restaurant

「全聚德」也臣服的北京烤鴨

055 歷史悠久 菜譜特殊 店址老舊 裝潢雅緻 靜中取鬧 菜式特色

老味道，總是令人難忘！「宋廚」老闆宋連郎不但做出連大陸「全聚德」都望塵莫及的北京烤鴨，同時他不求創新的另類作風，保存了來自家鄉最道地的北方菜，讓老客人的讚嘆聲連連！

隱身在巷弄間的「宋廚」，北京烤鴨堪稱招牌，只要金黃色烤鴨一上桌，便可一睹老闆源自陶然亭精采熟稔的刀法片鴨，再夾起如開花般愈段沾醬，捲入鴨肉、鴨皮入口，香Q酥脆和著清脆香味，馬上在口齒間彈跳不已。加上結合蛋皮、粉皮和小黃瓜、冬菇等清爽搭配的「兩張皮」，以及傳統東北酸菜火鍋、鍋塌豆腐、酸菜羊肉炒粉等，成了宋廚十年不變的完美菜單。

老闆對傳統廚藝之堅持和用心，讓宋廚的北京烤鴨大大打響了名號，就連大陸「全聚德」董事長在嚐過後也臣服。儘管到這裡用餐必須事先訂位，天天爆滿，但這兒永遠都是老饕們心目中值得等待的好滋味。

Located in an alley, "Sung Chu" has been the lead of North China Cuisine in Taiwan. Being Sung Chu's specialty, Peking Roasted Duck was even praised by the owner of famous Quanjude, Peking, China. Furthermore, "The Shredded Cucumber and Ham Wrapped with Egg Crepe and Bean Jelly", "Northeast Style Pickled Cabbage and Meat Hotpot", "Fried Egg Tofu", "Fried Pickled Cabbage with Mutton and Vermicelli" and some other perfect cuisines preserve constant flavors, and become foodies' favorite.



DATA

◎臺北市忠孝東路5段15巷14號☎(02) 2764-4788◎平日/周六中午11:30~14:00晚上17:30~21:00◎週日\$10席◎★★★可◎公車-204、212、232、263、270、281、299；捷運-板南線市政府站1號出口◎路邊、附近停車場◎無





臺北君悅大飯店-滬悅庭 Shanghai Court, Grand Hyatt Taipei

經典亦悠活的滬式美饌

061 歷史悠久 菜譜特殊 店家名廚 優質服務 舒適氛圍 其他特色

向以道地上海料理聞名的臺北君悅大飯店滬悅庭，於2008年10月全新推出經典上海佳餚，主廚許炳焜以其20餘年的本幫菜料理經驗，匠心獨運地重現正統老上海的原味。主廚精選推薦的「鍋貼香酥鴨」，先以腐衣包裹用鮮美鴨汁拌炒的鴨肉與各式珍貴菇類，炸至酥脆金黃如鍋貼，再用四方餅夾著外酥內軟的鴨肉鍋貼食用，華麗的層次感完全體現上海經典料理的繁複作工；創意菜「菜心蔥烤麵筋塞肉」，特色在於用筷子巧將散發油亮光澤、極富彈性的上好五花肉醬塞入麵筋內，然後快火翻炒，再加入高湯等慢慢燒乾，直到麵筋完全吸收了肉餡滲出的鮮美湯汁，並散發出淡淡的香氣。

此外，還有「醬汁滷牛腱」、「極風鮮蝦餃」、「火焗芋艿老鴨湯」、「寧波千層糕」、「百合杏仁雪蛤盅」...等，從街坊小吃至飯店桌宴，每一道都蘊藏著滬式料理的獨特風格與滋味。

The classic Shanghai cuisines are strongly promoted by Shanghai Court of Hyatt Hotel Taipei; and the chef's best recommendations will be the "Pot-sticker-like Bean Curd Sheet with Fried Duck and Wild Mushrooms" which uses fried duck and wild mushrooms as fillings to be wrapped by bean curd sheets and tastes both crispy and tender. The other creative dish "Cabbage and Roasted Wheat Glutens Stuffed with Chopped Streaky Pork" is also popular and admirable in Shanghai Court that even if the gourmand will praise it pretty highly.

DATA

◎臺北市松壽路2號2樓 (02) 2720-1200 平/假日中午11:30~14:30晚上18:00~21:30 無
◎156席 5★ 3可 公車-245、621、651、665、20、292、611、284；捷運-板南線市政府站1號出口 專有、附近停車場 ④www.grandhyatttaipei.com.tw




1010新湘菜 Pop Hunan Cuisine

十乘十的湘派料理新詮釋

063 歷史悠久 菜譜特殊 店家名廚 優質服務 舒適氛圍 其他特色

1010意指十全十美的美味分子；以無極的美味創意活化傳統的筵席湘菜，是1010新湘菜的特色。

1010新湘菜的當家菜色，以在熱門排行榜中掄元的「神仙孜然肋排骨」與「霸王魚頭」為代表。前者精選肥瘦適中的豬肋排經過燙、滷、浸、炸、炒等繁複歷程，使柔軟滑嫩的骨邊肉滲透著濃而不嗆的孜然香氣，據載有醒腦通脈、祛寒除濕止痛之效，堪稱現代舒壓美食經典；後者以醃製時間長達一年的野山椒、朝天椒剁成丁末，紮實地鋪蓋鱸魚頭上，蒸提出香、鮮、辣的湘式厚足好味，完全體現「不放辣椒不成菜」的湘派氣魄。以小陶鉢炊熱的「神仙鉢飯」，原是長沙湘菜老字號李子泉飯館的特色料理之一，用小陶鉢蒸熱的米粒口感熱乎柔軟，吃來樂似神仙，因此聞名，在1010新湘菜時尚、現代的飲食空間中推出以來，備受好評，別具承先啟後的意義。

The feature of Pop Hunan Cuisine is using creative originality to give the traditional Hunan cuisine a different style and characteristic. The most famous dish is "Fried Pork Ribs with Chili and Fennel Spices", which has tender ribs of smooth taste with strong and pleasant fennel flavor. "Steamed Fish Head with Green and Red Chili" uses salted green and red chili to enhance the fresh, spicy, and delicious taste of chub. Those two delicious cuisines are specialties and popular in Pop Hunan Cuisine, and the thick and delicate flavor truly represent the traditional and essence of Hunan cuisines.



DATA

◎臺北市復興北路301號 (02) 2713-6345 平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~22:00；假日中午11:30~15:00晚上17:30~22:30 無 160席 5★ 3可 公車-棕1、63、74、225、286；捷運-木柵線中山國中站 路邊停車場 ④www.1010restaurant.com






銀翼餐廳 Yin Yih Restaurant

精緻刀法重現川揚菜原汁原味 064 歷史悠久 菜譜精殊 店址名度 饕餮所推 譽滿全球 信譽保證 美味特食

10公分見方豆腐，切成5000條豆絲，加上高湯、雞絲、筍絲、火腿末，就成了這道300多年前乾隆下江南，文思和尚為其烹調的《文思豆腐》。以往這道名菜只能在滿漢全席品嚐到，老字號《銀翼餐廳》卻以精準刀工重現佳餚精髓。1947年創立，《銀翼餐廳》前身是空軍軍官俱樂部餐廳，早期在南京，之後遷到成都，過去只服務將校以上軍官，來台取名《銀翼》即為了紀念空軍時期，菜式以川揚菜為主，過去老蔣時代便時常到行館外燴，現任總統馬英九、副總統蕭萬長，也是常客。

堅持傳統菜式、精準刀工與原汁原味，讓海外僑胞、大陸訪問團、老官員們總是不辭千里只為一嘗熟悉地道家鄉味，老饕必點的《肴肉風雞》、行家最愛的《回魚干絲》，還有60多種麵食，屹立一甲子的《銀翼餐廳》未來還要持續將老祖宗菜式發揚光大。

300 years ago, monk Wensi prepared a delicious tofu dish for the Empire. Now Yin Yih Restaurant represents this Monk Wensi Tofu with the state of art culinary skill to shred 4 square inches tofu into almost 5,000 strips, and cook with chicken, bamboo shoots, and Chinese ham. By serving the original recipes to celebrities and public, Yin Yih Restaurant, opened since 1947, has always been the best place where people looking for traditional and formal banquet of Chinese delicacies.

DATA

◎臺北市金山南路2段18號2樓 (02) 2341-7799 平/假日中午10:00~14:00晚上17:00~21:00 無煙500席 \$★☆☆可公車-20 22 38 204 209 237 248 329 253 606 294 293 297; 捷運-淡水線中正紀念堂站4號出口 P附近停車場 無



鼎泰豐 Din Tai Fung

美食威名震四海八方

066 歷史悠久 菜譜精殊 店址名度 饕餮所推 譽滿全球 信譽保證 美味特食

鼎泰豐小籠包名震八方，16公克的餡料肥瘦合度，5公克的皮用18摺摺封口，薄而有勁，現做現蒸，這個作業程序已然是舉世皆知的秘密，然而卻未必複製得出相同的美味。

從油行轉型麵點餐廳，至發展成中華料理與江浙菜路線的跨國連鎖企業，「小籠包」、「元盅雞湯」、「蝦仁炒飯」是鼎泰豐必嚐經典，到此不嚐，不算來過。它曾受《紐約時報》譽為世界十大美食餐廳之一，也曾代表外交部出訪英、法進行美食外交，和主辦馬英九總統上任後第一個國慶酒會，其地位可見一斑。最新研發面市的「紅油抄手」，不論蝦肉餡或菜肉餡，吃來皆辣香而不嗆味，並飄散中藥材的芬芳，追求美味，腳步不止。近年，鼎泰豐更藉E化使服務更精緻，接受少油、減鹽、調整辣度等特殊要求，出菜時可完全達成客製化的目標。誠懇、踏實、零客訴，便是老店維持競爭力於不墜的成功之鑰。

Din Tai Fung is well-known for its delicacies; especially dishes like Steamed Pork Dumplings, Steamed Chicken Soup, and Fried Rice with Eggs and Shrimps are classic cuisines with high recommendations. The new developed dishes, "Shrimp-and-Pork Wontons in Red Chili Oil" and "Pork-and-Vegetable Wontons in Red Chili Oil", are spicy, delicious, and most important of all, with the scent of Chinese herbal medicine. In recent year, Din Tai Fung keeps computerizing operations to improve their services and efficiency which win them a good reputation in restaurants industry.



DATA

◎臺北市信義路2段194號 (02) 2321-8928 平日中午10:00~晚上~21:00; 假日中午09:00~晚上~21:00 無煙250席 \$★☆☆可公車-信義 幹線、22、20、38、204、254、672、311、0東、642、643 P附近停車場 ◎www.dintaifung.com.tw





大汗鼎蒙古鴛鴦火鍋 Khan's Hotpot

爽口養生的鮮美湯頭

068 歷史悠久 菜餚多樣 店址多處 獲獎無數 信譽保證 特別推薦

空間明亮、清爽，即使招牌麻辣鍋，湯頭一樣順口好喝，還補了身子骨。濃郁的孜然香氣，是蒙古火鍋絕不能少的特色；但從小吃媽媽用中藥燉補各式湯頭的店老闆，喝上了癮，加上養出健康的體質，讓她深信中藥絕對有養生功效。於是研究了蒙古的獨特風味，再加上十多種慢火細熬的中藥湯頭，待上鍋時，再擺進十多種「看得見」的中藥，吃得扎實，看得美味，最後嚼嚼黨蔘，竟還嚼出新鮮的甜味。

這就是「大汗鼎蒙古鴛鴦火鍋」，不僅藥材多樣，品質也好，無限量吃到飽的食材也是精挑細選，有美國頂級肥牛、羊肩肉、直接從屏東產地運來的白蝦等，連豆瓣醬、辣椒醬等沾料也都精選特殊風味……。重要的是，蒙古紅鍋、白鍋、昆布養生鍋、高纖蕃茄鍋皆價格平實，且無限供應，卻享有精緻的用餐環境。

At this delightful dining area, Khan's Hotpot prepares elaborately their hotpots with carefully selected ingredients and Chinese herbs, top quality beefs and lambs imported from U.S., plus fresh shrimps direct from southern Taiwan. Even their sauces are well-chosen to pair with their different hotpots including Spicy Hotpot, Mongolian Red/White Hotpots, Seaweed Hotpot, and Hi-fiber Tomato Hotpot, etc. Khan's Hotpot wins praise not only for the delicacy but also the healthy efficacy their hotpots soup with rich Chinese herbs serve.

DATA

◎臺北市信義路4段143號☎(02) 2705-3988
 ◎平/假日中午11:00~14:30晚上17:00~23:00
 ◎無☎62席◎★◎可☎公車-信義幹線、20、22、33、226、292



捷運-木柵線大安站
 ◎附近停車場
 ◎chiangsuyi@yahoo.com.tw



吉品海鮮餐廳 Ji Pin Restaurant

楊貫一嫡傳弟子的名店

069 歷史悠久 菜餚多樣 店址多處 獲獎無數 信譽保證 特別推薦

在吉品，頂級的鮑參翅肚是由總經理梁華生親自掌廚，他正是香港阿一鮑魚楊貫一的嫡傳弟子之一；而班底也多數都是來自原新同樂餐廳，不論服務品質，和餐廳格調都是走高級路線。因此，開業僅3年，吉品已是許多企業老闆的最愛。而北海道刺參鵝掌更是梁華生力薦的得意名菜。來自北海道的刺參，長度較長、軟中帶Q，不但零膽固醇，再配上炆得恰到好處、入口即化的鵝掌，滋味十分精緻細膩。

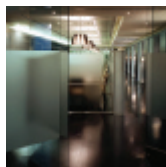
吉品的高級還反應在食材料理的用心。同一道菜不僅因季節不同而調整口味，連早、晚也不一樣；例如排翅湯，中午喝起來口味較偏淡，到了晚餐則比較重。此外，吉品也開發了其他一系列較為平價的小炒及臺灣小吃，同樣好評如潮。例如剛過世的「經營之神」王永慶的最愛「麻辣鴨血」以及老饕公認臺北第一的廣東流沙包，都是目前熱門中的熱門。

In Ji Pin Restaurant, all the top grade shark fins and abalones will be cooked by Mr. Liang, the General Manager of Ji Pin, who learned the cooking from the famous Master Chef Yang of "Ah Yi Abalone Restaurant" in Hong Kong. Just like the "Braised Hokkaido Sea Cucumber and Goose Web with Rich Sauce", one of Mr. Liang's highly recommended specialities, Ji Pin is positioned at luxury seafood market, though people still can get affordable Taiwanese style dishes and great Dim Sum like the most popular "Cantonese Steamed Buns with Salty Egg Yolk and Sweet Butter".



DATA

◎臺北市信義路4段236號2樓☎(02) 2700-3311
 ◎平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~22:00
 ◎無☎212席◎★◎可☎公車-292、信義幹線、22、20、226



◎專有、路邊、附近停車場
 ◎www.jpipin.com.tw





柒貳柒海鮮餐廳 727 Seafood Restaurant

中華料理精緻化的主廚之力 043 歷史悠久 菜譜特殊 店知名遠 裝潢雅潔 手工精製 其他特色

餐廳命大名大有學問，既要好吃好記，又要境隨意到。選擇7月27日開幕的柒貳柒海鮮餐廳，就是一間能表達紀念意義、能洞悉創辦人的瀟灑爽俐，更讓人過目難忘的餐廳。

八年前，博識名廚的創辦人從建築業勇退，因為看好內湖科學園區成立後的市場潛力，在當時餐廳不多的內湖開辦了走中華料理路線的柒貳柒海鮮餐廳。招牌菜「泰式咖哩蟹」，提供麵包蘸附美味的咖哩蟹醬汁，創新遊逛中餐西吃的驚艷；「雲筍炆牛煲」、「綜合生魚片」、「成都潑辣魚」等，都是受過川菜、日式料理與中國各路菜式訓練的年輕廚師團隊潛心研發，老、中、青客層的千百種味蕾偏好，一一無所遁逃。自第二代接棒經營，以「飲食新美學，極味蟹料理」為經營訴求，專擅籌備企畫海鮮精緻饗宴，用精緻的、資訊的、客製化的服務，提升中式餐館的文化視野。

727 Seafood Restaurant provides delicate Chinese cuisines and insists the "new style of fine food and high quality of crab meal" as their demand. The specialty "Thai Red Curry Crab" provides bread to soak the amazing and original curry sauce providing customers a whole new experience for "Chinese cuisines used in western way". "Stewed Bamboo and Beef Pot", "Sashimi Combo", and "Chengdu Hot Chili Fish" can satisfy each gourmet's appetite for fine food.

DATA

- ◎臺北市成功路2段322號 (02) 2792-7038
- ◎平/假日中午10:00~14:00晚上17:00~22:00
- ◎無◎400席◎★★★◎可◎公車-棕1、棕9、藍20、藍36、6、28、240、256、284、0東◎專有停車場◎
- www.727food.com.tw



天廚菜館 Celestial Restaurant

老臺北的老北平滋味

071 歷史悠久 菜譜特殊 店知名遠 裝潢雅潔 手工精製 其他特色

自軍旅退役的天廚菜館創始人，因經常招待五院八部的達官顯赫，對京派菜式積累了能品能烹的心得，終於開創以北方私房菜為主的天廚，以外檯起家，待客源穩定，外檯服務才功成身退。在明亮寬敞的空間享受帝王家的口味、大眾化的價位，是天廚菜館所以能夠貴客雲集、獲獎無數的神秘配方。

天廚菜館菜色多元，馳名中外的「北平烤鴨」，傳承了北平老師傅一絲不苟的純正廚藝，烤出油亮香脆的麒麟皮與鮮嫩多汁的鴨肉，搭配荷葉餅與微嗆的宜蘭三蔥蔥，口感豐富卻層次和諧，是鎮店的招牌料理。其他如「鮮豆雞絲」、「梨山芹菜」、「天廚老豆腐」、「京蔥燒烏參」等館裡的人氣美饌，點滴盡是料理真功夫。

一嚐北平烤鴨，能透視北平料理嚴謹考究、重視原味的精奧；浸淫屹立37年的天廚菜館，能細數味勝天廚的老北平滋味。

The high-quality and delicate cuisine with regular price is the reason why Celestial Restaurant can be so popular among customers and had won so many awards. "Peking Roasted Duck" is using traditional skills inherited from the experienced chef, and the crispy skin and juicy flesh make this delicacy become the specialty of Celestial Restaurant. Besides, customers can experience, too, the chef's authentic culinary skills by enjoying those delicate and popular dishes like "Fried Shredded Chicken with Peas".



DATA

- ◎臺北市南京西路1號3、4樓 (02) 2563-2171
- ◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00
- ◎端午節、中秋節◎500席◎★★★◎可◎公車-5、218、220、40、221；捷運-淡水線中山站4號出口◎
- 附近停車場◎無





點水樓 Dian Shui Lou

小橋、流水、江浙好滋味

075 歷史悠久 菜餚特殊 店名知名度 獲頒殊榮 評語 其他特色

小橋、流水、江南人家精緻點心好茶水。坐在點水樓的木雕窗花下，品嚐這濃濃蘇杭風味，飲食昇華為一種文化品味，甚至是一種文學意境。從金庸的英雄、群俠宴，到張愛玲、徐志摩宴，點水樓以文化入菜讓食客驚艷，而它傳承江浙地慢工細活的烹調方式，也讓幾乎消失的老菜得以重獲新生。

「富貴叫化雞」得先醃上一整天，再披土烤上4個小時，不先預約不行。而小籠包更是來點水樓不可錯過的招牌點心。十九摺的小籠包，提起來像透明燈籠，放下去則是百摺菊花，黑毛豬腿肉內餡還加入了老母雞高湯；每天現用沙公、沙母的蟹肉和蟹黃做成「蟹黃小籠包」更是鮮甜；記住了品嚐時的要訣：「輕輕夾、左右晃、匙接包、先品湯、後嚐餡」。還有更別忘了杭州第一名菜「西湖醋魚」……在繁忙的城市中，還有什麼是比品嚐一桌江南佳餚更悠閒的事情呢？

A lot of literator also are connoisseurs of culinary art, and Dian Shui Lou's specialist is making the cuisines out of those literators' novels. As a Jiangsu-Zhejiang style Chinese restaurant, Dian Shui Lou not only provides gourmet cuisines but also tries to keep Chinese dining literature and make it alive in the modern world. So when you are enjoying the famous Steam Dumplings with Minced Pork & Crab Roe Meat in Dian Shui Lou, you're actually experiencing the subtle Chinese dining culture.

DATA

◎臺北市南京東路4段61號1樓(南京店) (02) 8712-6689 平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~22:00 無 60 140席 ★★☆☆ 可 公車-672、307、306、668、254、277、285；捷運-木柵線南京東路站 附近停車場 附近停車場 附近停車場 www.dianshuilou.com.tw



洪師父麵食棧 Master Hung's Noodle Shop

創意獨當一「麵」

077 歷史悠久 菜餚特殊 店名知名度 獲頒殊榮 評語 其他特色

洪師父麵食棧，空間明亮、乾淨，生氣勃勃，就連創意也充滿活力，獨當一「麵」，於「2007臺北國際牛肉麵嘉年華」比賽贏得雙料冠軍。原來水火也是可以相容，其新鮮點子就來自中秋烤肉時，無意中將烤肉放進湯裡，居然湯甜味美，於是勤加研發，將美國牛小排切片，用噴槍火烤三秒，保留原汁原味，再放進湯底，燒烤的汁液隨即散開，湯頭更甜美。清燉牛肉麵則採用本地牛五花，噴烤五分熟，口感更佳、湯頭更鮮。

洪師父的秘密武器即在「了解食材」，善加運用牛肉不同部位的特性，當然還有不傳之秘的湯頭。而爽口甘美的清燉酸白菜牛肉麵，賦予「五行」色彩養生牛肉麵，都讓臺灣牛肉麵都走進了時尚美食。

一位嚐過洪師父牛肉麵的香港人，就愛不釋「口」，非要帶回兩碗，主廚拗不過，只好給了三碗湯頭、一些生麵條，再教他返港後如何調製……。

The secrets of Master Hung which makes his noodles shop the double championship winner of 2007 Taipei International Beef Noodle Soup Carnival competition are his understandings of ingredients and his knowhow to cook different parts of beef. The most creative way is that the Chef uses the burner to burn the beef for a few seconds before cook it in the broth; and of cause, Master Hung's different kinds of broths are his secret tactics which win him the admiration among local gourmets.



DATA

◎臺北市建國北路2段72號(長春路口) (02) 2500-6850 平/假日中午11:00~晚上24:00 無 60 60席 ★★☆☆ 可 公車-306、307、672、668、254 附近停車場 附近停車場 www.taiwannoodle.com.tw





筷子餐廳 Chopstix

視覺與味覺共榮的驚嘆號

080 歷史悠久 菜餚特殊 店址優美 裝潢雅潔 舒適氣氛 其他特色

筷子的發明，是中國食文化的驚嘆號；筷子餐廳，如同都市叢林中的驚嘆號般，愉悅、自由、有質感而美好。

筷子餐廳的裝潢走的是現代中國風，賣的是江浙風味名菜，老闆是仁愛路忠南飯店的第二代，南方口味家常菜一脈相承，但多了一分對用餐環境的講究，幾家分店的裝設雖稍有不同，空間區隔卻一致地簡單而富變化，線條簡潔俐落，卻沒有遙不可及的疏離感。傳統江浙菜口味偏重，筷子以新食材搭配傳統菜式，冷盤菜「叢林雞」、功夫菜「松鼠黃魚」、創意菜「筷子牛肉」、「泡菜牛肉」、「辣炒五味蝦」、傳統味「梅菜扣肉」等，老菜新吃，對抗西式飲食的滲透，拉近與年輕人的距離。在充滿現代感的裝設中品味懷舊的五〇年代「叭哺」，過去與未來在這裡失去了界線；在筷子餐廳裡，視覺是藝術的，味覺是人文的，時間是自由的。

With modern Chinese style decoration, Chopstix provides Zhejiang cuisine by using new ingredients to give traditional dishes a new look; like cold dish "Chilled Sauteed Chicken Slices", delicate "Fried Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce", original "Chopstix Special Beef", "Pickled Vegetables with Beef", "Fried Shrimps with Spices", and the traditional cuisine "Pork Simmered with Preserved Cabbages"; these original dishes provide youngsters a different way to enjoy the Chinese delicacies.

DATA

◎臺北市復興南路1段20號☎(02) 2776-5859
 ◎平/假日中午11:40~15:00晚上17:30~22:00
 ◎除六、初一、初二外110席★☆☆可☎公車-74、685、521；捷運-忠孝復興站☉附近停車場☉www.chopstix.58168.net



水都溫泉會館水悅樓 Spa Spring Resort-Shuei Lou Shanghai Restaurant

悠活養生遊宿新北投

083 歷史悠久 菜餚特殊 店址優美 裝潢雅潔 舒適氣氛 其他特色

終年煙霧蒸騰的北投，吸引遊人無數；位於新北投中心精華區的水都北投溫泉會館，兼備泡湯SPA、景觀餐廳、住宿休息等多種休閒功能，散發北投第一泉魅力，會館內滬悅樓的滬式養生料理，提供溫泉鄉裡最溫馨的滿足。

在這間內裝潢瀟灑著濃濃復古風的餐廳，由重金挖角前來的前君悅飯店主廚廖寶源領軍，以30年的老經驗，為前來泡湯或遊賞的食客推出北投唯一新本幫滬式美饌：老上海熟悉的無錫脆鱈魚、滇江肴肉凍，或創新的薑爆青蟹、新炒避風塘炒蟹，可以一次盡享；主廚推薦的傳統上海菜「酒釀明蝦球」、「上海老子排」，養生的「蒜棗燜黃魚」，新舊並陳的菜式，濃淡皆美。溫泉悠活，料理養生，水都會館老闆曾親歷多次泡湯之後需另覓餐廳的美中不足，終於在2008年5月重新開幕的滬悅樓，遊宿水都的悠活族找到了解答。

The reopening of Spa Spring Resort's "Shuei Lou Shanghai Restaurant" which is the only new style Shanghai cuisine restaurant in Beitou, provides visitors who go for sightseeing or for hot spring a new choice for dining. Huyue Lou's special cuisines include famous "Wuxi Style Fried Eel", original "Fried Scylla with Ginger", and chef's recommendations such like "Stir-fried King Prawns with Sweet Fermented Rice", as well as "Shanghai Style Fried Rib Pork", etc. Both the traditional and original dishes are all delicious in taste.



DATA

◎臺北市光明路283號5樓☎(02) 2897-9060
 ◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00
 ◎無☎300席★☆☆可☎公車-218、266、223、216；捷運-新北投線新北投站☉
 ◎專有停車場☉www.spaspringresort.com.tw





橋頭麻辣鴛鴦火鍋 Chiau Tou Spicy Hotpot

遇見麻辣鍋熾熱的靈魂

085

歷史悠久

家鄉口味

店名老實

菜餚豐富

手工麵食

其他特色

一個原本不吃辣卻一試成癮的老闆，因設店於當時尚未拆除的復旦橋頭，便以「橋頭」為名，為喜歡吃香喝辣的饕客們開啟了麻辣鴛鴦火鍋的幸福國度。

橋頭召喚幸福感受的祕招是辣中回甘的湯頭。為了煮出「辣到橋頭甘爽香」的誘惑力，身兼老闆與主廚的梁振業前往重慶學藝一年，習得川味麻辣鍋精髓，取花椒、大紅袍、濕辣椒加入豆瓣醬攪打炒香，配上雞骨與豬骨，熬燉食飲不上火的健康湯頭，搭配主廚推薦的美國霜降牛肉、澳洲羊肩排，或彈牙的手工蝦丸、廣式鮮蝦雲吞、滷肥腸、鮮魚片、象拔蚌、廣生麵等等，滋味無一不美。鮮嫩多汁的鴨火鍋底無限供應，更是饕客同擁之珍。除了麻辣、鴛鴦等火鍋基本款，還有天使般的牛奶鍋等多品湯頭任君選擇，沒有華麗內裝的橋頭麻辣鍋，在業已消失的復旦橋頭，創構不消失的美食樂境。

The secret treatment of Chiau Tou Spicy Hotpot is its spicy but mellow taste of the soup. Chef Liang Zheng Ye had been to Chongqing for culinary training for one year; and during that time, he had learned the essence of spicy hotpot. Ordering high quality US prime beef, Australian lamb ribs, shrimp balls, Cantonese shrimp wontons, stewed intestines and guangsheng noodles, with Chef Liang's specially made spicy but healthy soup base, you can experience and enjoy the special and delicious taste of Chiau Tou's spicy hotpot.

老友記粥麵館 Laoyouji Cantonese Restaurant

純正港味擄獲人心

084

歷史悠久

家鄉口味

店名老實

菜餚豐富

手工麵食

其他特色

沒有傳統港式茶餐廳的嘈雜和油膩印象，「老友記」店內寬敞明亮，老闆操著廣東國語熱絡招呼客人，「老友記」正是廣東話的老朋友之意，希望這裡給客人感覺就像老朋友，隨時都可以吃到熟悉的港式小吃。

1994年黃老闆30歲不到就來臺灣，娶了日本老婆，憑著過去在香港廚師經驗，就在敦化南路開起粥麵館，「鮮蝦雲吞麵」是「老友記」的強項，不同於臺灣餛飩，雲吞皮較薄，加了雞蛋的撈麵吃來香Q帶嚼勁，小蝦米、豬骨、大地魚干、加上獨門配料熬煮的湯頭鮮甜，內餡吃得到整塊黑毛豬肉與鮮蝦，份量十足。老闆示範港式吃法，首先嚐原味，再沾鎮江醋提味，最後搭配老闆特製麻味的潮州辣椒油，立即和醋產生奇妙融合的口感，就是這般熟悉的味道，讓香港人到臺北也要來捧場，而每每味蕾回想起的那一刻，「老友記」總是忠實等著老朋友再度造訪。

"Shrimp and Pork Wonton Noodles" is Laoyouji's specialty. Different from Taiwanese wonton, Laoyouji's wontons have thinner wrappers and the taste of "lo mein" (stirred noodles) is springy cause the noodles had added eggs in producing process. The soup is boiled by small dried shrimps with pork bone, dried fishes, and special ingredients; besides, wonton's fillings contain a lot of pork and shrimps. You may taste the original flavor first, and then with some Zhenjiang vinegar and chef's specially made Chaozhou chili sauces which will make the wonton more delicious.



DATA

◎臺北市敦化南路1段232巷16號1樓 (02) 2731-9098 ◎平/假日中午11:30~晚上21:30 ◎過年、中秋、端午◎90席 ◎★◎無◎公車-204、212、299、232；捷運-板南線忠孝敦化站1、2號出口◎附近停車場◎無



DATA

◎臺北市敦化南路1段157號2樓 (02) 2777-5608 ◎平/假日晚上17:30~03:00 ◎無◎50席 ◎★◎無◎公車-262、0東、33、52、605、902、906、630、905、285、292；捷運-板南線忠孝敦化站8號出口◎附近停車場◎無





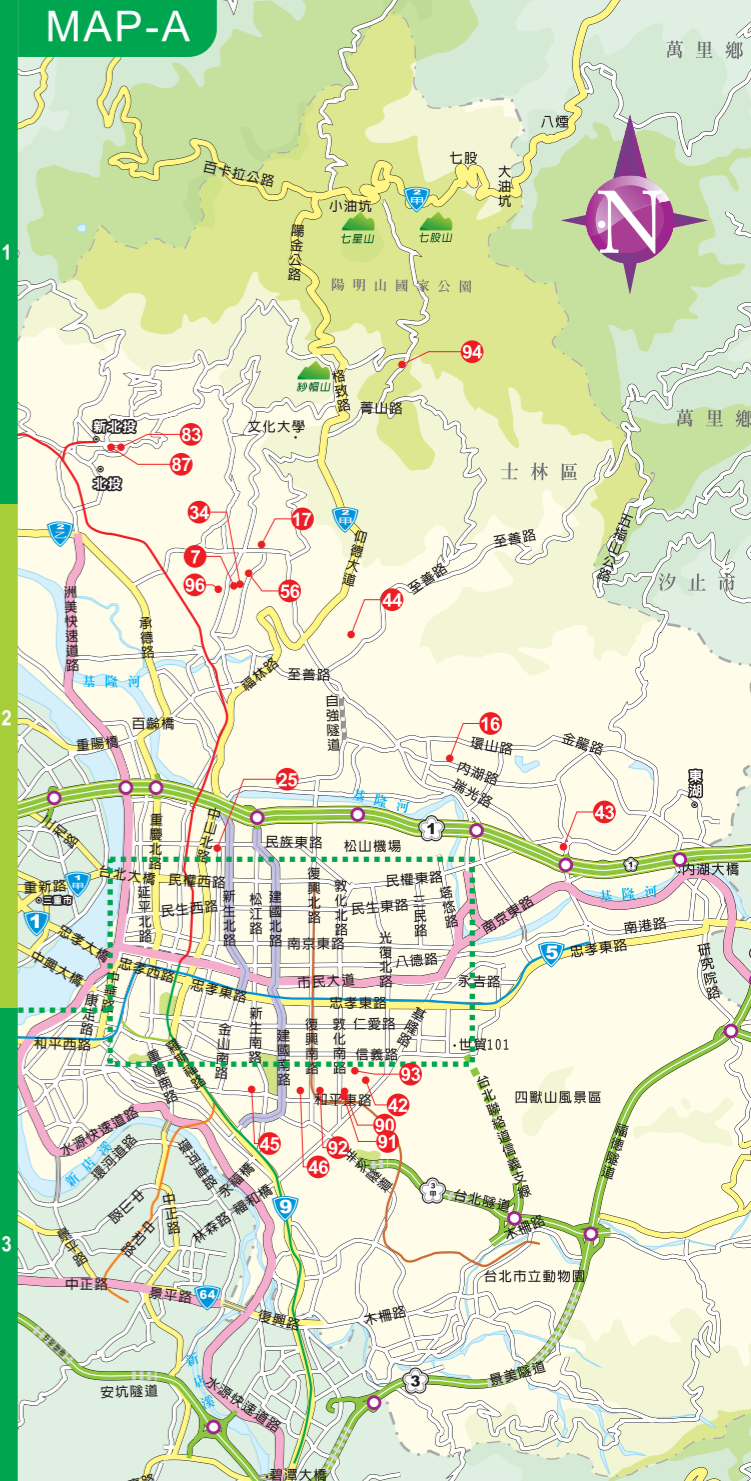
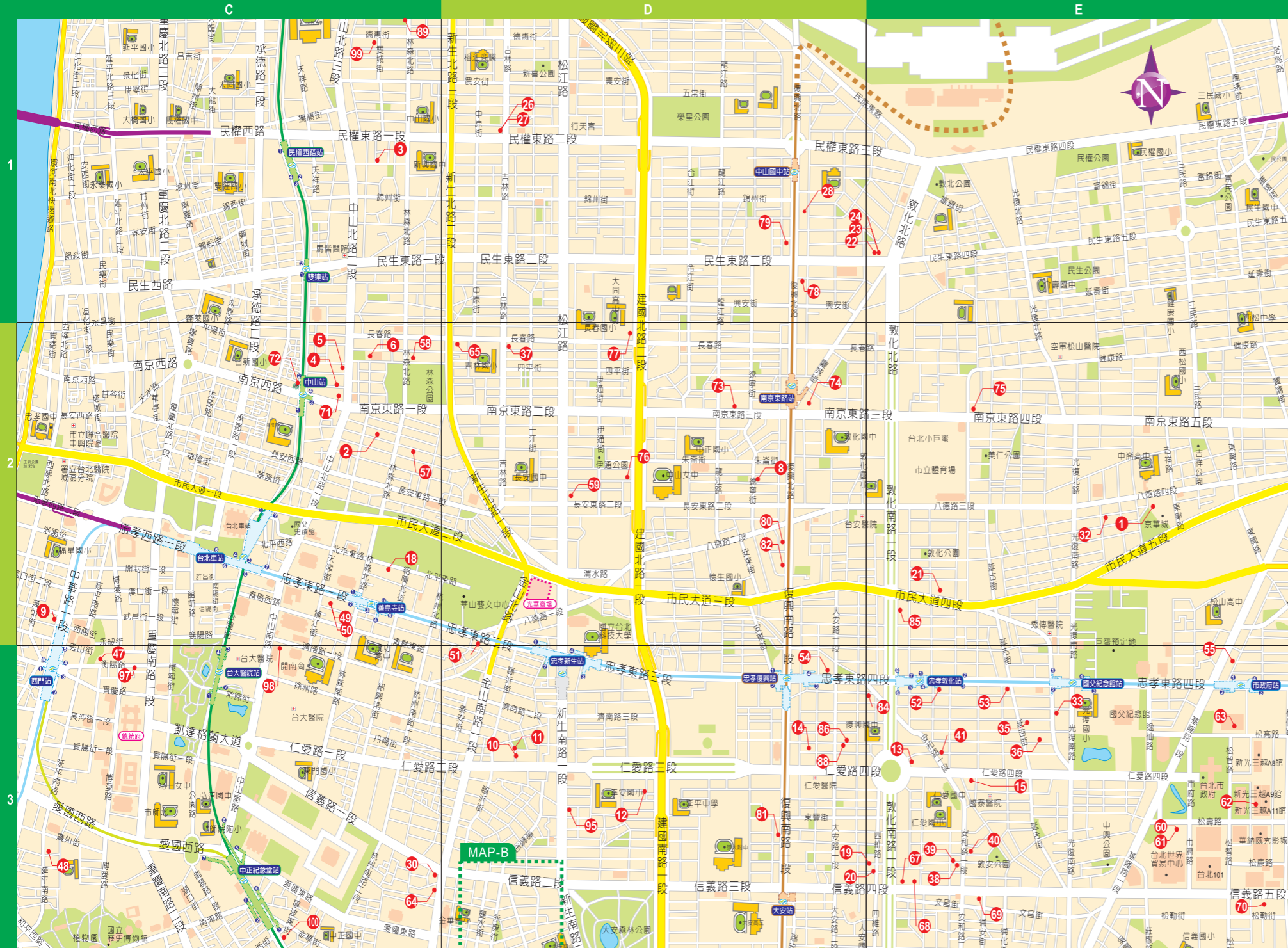
- 台灣料理
- 中華料理
- 日韓料理
- 東南亞料理
- 歐洲料理
- 美洲與大洋洲料理
- 其他



編號	店名	頁次	地圖索引
1	勞瑞斯頂極牛肋排餐廳	P.101	E-2
2	肥前屋	P.65	C-2
3	欣葉餐廳	P.08	C-1
4	La Bettola 義大利食堂	P.85	C-2
5	新葡苑	P.24	C-2
6	晶華酒店-Robin's鐵板燒	P.66	C-2
7	白宮私宅餐廳	P.103	圖A
8	小張龜山島	P.21	圖A
9	梅門客棧	P.26	C-2
10	勺勺客	P.27	D-3
11	阿才的店	P.10	D-3
12	忠南飯館	P.25	D-3
13	雙聖美式西餐廳	P.102	E-3
14	非零餐廳	P.86	D-3
15	滿堂紅頂級麻辣鴛鴦火鍋	P.28	E-3
16	溢香園	P.29	圖A
17	海壽司	P.67	圖A
18	大鵬灣食堂	P.12	C-2
19	路易十四歐法料理餐廳	P.87	E-3
20	Sowieso Restaurant	P.88	E-3
21	MASA壽司	P.68	E-2
22	尚林鐵板燒餐廳	P.69	E-1
23	茹絲葵經典牛排館	P.100	E-1
24	偉克商人	P.108	E-1
25	丸林魯肉飯	P.13	圖A

編號	店名	頁次	地圖索引
26	亞都麗緻 巴黎廳1930	P.89	D-1
27	亞都麗緻 天香樓	P.30	D-1
28	荷風中國菜	P.31	D-1
29	呂桑食堂	P.14	圖B
30	江浙寧福樓餐廳	P.32	C-3
31	高記	P.33	圖B
32	小籠麵館	P.34	E-2
33	雅朵碟子義大利廚房	P.90	E-3
34	海御城	P.15	圖A
35	Kiki川味餐廳	P.35	E-3
36	東丸壽司	P.70	E-3
37	好記擔仔麵	P.16	D-2
38	彝鐵板燒	P.106	E-3
39	浙寧榮榮園	P.36	E-3
40	叉子餐廳	P.95	E-3
41	雅室牛排	P.97	E-3
42	ICHI居酒屋	P.72	圖A
43	柒貳柒海鮮餐廳	P.54	圖A
44	故宮晶華	P.37	圖A
45	春天素食餐廳	P.18	圖A
46	紅牌牛肉麵餃子館	P.38	圖A
47	上海隆記菜館	P.39	C-2
48	川揚郁坊小館	P.40	C-3
49	台北喜來登飯店 辰園	P.41	C-2
50	台北喜來登飯店 請客樓	P.42	C-2
51	羊成小館	P.43	D-2
52	神旺大飯店 潮品集	P.44	E-3
53	四川吳抄手	P.45	E-3
54	永福樓	P.46	D-3
55	宋廚菜館	P.47	E-3
56	金蓬萊遵古台菜	P.19	圖A
57	吞兵衛居酒屋	P.73	C-2
58	藍屋	P.74	C-2
59	金堡法式餐廳	P.91	D-2
60	台北君悅大飯店 漂亮中式海鮮餐廳	P.22	E-3
61	台北君悅大飯店 滬悅庭	P.48	E-3
62	瓦城泰國料理	P.82	E-3
63	1010新湘菜	P.49	E-3

編號	店名	頁次	地圖索引
64	銀翼餐廳	P.50	C-3
65	九記海鮮餐廳	P.23	D-2
66	鼎泰豐	P.51	圖B
67	大提琴聲音廚房	P.104	E-3
68	大汗鼎蒙古鴛鴦火鍋	P.52	E-3
69	吉品海鮮餐廳	P.53	E-3
70	牡丹園	P.71	E-3
71	天廚菜館	P.55	C-2
72	Galerie Bistro	P.92	C-2
73	六福皇宮 丹耶濃義大利餐廳	P.93	D-2
74	兄弟飯店 蘭花廳	P.17	D-2
75	點水樓	P.56	E-2
76	新都里餐廳	P.75	D-2
77	洪師父麵食棧	P.57	D-2
78	雲城雲南泰緬美食	P.83	D-1
79	八王子新懷石料理	P.76	D-1
80	筷子餐廳	P.58	D-2
81	LA GIARA 萊嘉樂義大利餐廳	P.94	E-3
82	香米 Home's 泰式料理	P.84	E-2
83	水都溫泉會館 水悅樓	P.59	圖A
84	老友記粥麵館	P.60	E-3
85	橋頭麻辣鴛鴦火鍋	P.61	E-2
86	紗舞璃	P.77	D-3
87	阿嬌的店	P.11	圖A
88	山喜屋日式串燒	P.78	D-3
89	歐華酒店地中海餐廳	P.99	C-1
90	月之意大利餐廳	P.96	圖A
91	卡比索俄羅斯餐廳	P.107	圖A
92	杏子日式豬排	P.79	圖A
93	阿正廚坊	P.105	圖A
94	食養山房	P.09	D-2
95	小政日本料理	P.80	D-3
96	溫德德式烘焙餐館	P.98	圖A
97	極品軒	P.62	C-3
98	蘇杭餐廳	P.63	C-3
99	明福餐廳	P.20	C-1
100	天然臺湘菜館	P.64	C-3
101	游壽司	P.81	圖B





極品軒 Ji Pin Shuan

臺北江浙菜的創新領導品牌 097 歷史悠久 菜譜特殊 店名知名度 裝潢雅緻 舒適服務 價格合理

很少見到像「極品軒」東主陳力榮這樣熱愛廚藝的餐館老闆，餐廳忙不夠，還在樓上設一間個人工作室「煉珍堂」，他在裡面讀古書創新菜，把歷史悠久的江浙菜化為「紅樓宴」、「隨園食單宴」；連臭豆腐他都別出心裁，摻了蝦米、香菜和鹹肉用豆腐皮包了油炸，外脆內軟，非常夠味。

曾在美國紐約經營餐館10多年，陳力榮總是鼓勵員工多出去走走，多看多學，眼界大開，新靈感自然源源不絕。他同時也引進紐約的經驗，強調餐館的裝潢、服務與菜色並重，在14年前頂下他10多歲時當學徒的369餐廳，一改當時江浙菜館的傳統氛圍，讓極品軒成為臺北江浙菜的創新領導品牌之一。老饕們公認店內的「極品」是幾乎每家江浙菜館都賣的「烤方」，但除此之外，幾乎菜單上有的都拿手，如雲菜黃魚、醬爆蟹燒年糕、清蒸牛腩...等，這都是陳力榮多年來「煉珍」的成果。

Ji Pin Shuan is Chinese Jiangzhe style restaurant that you can feel the passion of the culinary art and the innovation in the menu. Owner Mr. Chen had the background of doing restaurant business in New York before, so he not only keeps traveling overseas a lot to learn the new trends but also encourages employees to travel for getting more ideas for the restaurant. Mr. Chen even has a studio to help himself create most new Jiangzhe style dishes to add on Ji Pin Shuan's menu, that makes Ji Pin Shuan always the leading Jiangzhe style restaurant in Taipei.

DATA

●臺北市衡陽路18號 ●(02) 2388-5880 ●平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 ●無●100席 ●★★★★●可●公車-3、15、18、22、222、20、257、263、276；捷連-淡水綠台 大醫院站4號出口 ●附近停車場 ●www.unclejohn.com.tw



蘇杭餐廳 Su Hang Restaurant

回味無窮的江南美味

098

歷史悠久

菜譜特殊

店名知名度

裝潢雅緻

舒適服務

價格合理

想挑戰傳統菜不容易，能青出於藍，蘇杭是箇中翹楚。老一輩心目中永遠的「蘇杭小館」，在軍人出身的老闆經營下，新一代上海菜成功征服不少行家挑剔的味蕾。向來整塊上桌的東坡肉，在蘇杭成了片片油亮誘人，極易入口的創新菜餚，夾在割包裡入口，肥而不膩又不失彈性；再品嚐一口湯汁飽滿的絲瓜蝦仁湯包，感受的是肥美蝦肉和清脆絲瓜的鮮甜口感。還有盡是滿滿宜蘭蔥花的蔥油餅、開胃爽口的冷盤麻辣口水雞、紹興醉元寶、香更腐竹等，全是老闆年年到上海取經的精心傑作。

隱身在台大校友會館的蘇杭，只有熟悉門路的內行人才能一窺美食殿堂，5年前重新開幕，老闆以「價位實在，實在好吃」的服務理念，謹遵古法兼具創新的做法，成功將江南美食引進臺灣，點心半價的誘人回饋，更成功吸引不少新舊客人回鍋，一品江南美味。

Su Hang Restaurant is located in National Taiwan University Alumni Club, so only connoisseurs know exactly where it can be found. Su Hang's famous "Stewed Pork with Brown Sauce (known as Dong Po Pork)" is smooth and tender in taste; the sweet "Sponge Cucumber and Shrimp Soup Bun", "Green Onion Pie", the good cold appetizer "Steamed Chicken with Chili Sauce", and "Winded Marinated Pig Knuckle" are also delicious. Su Hang provides more than 123 kinds of dishes in half price, so gourmets can enjoy the delicacies of South Chinese style cuisines in here.



DATA

●臺北市濟南路1段2-1號1、2樓 ●(02) 2396-3186 ●平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 ●無●250席 ●★★★★●可●公車-2、15、22、208、222、227、261、308；捷連-板南線善導寺站 ●專有停車場 ●無





天然臺湘菜館 Tianrantai Hunan Restaurant

與時俱進、老而不舊的正宗湘菜

100

歷史悠久

菜譜特殊

店知名

優質服務

特色氛圍

其他特色

毛澤東說：「四川人吃辣椒，不怕辣；江西人吃辣椒，辣不怕；我們湖南人吃辣椒，怕不辣。」一語道破湘菜重辣的特色。

但為了長久立足之計，在台復業超過半世紀的天然臺湘菜館，在傳統湘菜的辣、油兩個重點上做了調整，也保留了湘菜的鮮美、酸辣、滑嫩。「臘味蒸合」以甜酒釀汁清蒸鋪排在青蒜上的臘鴨、臘肉、臘豬舌，使臘味軟嫩豐腴，是天然臺近悅遠來的招牌好菜；鎮店之寶「如意湘蹄」，有美食評論家謂之「足以令任何德國豬腳自卑」；酸辣的「左宗棠雞」、滑順的「韭黃羊肚絲」，都是湘派老菜，嚐得出耐人尋味的鄉愁。

重油重辛的湘菜到了臺灣，風土、食材的選擇改變了，必須學習與潮流對話、與本土融合，但又不能失去獨特的味道。屢被各大媒體、相關機構評鑑臺北最好餐廳之一，就是對天然臺與時俱進、老而不舊的肯定。

Tianrantai Restaurant came from China and has opened for more than half a century. It is experienced but not old, because it keeps pace with times always. That's why the specialty "Steamed Cured Meat" can keep the cured meat tender and soft, and moreover, Tianrantai's most popular dish, "Hunan Style Pig Knuckles", is recommended as the one outshining the German style pig knuckles. Tianrantai's cuisines are good in taste, and awarded one of the best restaurants in Taipei by mass media and related cuisine associations.

DATA

◎臺北市羅斯福路1段61號 ☎(02) 2391-1831

⌚平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~21:00

無煙100席 \$★★★ 可☎公車-208、236、660、

297、644、251、

252、648、0東；捷

運-淡水線中正紀念

堂站3號出口 P 專

有、路邊、附近停車場

🌐www.tzt.tw



肥前屋 Hizenya

就是要便宜好吃的鰻魚飯

002

歷史悠久

菜餚特殊

店知名度

優質服務

特色氛圍

其他特色

不到用餐時間客人秩序排隊等候，肥前屋廚師忙著準備招牌料理鰻魚飯，看似簡單烤鰻魚，肥前屋卻是細細烹調把關，從採購、蒸煮火候、白燒到燒烤，繁複程序，為的是給客人最鮮嫩味美的料理。

老闆町田先生來臺40多年，捨棄日本壽司而選鰻魚飯，因為臺灣是鰻魚出產大國，許多高級餐館標榜採用日本進口鰻魚，其實都是臺灣出口。肥前屋選用臺灣出口鰻魚，經過產地、海關、日本三重檢驗，高品質食材，以蒸煮保存鰻魚鮮嫩多汁口感，手工反覆白燒、燒烤，最後附上白飯與味噌湯，一份140元鰻魚飯大功告成，受歡迎的蛋捲是以柴魚高湯加蛋汁現做，每天排隊等候的客人、觀光客等的就是這份平實、新鮮美味的幸福。

堅持不開分店的町田先生強調要以高品質食材回饋客人，因為「給客人便宜新鮮的料理就是最好的服務」。

From carefully selecting eels, pre-cooking, and different grilling process to preserve the juicy and tenderness taste, the Hizenya's chef presents the highest quality of Unagi Eel with Rice among all kind Japanese cuisines.

"We insist on providing the freshest ingredients at the affordable prices to our customers," the Hizenya's owner said, "and this is the spirit of our best service!" That's why people always form a line and wait patiently to order, even it is still far before the time for lunch or dinner.



日韓料理

其它—日式食堂

DATA

◎臺北市中山區中山北路1段121巷13號之2一樓
 ☎ (02) 2561-7859 ☎ 平/假日中午11:30~14:30
 晚上17:30~21:00 ☎ 週一閉 60席 \$★ 非無 ☎ 公
 車-307、306、292；
 捷運-淡水線中山站
 3號出口 ☎ 附近停車場 ☎ 無





晶華酒店Robin's鐵板燒 Robin's Teppan, Grand Formosa Regent Taipei

鐵板燒料理的香格里拉

006 歷史悠久 菜譜特殊 店址多間 優質服務 淨香氛圍 其他特色

據聞鐵板燒最早源於法國扒板，在日本確定了料理方法，傳到臺灣後，結合日本鐵板燒的技法與法餐料理的精緻加以改良，始備美饌親民的新風貌。精湛的工藝與新鮮的食材是鐵板燒料理成功與否的關鍵，尤有甚者，位於晶華酒店二樓的Robin's鐵板燒握有技術、設備與食材的絕對優勢，使食物呈現純粹的味覺，是其他同業望塵莫及的。凡油花分布細緻的澳洲和牛頂級牛肉、多汁的紐西蘭小羊排、加拿大龍蝦、肉質細密的紐西蘭帝王鮭等等，都由先進的無煙電熱鐵板設備烹調，毋需繁複調味的妝點，直指簡練鮮美的感動。從入口的酒窖上取一瓶年份相配的美酒，從前菜到主餐——細細品味，Robin's就是鐵板燒品質的保證。

揉合典雅與現代的用餐空間，氣派尊榮的包廂，身手爽俐的料理表演，餐後移駕晶華酒店的沙發酒吧享用甜點，Robin's，是鐵板燒界的香格里拉。

Proficient cooking skills and fresh ingredients are the key points of teppanyaki, and Robin's Teppan of Grand Formosa Regent Taipei has all these advantages over other teppan restaurants. Robin's provides Australia prime beef, juicy New Zealand mutton ribs, and fine texture New Zealand king salmon as material for their customers, so such kind of fine food can be tasted in its original flavor just with some sauce only. In Robin's, you can enjoy the finest quality of ingredients and have a delightful new culinary experience because "Robin's" is the assurance of teppan's quality.

DATA

◎臺北市中山北路2段41號 (02) 2523-8000
 ◎平/假日中午12:00~14:00晚上18:00~22:00
 ◎無 168席 ★★★★★ 可 公車-208、211、246、290；捷運-淡水線中山站4號出口
 ◎專有、路邊、附近停車場 ◎www.grandformosa.com.tw



海壽司 HISUSHI

每一口充滿自然的生鮮滋味

017 歷史悠久 菜譜特殊 店址多間 優質服務 淨香氛圍 其他特色

即使一口米飯，都能吃出獨特美味。月光米——如其名，顆粒飽滿、色澤晶瑩，帶些微甜，是日本嚴選的上等壽司米；而「海壽司」再拌以壽司醋，更加提鮮，更不消說來此必點的加拿大「牡丹蝦」，透明飽滿、口感綿密、滋味鮮甜。

甫獲「2008臺北市政府時尚廚藝競賽」精緻料理銀牌獎的「海壽司」，所以以「海」為名，即在強調海的自然、純淨，乃至食材首重於「鮮」，不僅產地直達，也是嚴選現做。外銷歐洲有名的海鱈魚，有生產履歷登錄，通過歐規認證，肉質特別Q甜；而曾被日本人狂買斷貨的阿里山山葵，是「海壽司」的沾料首選，吃出纖維的健康質感；世界第一的萬丹鄉紅豆，大顆飽滿，不論甜湯或奶酪，盡是濃郁純正的紅豆香氣…。不論蒸、煮、炒、炸、握、煎、烤，海壽司的每一口，都充滿大地自然的味道。

In Hisushi, all kinds of cooking skills like steaming, boiling, stir-frying, deep-frying, shake, frying, or grilling can present inevitably the nature and fresh taste of food. Being a very high-quality selected Japanese rice, "Koshihikari" are chosen in Hisushi for making sushi because "Koshihikari", just like its name in Chinese, is a kind of rice grain which is lustrous and translucent with a little sweet taste. So customers can enjoy easily the sushi's nature taste Hisushi provides with vinegar, and "Botan Ebi Sushi" will be the best choice for tasting.



DATA

◎臺北市南京東路三段22號/臺北市松高路19號6樓 (02) 2508-0618 / (02) 8788-1155 ◎平日中午11:00~14:30晚上17:30~21:30；假日中午11:00~15:30晚上17:30~21:30
 ◎無 67席 ★★★★★ 可 公車-212、232、299、245；捷運-板南線市政府站2號出口 ◎附近停車場 ◎hisushi.com.tw





MASA壽司 MASA Japanese Cuisine Restaurant

延伸味覺回想的神秘境界 021 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 優質服務 特色 其他

MASA壽司簡約明亮的空間風格，喻示著人稱MASA的主廚落下每一刀時的純粹、真誠與堅持，如一張乾淨的畫布，等待每一落筆的用心成就，畫出讓人感到幸福的料理信念。

游走擾攘都市，有時興嘆倦塵囂，需覓一處清境沉澱自我，MASA壽司為漂泊的都市靈魂提供了少頃的清靜悠然。沒有固定菜式的框架，跳脫傳統壽司流派的制約，當日菜色的支配取決於食客與主廚的彼此信賴，從開胃前菜開始，生魚片、握壽司、烤物、蒸物、吸物、甜點，循此本末一步步轉換味覺的適應與期待，MASA壽司順應來自日、法、英、美八方食材的特色，以多元的料理方式，有細緻有豪邁地呈現日式食藝的神秘魅力。在無瑕的空間裡，所有的感官享受都得以細細品味，化成無限延伸的回想與溫暖，當你我口中的MASA握壽司轉化成語言文字而相遇，一點差距，都是境界。

With simple and bright decoration, MASA wants to convey the spirit of their insistence, sincerity and purity. The chef does not follow the traditional sushi skills, he thinks outside the box, designs a new order of meal: appetizer as first, then sashimi, handmade sushi, grilled food, steamed food, soup and finally the dessert. The chef wants to adjust gradually their customers' taste first, and then they will be led to have expectation by following the serving order; MASA's chef, fully and truly represent the fascination of Japanese cuisine.

DATA

◎臺北市市民大道4段155號◎ (02) 2570-2590
 ◎平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~21:30
 ◎無◎30席◎★★★★★◎可◎公車-285、605、278、275、630、0東、33、52、262；捷運-板南線忠孝敦化站2號出口◎附近停車場◎無



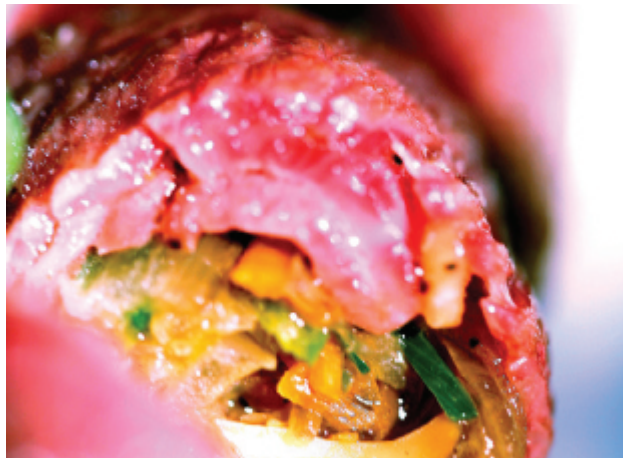
尚林鐵板燒餐廳 The Sunlit Teppanyaki Restaurant

日式鐵板燒的藝術家 022 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 優質服務 特色 其他

臺北知名度最高、歷史最悠久的鐵板燒餐廳，尚林鐵板燒絕對排名第一。人稱「鐵板燒藝術家」的尚林老板廖壽棧，就是臺灣第一代的鐵板燒師傅，從入行算起，一待將近40年。

鐵板燒要好吃，有兩個要素，一是食材新鮮品質好，二是師傅能精確掌握鐵板烹調的溫度與時間。就是這個緣故，來自日本頂級的和牛牛肉烤炙而成的牛肉捲，不但成了廖老板極力推薦的名菜，而且更是尚林菜單上最秀菜色；此外，南非龍蝦、法國鵝肝和澳洲牛排也都是時之選。廖老板不但嚴格要求廚師烹調方法及步驟，就連上菜時，尚林也有自己獨特的方式。師傅會將完成烹調的食物移至已被鐵板烤熱的瓷盤上，再以獨製醬汁和配料完成盤飾，其精緻及細膩度，就像是日本與法國料理的完美組合。加上該店收藏了百多種佐餐頂級紅酒，也難怪尚林會如此令人鍾愛和讚賞。

People call Mr. Liao, the first generation of the Teppanyaki Chef in Taiwan, "The Artist of Teppanyaki", and he is also the owner of the Sunlit Teppanyaki Restaurant. Sunlit Teppanyaki's dishes are all made by highest quality meats imported from Japan, Australia, and U.S., but what really makes differences at Sunlit is Mr. Liao's strictness on cooking procedure and temperature control, which are the essential elements for best Teppanyaki



DATA

◎臺北市民生東路3段131號B1◎ (02) 2547-1100◎平/假日中午12:00~14:30晚上17:00~22:00◎無◎128席◎★★★★★◎可◎公車-518；捷運-木柵中山園站◎專有、路邊、附近停車場◎
 www.sunlit.com.tw





東丸壽司 Dong Wan Sushi

10秒之間迸發的華麗口感

036 歷史悠久 菜餚特殊 店家名流 優質服務 舒適氛圍 其他特色

食物的滋味有多少，吃過的人最明瞭。壽司老店東丸，標榜道地的江戶前風味，沒有菜單，憑藉著每一個有主張的味蕾的支持，屹立臺北東區15年。

東丸壽司由日本空運來臺的時鮮與基隆在地優選的魚貝，滋味甘醇鮮美，名氣響亮，醋飯則是改良的關東風格，兩者緊密搭配並互為提升。東丸的生魚片手握壽司對食材的節令至為講究，東港黑鮪魚是5、6月時的不二之選，冬季無疑是臺東野生紅喉的季節，10月至來年2月唯有來自日本北海道的鰺鯨魚最鮮美，秋意正濃時，以蟹肉搭配醋飯才能撫慰挑剔的嘴。

此外，「比目魚壽司」、「活赤貝壽司」和「軟殼蟹酪梨壽司」，都在師傅精練迅速的一握一握之間瞬間而成形上桌，在10秒之內享用最能體會壽司極至的華麗；而以味噌湯頭涮日本和牛牛肉的「牛肉火鍋」，香味四溢，肯定是搭配壽司美味的最佳選擇。

Dong Wan Sushi follows traditional Tokugawa cuisines style, and "Sashimi Nigiri Sushi", using fresh and delicious fish and shellfish with vinegar rice, is Dong Wan's specialty. Dong Wan's chef highly recommend customers to taste "Flounder Sushi", "Ark Shell Sushi", and "Avocado and Soft Shell Crab Sushi" in ten seconds after being served, and to enjoy their extreme freshness and delicacy. Moreover, customers are highly recommended that the beef shabu-shabu, which contains miso soup and Japanese beef, is extremely matched with their delicious sushi.

DATA

◎臺北市光復南路308巷31號 (02) 2776-6066 平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~22:00 過年◎35席 ◎★★★★★可◎公車-235、288、672、662、663、266；捷運-板南線國父紀念館站2號出口◎路邊、附近停車場◎無



牡丹園 Peony Japanese Cuisine

充滿貴氣極品的新日本料理

070 歷史悠久 菜餚特殊 店家名流 優質服務 舒適氛圍 其他特色

大筆一刷，「禮豔」兩字渾然生姿，加上畫家戚維義手繪豐碩豔麗的牡丹，「牡丹園」的中國貴氣自然而現；當今推出的「幻之鮭兒」，即罕見珍貴一北海道知名羅日地區捕獲的鮭魚中，一萬隻中僅有1到2尾鮭魚，其油脂是秋鮭魚的10倍，吹彈可破、入口即化、綿密細緻。

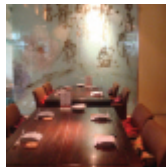
如此的極品還有「嫩圓鱈西京燒」，先以日式傳統方法醃上由味噌、或柚子、或香桔調製的醬料，讓鮮嫩的食材外皮輕附香氣，再略為燒烤，散發清爽的原味口感。這細緻的功夫，就是牡丹園獨具一格的新日本料理，而要如何吃出美味也得細細講究，侍者桌邊的解說，讓你充滿對食物的記憶。

不僅如此，包廂內各種牡丹花開丰姿形成的用餐氛圍，都各取了風韻雅緻的名字—魏紫、趙粉、花點翠、藏枝紅、宮樣粧，於是花、畫、奇石，無不於欣賞間挑動味蕾。

With painter Qi Wei Yi's hand-painted colorful and resplendent peonies as decoration, Peony Japanese Cuisine is full of noble and Chinese style. Seasonal "Magic Salmon" is a new recommended cuisine using a kind of special and rare Hokkaido salmon which only 1 or 2 salmons can be found in the ten thousands of fished salmons and the grease is ten times richer than common salmons. "Roasted Cod Fish" and "Boiled Shark's Fin with Truffle", recommended by Peony, are also the nonpareil cuisines and origin in style.

DATA

◎臺北市信義路5段106號1樓(臺北101對面)
◎(02) 8780-5757 平/假日中午11:30~14:30
晚上17:30~21:30 無煙200席 ◎★★★★★可
◎公車-32、246、新信義幹線；捷運-板南線市政府站◎專有、路邊、附近停車場、代客泊車◎
www.peony.tw





ICHI居酒屋 ICHI Japanese Cuisine & Bar

融合異國元素的日本創作料理 042 歷史悠久 菜譜特殊 店家態度 裝潢風格 特色氛圍 其他特色

ICHI的日式酒吧少了美式的喧鬧，多了中式的氛圍，再添了日式的細緻，而渾然散發出爵士情調般的自在，讓下班的人享受自我的對話，讓三五好友喝杯好酒，讓一家大小歡聚。這裡不狂縱，只小酌，因為好酒好菜如此精緻，又特別。黑色低調的空間，紅紅高掛的燈籠下，一排排清酒、燒酎、梅酒，閃著清清悠悠的日式風情，除熟悉的西方調酒，更多四、五十種日本酒的調法—“KYURI”用小黃瓜的清香、哈密瓜的甜味，搭配獨特口感的玉璽閣燒酒，清新爽朗…。

日本「創作料理」在專業傳統的基調上，加入異國的元素。「手工胡桃豆腐沙拉」，滑嫩清爽，散發淡淡的胡桃香氣，搭配的生鮮鮪魚，潤滑主廚特調的醬汁，風味獨特；還有義式櫛瓜鮮蝦沙拉、軟殼蟹越南春捲沙拉、酥炸穴子魚佐泰式酸辣醬…；刺身、串燒、鍋物…，也都是ICHI的下酒佳餚。

In ICHI Japanese Cuisine & Bar, both black tones decoration with red lanterns hanging from the ceiling and rows of sake, shochu, as well as ume sake all represent the leisure and relax Japanese style. The side dishes are following the traditional cooking skills and adding some exotic flavors; just like “Handmade Tofu with Walnut Salad”, the taste is smooth, refreshing and crispy with a faint perfume of walnut. The fresh tuna soaked with chef's specially made sauce makes the taste more unique. ICHI also provides some other cuisines like sashimi, grilled dishes and hotpots for customers to choose.

DATA

◎臺北市安和路2段40號◎ (02) 2704-8195◎
平日/週日中午晚上18:00~半夜~2:00; 週五、週六中午晚上18:00~半夜~4:00◎無煙50席◎★
★◎可◎公車-235、662、663; 捷運-木柵線大安站◎路邊、附近停車場◎www.ichi.tw



吞兵衛居酒屋 NOBEE

日本居酒屋文化再現!

057 歷史悠久 菜譜特殊 店家態度 裝潢風格 特色氛圍 其他特色

對，吞兵衛就給人這樣的感覺!

走進七條通，時空彷彿轉移到日本，遠遠望見「吞兵衛」日本風味十足的店招，一進門馬上被吧台後方琳瑯滿目的酒標吸引住，來自日本各地60多種清酒、燒酒，再加上老闆特別進口的季節限定酒……，「吞兵衛」果然如同它的名字「酒鬼」(日文原意)，來了就是要客人可以享受到大口喝酒的爽利快感。日式居酒屋設計、氣氛隨性，純日文菜單，飯團、拉麵、下酒菜為主，廣島進口炸得外酥內軟的「大牡蠣」、以肉片、雞蛋、豆腐、粗柴魚拌炒的沖繩風味「炒山苦瓜」是老饕必點，而季節限定的「秋刀魚生魚片」更是臺北難得吃到的招牌行家美味。老闆是臺灣人，到日本學料理多年，極懂招呼，純正日本料理風味每晚總有九成日本客來報到，長期駐在臺灣的日本老板、好奇的日本觀光客、或是曾經留日的，總會想到這兒來懷念、回味一下家鄉味。

With Izakaya style decoration and a comfortable atmosphere, “NOBEE” provides a cozy and Japanese style dining environment for customers. “NOBEE” offers mainly the rice rolls, ramen, and side dishes for beer, but the speciality highly recommended by foodies must be “Stir-Fried Wild Bitter Gourd”. This very Okinawa style cuisine uses fresh oysters importing from Hiroshima to fry and cook with meat, eggs, tofu, and suobushi. Many Japanese living in Taipei come here all the time to recollect the pleasant flavor of their hometown.



DATA

◎臺北市林森北路119巷28號1樓◎ (02) 2562-7427◎平/假日晚上18:00~24:00◎無煙62席◎★◎可◎公車-605、652、622、288、292、307、52、26 捷運-淡水線善導寺站4號出口◎附近停車場◎無





藍屋 Aiya

給你平價的懷石料理

058 歷史悠久 菜餚特殊 店址多間 優質服務 平均價位 平均特色

190元「天婦羅冷烏龍麵組合」，讓你吃得到日本道地手工讚岐拉麵？這也只有日本著名的Skylark集團才能辦到。集團旗下加州風洋食館、義大利式居酒屋古拉爵，在臺灣原本就頗受歡迎。去年首度自日本引進家庭式連鎖餐廳「藍屋」，經過全新的設計與包裝，以鏡面與玻璃營造低調華麗感，提供燒烤、烹煮、鍋物、刺身等90多道精緻佳餚，菜式簡單、樸實，也隨季節更換菜單，價位走平實路線，難怪她很快便成為消費者的最愛。

「藍屋」除了日本進口食材，也強調當地食材的創新菜式。「香炸嫩豆腐淋五彩羹」即融入臺灣在地口味，而客人最愛「海鮮沙拉」則採用價格高的美生菜，搭配生鮮鮭魚、鮪魚、烏賊、煎蛋切丁、扇貝佃煮，再佐以特調的酸甜和風醬、以鮭魚卵、芥末，打散淋上沙拉提味，視覺豐富華麗，口感新鮮滿分，享受直逼五星級懷石料理。

With mirrors and glasses as decoration to provide customers a low profile but resplendent impression, Aiya offers more than 90 kinds of delicacies including Japanese Barbecue, sashimi, hotpot, and steamed food, etc. Aiya's cuisines are simple but delicious and fair in price; furthermore, the menu is changed by season. The ingredients Aiya used are both importation from Japan and local materials to design original delicacies like "Fried Tender Tofu with Rich Thick Soup" and "Seafood Salad", and these are reasons why Aiya can become customers' favorite restaurant.

DATA

◎臺北市林森北路247號2樓 (02) 2541-6320
 ◎平/假日中午11:00~晚上~24:00 無88席
 ◎★可◎公車-605、652、622、288、292、307、52、26；捷運-淡水線中山站4號出口◎附近停車場◎www.wretch.cc/blog/aiyablog



新都里餐廳 Shintori Restaurant

優雅與自然禪風之都市大隱

076 歷史悠久 菜餚特殊 店址多間 優質服務 平均價位 平均特色

精緻小碟釋放掌心，食一口青蔬，將碟緩置原處；雙手慎端和風湯碗，輕捧右轉，喝過後，再次右旋，滿是珍惜與欣賞。這般講究，是體驗懷石藝術的用餐規矩和禮貌。

源於禪道的懷石，其原始風貌是簡單清淡的「一汁三菜」，後來發展出整套作工繁複的前菜、碗盛、生魚片、揚物、煮物、燒物及食事，但追求食物的原味精髓是不變的精神。新都里懷石料理主廚推薦「信樂套餐」、「丹波套餐」和「備前套餐」三式懷石，都是以日本知名的古窯之鄉命名，除了顯示所使用器皿的不凡價值，更與質感細膩、美學呈現的功夫料理相得益彰。

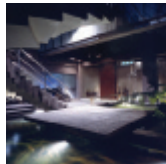
「都里」在日文中是都市之意，新都里的懷石新潮流體現了都市飲食文化的提升，禪宗哲學的自然、簡樸、優雅，來到碧竹簇擁的新都里，在吟竹聽風之間唾手可得，與輕食慢活的現代養生精神若合符節。

When you're dining at Shintori Restaurant, you will realize that having the Kaiseki cuisine is not just like an elegant ceremony; it's something about the art of Zen. Shintori's dining wares came from several historical pottery cities in Japan, so the main courses are named after those cities such as "Shigaraki Course", Shintori's speciality, "Tanba Course", and "Bizen Course", which are carefully prepared to keep the pure and natural flavor of foods. Shintori Restaurant has evolved their Kaiseki cuisine into some higher levels of soul, spirit, and mind.



DATA

◎臺北市建國北路1段80號地下一樓 (02) 2501-7000 ◎平/假日中午11:45~15:00晚上17:45~22:00 無170席 ◎★★★★★可 ◎公車-306、307、672、668、254 ◎附近停車場◎www.shintori.com.tw





八王子新懷石料理 Hachioji Japanese Cuisine

美食生活禪的實踐家

079 歷史悠久 菜譜特殊 店址多間 優質服務 舒適氛圍 其他特色

日本的懷石料理就像其生活美學的縮影，一頓飯吃下來，「視聽味觸意」都齊全，是它講求的最高境界。臺北的「八王子」新懷石料理秉持傳統日本料理的精緻與用心，從餐廳的裝潢、擺設到菜色與器皿的搭配，不但原汁原味地呈現這種「生活禪」的意境，同時更加入了法式創意，設計出有趣的佳餚。由於老板的用心，上山下海在臺灣尋找當季當令的獨特本地食材，搭配國外進口的頂級食材，令它的菜單每每令人驚喜。

例如，活蟹苦瓜蒸以自製日式紫蘇梅來蒸苦瓜，因此口感甘甜又略帶酸味，在秋天配合新鮮肥美的螃蟹一同食用，更能襯托蟹的鮮甜；而松露牛葉牛肉則以法國松露醬入菜，讓牛肉口感更滑嫩甘甜，至於豬肋排松阪，採用的是來自花蓮的自養山豬肉。正因為這份用心，讓八王子備受美食人士的肯定與讚賞。

"Kaiseki Cuisine" is a kind of formal multi-course Japanese meal, and Hachioji Japanese Cuisine provides "New Kaiseki Cuisine" style which means that it has the owner's personal touch in the menu and dining environment. At Hachioji, the customers will not only enjoy the finest quality Japanese cuisine provides but also experience the "Life of Zen" Hachioji really inspires.

DATA

● 臺北市復興北路276號 ● (02) 2507-9900
 平/假日中午11:30~14:30 晚上17:30~21:30
 無●123席 ●★★★★●可●公車-74、505；捷
 運-木柵線中山國中
 站●專有、路邊、附
 近停車場 ●www.
 hachioji.com.tw



紗舞縹 SHABURI

涮涮飛舞的日式極品火鍋

086 歷史悠久 菜譜特殊 店址多間 優質服務 舒適氛圍 其他特色

金色陽光舞動在大大的菩提樹，把綠葉襯得更翠了。「紗舞縹」半戶外的空間，陽光、樹影、水波，翩翩起舞在人的肩上、髮上、笑語間。一如「紗舞縹」的由來—「縹」指的是紗巾，當美麗的女子揮舞輕紗、翩翩起舞，這似幻似真的迷人意境，就好比筷子挾著鮮紅肉片，於煙霧蒸騰的鍋中涮涮飛舞。

「紗舞縹」極品集將12年來日式火鍋的美味更加昇華，集精選美、澳、日、紐、臺五國的頂級肉品，日本和宜蘭大溪漁港的當日鮮活稀有海產、高級時蔬和手工特製的火鍋料，再配合涮鍋的專業桌邊服務，讓每一口都吃出恰好處的新鮮原味。

除「超值海陸套餐」搭配頂級牛小排外，創意料理的「香烤牛排壽司」，外酥內軟；紫蘇梅蕃茄山藥沙拉，有絕妙的口感滋味；香炸軟絲，灑上獨特的芥茉海鹽，讓味蕾也翩翩起舞。

Shaburi's "Seafood and Meat Combo" combines American, Australian, Japanese, New Zealand and Taiwanese high-quality meats, fresh seafood, vegetables and handmade hotpot ingredients; their professional table service provides customers fresh and delicious original taste of all materials. Besides, both "Grilled Steak Sushi Roll" and "Yam and Tomato Salad" are also good choices to fulfill your appetite and tickle your taste buds. Here in Shaburi, you will feel surprised how excellent the quality and taste of Japanese hotpot can be!



DATA

● 臺北市敦化南路1段270巷21號 ● (02)
 87715548 ● 平/假日中午11:30~晚上23:00 ●
 無●60席 ●★★★★●可●公車-270、263、630、
 651、311、245、37；
 捷運-板南線忠孝復
 興站13號出口●專
 有、附近停車場 ●
 www.shaburi.com.
 tw





山喜屋日式串燒 Yamakiya

日式串燒的顛覆極致

088 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 裝潢風格 舒適氣氛 其他特色

1982年，為了日本友人一句「臺灣沒有精緻的日式BBQ」，讓張老闆特地自日本京都引進臺灣第一家日式串燒，並延用古江戶時代和服服飾店名——「山喜屋」，自此誰也想不到，山喜屋竟成了臺灣日式串燒的代名詞。

上桌先來一盤冰鎮的生高麗菜開胃，已讓人十指大動，挾起一片沾醬後，取自日本沙朗心的生牛肉，享受入口即化的口感，而幾十年來客人最受人讚譽的醬燒肥腸、牛舌...等串燒，靠著精準火候的拿捏，總是令人瞬間口齒生香，回味無窮，無論搭配冰涼飲品，或溫燙清酒，都堪稱絕配！

還有起司海苔脆片更是老闆研發的精髓，採自潤餅皮、海苔、起司層層交融，顛覆味覺極致。也因此，這家源自傳統京都口味，無固定消費限制，還有170種各式串燒，便緊緊抓牢臺灣老饕的胃，就連挑剔的日本饕客都不禁奉上「一生懸命」（意即專業、出色）致敬。

Since 1982, Yamakiya has followed traditional Kyoto techniques, so customers can experience a unique taste of skewer, and fall in love with it. Shredded cabbage can whet customers' appetite; raw beef will refresh in taste, and the "Fried Crispy Cheese with Seaweed" is the chef's best and ingenious dish. More than 170 kinds of skewers like ox tongue and braised pork intestine with soybean etc. with the precise heating control make the delicacies soon burst out in your mouth after tasting, and are perfect match with cold drinks or sake.

DATA

◎臺北市敦化南路1段270巷28號 (02) 2772-3300 平/假日晚上17:30~半夜~01:00 無 100席 5★ 可 公車-311、630、263、270 附近停車場
◎www.yamakiya.com.tw



杏子日式豬排 ANZU

玫瑰色炸豬排的夢幻誘惑

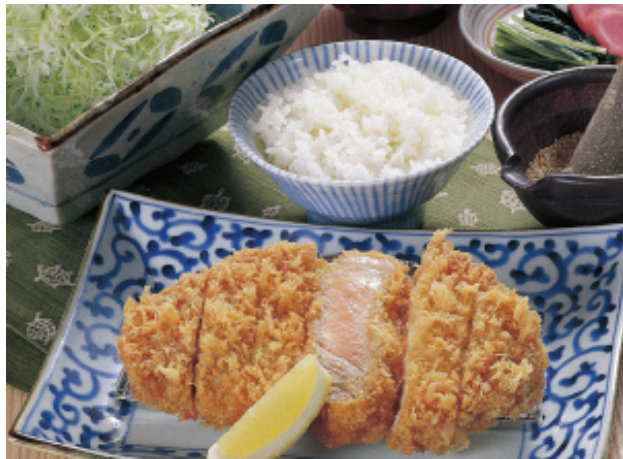
092 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 裝潢風格 舒適氣氛 其他特色

杏子日式豬排的老闆是個超哈日族，有感於臺北街頭相竟無一家道地的日本豬排，因此遂親往九州引進當地知名的杏子日式豬排。

陳老闆哈日式料理，也哈日人追求極致的精神；他發揮日本仕事者的達人精神，嚴格管控食材、技術、裝潢、食器，只為呈現日式豬排引人垂涎的魅力。招牌的「TORO里肌肉套餐」有著玫瑰色的豬排剖面，外皮金黃酥脆，肉質鮮嫩多汁，搭配酸甜之中帶著隱約的辣味與梅香的沾醬，堪稱TORO等級的夢幻逸品。而「野菜鮮蝦排套餐」提供咖哩鹽與抹茶鹽兩種醬料，另有塔塔醬為海鮮的美味加分，跨文化的結合更能激盪口中無盡的想像與滿足。

坐進簡潔敞亮的杏子，先品嚐九州風味的醃蘿蔔干絲開胃，為這濃郁的豬排之旅做好味覺的準備。而炸豬排的日語發音和「勝利」有諧音之趣，近期正面臨著考驗的食客們請務必前來報到喔。

Being introduced from Kyushu, ANZU's speciality, "TORO Pork Tenderloin Set", wins their public praise for the crispy and deep-fried batter coating and juicy flesh with sweet and sour sauce, which has a little spicy and plum smell. Whereas the "Vegetable Shrimp Set" provides two sauces, curry salt and Matcha (Japanese Green Tea) salt, in addition to Tartar sauce for seafood. This kind of cross-cultural combination will not only satisfy customers' taste but also inspire all boundless imagination in their heart.



DATA

◎臺北市復興南路2段271巷2號 (02) 2701-0298 平日中午11:00~15:00 晚上17:00~21:30 假日中午11:00~晚上~21:30 無 71席 5★ 可 公車-74、685、284、3、5、18、52；捷連-木柵科技大樓站 附近停車場 ◎www.anzu.com.tw





小政日本料理 Siucheng Japanese Cuisine

精巧樸逸成就幸福的微笑 095 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 環境雅潔 特色 其他特色

門口掛著仿古的紅燈籠店招數隻，靜默在城市一隅的小政日本料理，門面不大卻名氣響亮，透過街邊兩面玻璃牆可直透店內的光潔明亮，板前座位納客量不多，目的是要讓每一個賞味來客得到最溫馨的照顧。

老闆小政13歲開始學習日本料理，一路堅持至服完兵役，退伍後曾開7-11便利商店，但按捺不住內心對日本料理的熱情，他拒絕心靈的乾涸，因此創辦小政料亭，一開18年，化胸中熱情成豐富的料理創意。他利用薑與紫蘇將道地的日本竹筴魚變得滋味濃郁卻口感清爽，取活式貝類生吃以享其鮮甜淡雅，各式烤壽司滋味圓滿均衡，以及日式乾煎活小龍蝦沾自製海鮮醬等，都是主廚推薦的精神料理。

招呼顧客既不刻意熱絡，也不低估，如同沒有複雜的調味，也不玩弄雕飾的料理，清淡原味反而更具魅力，需緩緩咀嚼才能得其神味。

Famous "Siucheng Japanese Cuisine" does not use too much spice to cook, because the original taste makes the cuisine more delicious. The Chef uses ginger and perilla to make the texture of Japanese scad richer but more refreshing, but recommends that the taste of raw shellfish will be better. All kinds of grilled sushi provide different flavors, so customers can enjoy various tastes; for example, "Japanese Dry-fried Live Crayfish" with specially made seafood sauce are strongly recommended by Siucheng's chef.

DATA
 台北市新生南路1段139-2號 (02) 2325-7390 平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~23:30 週一 12席 ★★★★★ 無
 公車-0南、254、672、280、642、643、505、211 附近停車場 無



游壽司 Yu Sushi

寫一貫壽司深邃甜美的傳奇 101 歷史悠久 菜譜特殊 店家名度 環境雅潔 特色 其他特色

一張僅容十餘客的長形吧檯，檯前檯後連成一氣，一抬眼，今日餐點明細在師傅身後的大黑板上一覽無遺，值日生主廚阿部拉（游師傅）與副手軒仔，巧奪天工的刀法和捏製的手藝盡展眼前，每一貫壽司在師傅的專注下被賦予喜怒哀樂的生命……。

師承東丸壽司的阿東師，也曾向日本料理大師學藝，游師傅掌握了壽司令人陶醉的秘密：魚貝的鮮度、醋飯的品質與緊實度、兩者結合的比例與成品的造型和創意，使壽司裡處處是感人與驚喜。鋪滿生魚丁、鮭魚卵、玉子燒、壽司薑與紫蘇絲的「綜合定食」，是午餐的人氣餐點；炙燒壽司在豐富鮮美的油脂中略帶焦香，溫柔美麗的切花自然華麗，也是不容錯過的選擇。

一間看來不起眼的壽司店，卻時時座無虛席，壽司的深邃甜美在饕客之間迅速發酵，開業僅年餘的游壽司，寫下臺北壽司的美麗傳奇。

With master Yu's superb cutting and pinching skills, "Yu Sushi" gives sushi a new and fantastic flavor. The popular meal for lunch is "Sushi Combo", including sashimi cubes, salmon roe, omelette sushi, sliced ginger and perilla. And with Yu's proficient cutting skills, "Aburi Sushi", containing rich grease and some burnt smell, is another must-eat meal. So "Yu Sushi" is absolute one of the most delicious sushi restaurants in Taipei.



DATA
 台北市麗水街18-2號 (02) 2322-5531 平/假日中午11:30~13:30晚上17:30~20:30 週一 10席 ★★★★★ 無 公車-信義幹線、20、22、38、0東、204 路邊停車場 無





瓦城泰國料理 Thai Town Cuisine

泰式料理的個性化指標

062 歷史悠久 菜譜特殊 店址隱密 菜餚精緻 泰國風味 其他特色

瓦城的泰式美味，從挑鮮精研開始，在辛、甘、酸、鮮的完美融合中達成極致。泰式料理的個性，一嚐便有感受。瓦城的「月亮」招牌蝦餅，個性謹慎厚實，百分之百的蝦泥內餡經過一百零八道料理手續，成為外酥脆、內鮮美的瓦城最受歡迎料理榜首，可謂實至名歸；而諸多耳熟能詳的道地菜色如「蝦醬空心菜」、「檸檬清蒸魚」、「辣炒牛肉」、「青木瓜沙律」、「泰式咖哩雞」等，暫列最受歡迎排行榜的榜眼之後，一個個企圖用海鮮、蔬菜、檸檬與各色香料展現獨特的風華，虎視眈眈地覬覦著「月亮」的寶座，內力深淺誰進誰退，端由饕餮們的味蕾來評斷。

如果冬季前來，還有泰式熱鍋溫暖上桌，熱情豐盛的「泰式酸辣海鮮鍋」與濃郁鮮香的「泰式清燉牛肉鍋」左右開弓，湯頭、鍋料、沾醬裡應外合，一試才知什麼是欲罷不能的幸福。

You can experience the essence of Thai cuisine by enjoying Thai Town. Delicious "Moon Shrimp Pancake", which has crispy crust and fresh as well as tasty stuffing, is the most popular dish in Thai Town. The chef uses many spices to improve the flavor of seafood and vegetables in many famous and traditional dishes like "Steamed Sea Bass in Lemon Sauce", "Stir-fry Spicy Beef", "Thai Green Papaya Salad" and "Curry Chicken". The combination of spices is the reason why each dishes has its own distinct flavor in Thai Town.

DATA

◎臺北市安和路2段133號◎ (02) 2735-9638◎
平日中午11:30~14:30晚上17:30~22:00；假日
中午11:30~15:00晚上17:30~22:30◎無◎無◎110

原◎★◎◎◎◎公
車-235、662、663；
捷運-木柵線六張
犁站◎路邊停車場
◎www.thaitown.
com.tw



雲城雲南泰緬美食 Thai Star

泰式料理之滇緬精華

078 歷史悠久 菜譜特殊 店址隱密 菜餚精緻 泰國風味 其他特色

雲南籍緬甸華僑段老闆，13歲隨父母移居臺灣，那經驗中的家鄉味道在味蕾記憶的底層蘊藉深化，通過時間的魔幻，漫流成雲城雲南泰緬餐廳裡最有感情的原味，感染賞味來客入雲城如親訪滇緬。

因家貧，段老闆自幼便習於廚事，投入餐飲業後一試成癮，創雲城至今已11年。因地緣關係，滇、緬、泰三地料理密不可分但各勝擅場，獨雲城取其互補而得其中，如雲城蝦醬就是以濃而不腥的雲南蝦醬，調入加了蝦膏、香而不辛的泰國蝦醬相合而成，使料理滋味清雅卻餘韻醇厚。「蝦醬空心菜」特別獲得美食專家程安琪青睞，而皮脆肉嫩的「雲拌椒麻雞」更如大理段氏的一陽指，在美食圈中赫赫有名。

瓷製餐盤綴著神秘的黑色圖騰，坐入幽深的用餐氛圍彷彿置身異域，口裡嚐的酸甜辣如人生，在雲城，吃是文化。

As a young Chinese lived in Burma, Boss Duan started his work in the kitchen at his early age. After he moved to Taiwan with his parents, he always remembered deeply in his heart the taste of the foods geographically close to Yunnan, Burma, and Thailand. Now Boss Duan is the owner of Thai Star, so he is eager to share the gourmet memories with people and let people get the chance to experience the special culture at the part of Southeast of Asia. So at Thai Star, food is not only for enjoying but also for feeling.



DATA

◎臺北市復興北路231巷2號◎ (02) 2719-6527
◎平/假日中午11:00~14:00晚上17:00~22:00
◎無◎90席◎★◎◎◎公車-74、505◎路邊、附
近停車場◎無





香米Home's泰式料理 Home's

顛覆視覺·挑戰味蕾的「泰精選」 082

歷史悠久

菜譜特殊

店知名度

優質服務

特色氛圍

其他特色

黑白色調，英國壁紙、水晶燈，沒有泰國傳統金、紅大象圖騰，當侍者端出色彩繽紛、散發奇妙香氣的「皇式咖哩大草蝦」，這才體現到Home's傳達的是「大膽、都會，傳統與創新」，好吃已是基本條件，而加入的元素更提供了全方位用餐體驗。老板是泰僑，學的是電機，年輕時髦，但談到泰國料理卻充滿理想。回憶開店前到泰國考察，吃到「軟殼蟹」著迷不已，2003年開店，Home's首創「軟殼蟹」這道招牌菜，把檸檬葉、香茅、南薑、泰國辣椒等各式香料切末爆炒，軟殼蟹炸過再用香料干燒、瀝乾，令人回味無窮。

餐廳中文名為「香米」，則是呼應Home's為通過泰國官方的「泰精選」認證餐廳，品質沒話說，但老板更強調Home's的獨特，除保留傳統美味外，更來自創新菜式與現代化裝潢，讓客人到這裡用餐，能感受得到「吃泰國菜是在吃一種文化，一種樂活的生活態度」。

There are British wall papers and crystal chandeliers at Home's Thai Restaurant's black & white theme dining area, but when you enjoy their dish like Royal Curry Prawns, you will find that the Home's is providing a modern Thai culture experience in the metropolis. Home's Thai cuisine has the combination of tradition and innovation, and most important of all, Home's adds the LOHAS life style into their restaurant, so having Thai's cuisine is just like reading Thai's culture.

DATA

◎臺北市復興南路1段36-6號1樓 (02) 2731-7309
 ◎平/假日中午11:30~14:30晚上17:30~22:30
 ◎無煙100席★卡可
 ◎捷運-板南線忠孝復興站1、5號出口
 ◎附近停車場◎無



La Bettola 義大利食堂 La Bettola Pasta Shop

家庭式溫馨小餐館

004

歷史悠久

菜餚特殊

店名知名度

經營職務

語言氛圍

其他特色

“La Bettola”在義大利文指的就是家庭式小餐館，主推義大利麵與飯食，再加上主菜如雞排、豬排等。每天一大早，老板兼主廚的陳立庭會親自前往市場採購新鮮食材，店裡的熟食都由他掌廚，而老板娘則負責每天供應的新鮮甜點，夫唱婦隨，兩個人把La Bettola家庭式溫馨小餐館的味道，一點一滴地煮進每一道菜餚裡。

以主廚推薦的「培根蒜辣義大利麵」為例，是義大利麵的基本口味之一，但要做得好，火候拿捏必須恰到好處，加上老板堅持用最好的進口義大利麵和橄欖油，現點現煮，使得這道麵食讓客人吃起來「彈牙得不得了」！而另外一道拿手絕活「茄汁辣椒雞」，則是西西里名菜，長的甜椒加上短的天椒，甜辣適中，口感獨特，也是店裡叫好又叫座的好菜。正因為菜色好、份量足，價格又公道，讓這家夫妻檔小餐廳在臺北眾多義大利餐廳中異軍突起，贏得口碑。

The name says it, a Pop and Mom's Italian restaurant. La Bettola has very simple menu only about a dozen of pasta or rice dishes, but what really wins people's heart is the way the owner prepared their foods. Produces and most ingredients are purchased daily from market, pastas and olive oil are carefully selected and imported from Italy, and the most important thing is all the dishes are "cook to order" in La Bettola, the best way to serve pasta dishes!

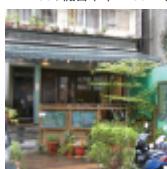


歐洲料理

義大利料理

DATA

📍臺北市中山北路2段16巷21號1樓 📞(02) 2581-8653 🕒平日中午11:30~15:00 晚上17:30~21:30; 假日中午11:30~晚上~21:30 🗓週一休息



72席 🍷🍴🚗無 🚗無
 公車-306、307、282
 南京幹線; 捷運-淡水線
 中山站2號出口
 🅇附近停車場 🅇無





非零餐廳 NONZERO

崇尚自然環保的地中海風

014 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸

NONZERO—「非零」，充滿地中海風格。一入門，一張大長桌，直通到底，配上從世界各地旅行搜羅來的各式各樣老木椅，甚是有趣；還有開放式陳列的茶具餐盤、新鮮蔬菜、橄欖油、醃醬、果醬、礦泉水、葡萄酒等。一種隨性自在的氛圍，在這裡漫了開來，清清爽朗的，透著歐洲小鎮的鄉村風。

這裡延續Aveda臺灣代理老闆朱平的一貫理念，純淨、自然、健康、環保，講究原味，其中的「季節野蔬小米溫沙拉」，即將7種蔬菜碳烤後，與4種堅果切成同等丁塊，加上北非獨特的小米，淋上檸檬汁、橄欖油，一口咬下，各種滋味、香氣一起迸發。

這裡不僅天天上演不同的菜色，有時廚師也會端上特別的菜餚，只要你常來……。這就是「非零」，善意對待對方，對待地球，自然就有了美好的回饋；別忘了，這裡還有Jazz情調的Bar，提供另一個慵懶浪漫的空間。

Nonzero is a concept of "whole food" life style. It provides a friendly space where the foods are prepared with organic, pure, and healthy ingredients. This nature-oriented idea with a hint of Mediterranean style is kept throughout Nonzero's menu. Just like the "Sauteed Seasonal Vegetables and Couscous Nutty Warm Salad" which is made with 7 grilled veggies, 4 kinds of nuts, and a special kind of grain from North Africa, the romantic atmosphere will soon be experienced when the main dish is seasoned with the lemon juice and olive oil only.

DATA

● 臺北市仁愛路4段27巷4弄5號 (02) 2772-1630 ● 平/假日中午11:30~晚上22:30 ● 週二-週五 38席 ● ★★★★★ ● 可 ● 公車-74、311、216、263、621、270、37、630；捷連-木柵線忠孝復興站2號出口 ● 路邊、附近停車場 ● www.nonzero.com.tw



路易十四歐法料理餐廳 Louis XIV French Restaurant

法式醬汁與食材的絕妙搭配

019 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸 歐陸

「路易十四」法式餐廳開業12年，最令人稱道的便是老板兼主廚Phoebe在醬料與食材的巧妙搭配，不僅「忠於原味」、呈現法式料理在醬汁變化上細膩豐富的口感，而且Phoebe本身的創意，也常令旅臺的法國人感動，人稱其為「醬汁女王」。以主廚推薦的「炭烤腓力牛排佐鮮鴨肝黑松露及羊肚菇醬汁」為例，裡面就有兩種醬汁；一是以黑松露、紅酒、基本醬汁及羊肚菇做成的特製醬汁佐鴨肝，另一種則用香料鱈魚製成奶油，冷藏後切塊置於剛煎好的熱牛排上化為醬汁。Phoebe每年赴法取經，就是希望帶給客人不同食材與不同醬汁搭配出千變萬化的口味。

Phoebe的這份用心，有心人便能體會。曾有日本客人在嚐過黑松露麵之後便說，「能感受到主廚的愛」。事實上，路易十四最大的魅力，就是讓客人從前菜、主菜到甜點一頓飯下來後，像是與味覺談了一場窩心的戀愛。

Sauce is the soul of French cuisines, and there is one called "Queen Sauce" in Louis XIV French Restaurant, the Executive Chef Phoebe, who brings the French dishes into life. Based on her creative talent at formal advertising field and the passion with French food, Phoebe travels to France every year to learn culinary skills from Michelin-Starred chefs, so she can move the French people who live in Taiwan with her hospitality, also make the local customers feel like falling in love with her cuisines.



DATA

● 臺北市四維路76巷11號1樓 (02) 2706-3416 ● 平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~22:30 ● 週一 ● 38席 ● ★★★★★ ● 可 ● 公車-信義幹線、敦化幹線、20、22；捷連-木柵線大安站 ● 附近停車場 ● www.louisxiv.com.tw





Sowieso Restaurant

尋找都市裡的地中海浪漫

020 歷史悠久 菜譜特殊 店家名聲 裝潢雅緻 舒適氣氛 其他特色

Sowieso是德文Sowieso das Ist leben的字頭，意思是「生活就是這樣」。老闆兼主廚旅居奧地利習藝、品酒、經營餐廳長達14年，以Sowieso為餐廳命名，意在傳達單純的力量是心靈豐收的出發點。

穿越臺北難得的林蔭，在小徑中找到以義式中歐菜為主的Sowieso，一室的地中海風情正等著我們。征服世界的義大利麵文化在Sowieso有了新的詮釋，「奶油蟹肉墨魚白酒醬汁寬扁麵」以自製墨魚麵搭配番茄與海鮮，又名「火山過後」，是臺北義大利龐貝城餐飲比賽的冠軍菜；濃郁的春夏黑松露香而不膩，在「義式黑松露醬細寬扁麵」的餐盤裡訴說著季節的魔法。「酸油香辣麵」和「燻牛膝」是屬於義大利媽媽的傳統滋味，味道簡單最令人感動。因為對品酒游藝有得，主廚每月企劃Wine & Dine活動推廣Sowieso式的海洋浪漫，釋放輕鬆、自在、隨性的信仰。這樣的幸福，是從單純開始的。

The decoration of Sowieso is full of Mediterranean ambience, and the Central European cuisines it offers are mainly Italian style. Chef's recommendation "Homemade Ink Fettuccine with Seafood Cream Sauce" is using homemade ink fettuccine with fresh tomatoes and seafood; this cuisine had awarded the champion in "Italy Pompeian Cuisine Contest in Taipei". And, Sowieso's another cuisine, "Linguini in Truffle Oil with Black Truffle Paste", embodies the magic flavor of seasonal ingredients and gives a new look of pasta.

DATA

●臺北市四維路88號 ●(02) 2705-5282 ●平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~22:30 ●週日 ●100席 ●★★★ ●可 ●公車-226、20、22、38、信義幹線；捷運-木柵線大安站 ●附近停車場 ●無



亞都麗緻巴黎廳1930 Paris 1930/The Landis Taipei

盡顯巴黎美饌的迷人色彩

026 歷史悠久 菜譜特殊 店家名聲 裝潢雅緻 舒適氣氛 其他特色

每個人一生至少都應該去一次巴黎。不管你是還沒去，或是去過後對它懷念不已。十幾年來，在台北執正式法國料理餐廳牛耳的，非亞都麗緻大飯店巴黎廳1930莫屬。從專業的侍酒師，完整豐富的葡萄酒單，到聘請主廚烹調出的精膳美饌；精緻的美食饗宴與優雅高貴的浪漫氣氛，一直是嗜好珍饈的饕餮們所津津樂道，並流連忘返的美食殿堂。

出生法國的主廚David Chauveau，熟悉法國貴族菜系的細緻淡雅，加上在英美兩國餐飲業的長期資歷，豐富了他的料理層次，使他更懂得運用當地時令食材，創造出既具當地色彩、又充滿個人風格的專屬法式料理。

而爐火純青的功力，讓他在面對臺灣特色食材時，信手捻來毫不遜色。臺灣芒果到他手上可以和鳳梨、木瓜做成冷湯，或是跟阿拉斯加大螃蟹做成沙拉…；滋味迷人，一如巴黎。

A traditional French restaurant perfect for those truly special events with elegant surroundings, luxurious cuisine, award winning wine cellar, and incomparable service. Executive Chef David Chauveau now reveals his professional cooking skills in Paris-1930 at Landis Taipei Hotel by changing his menu by season.



DATA

●臺北市民權東路二段41號 ●(02) 2597-1234 ●平/假日晚上18:00~22:00 ●無 ●60席 ●★★★ ●★★ ●可 ●公車-41、225、280、63、226、277、



205 ●專有、路邊、附近停車場 ●taipei.landishotelsresorts.com





雅朵碟子義大利廚房 Piattini e Vini (Rialto)

小碟中的義國美饌速寫

033 歷史悠久 家鄉風味 店址多處 適合聚餐 適合宵夜 本地特色

雅朵碟子的老闆曾是義大利留學生，義式滋味與一段不算短的生命記憶形影不離，於是開了原名為雅朵的義大利餐廳，並延聘義國名廚前來掌舵，以濃奶重醬的北義風味為主訴求，同時涵蓋義大利中、南方的特色料理，打造雅朵成為義式美味之鄉。

開業9年後，雅朵轉型為雅朵碟子，內裝陳設的義國風情不變，但多了小酒館情調，並採納義國普遍的小碟飲食，其特色是用小盤子盛裝小份量的大菜，如燉牛、煙燻魚、烤蔬菜……大菜小吃，故名碟子 (Piattini)。手工披薩、手工義大利麵是店內最正宗的義式精神，招牌菜「水牛起司蕃茄批薩」、「威尼斯墨魚麵/燉飯」和「嫩煎雞柳佐藍乳酪起司醬」……則展現義國食文化芬芳而繽紛的實質內涵。天花板上懸掛著許多作了畫的碟子，饒富特色與趣味。在這裡，以義大利的奔放為佐料，一碟一碟地築成具體而微的義國美食拼圖。

With Italian style decoration and some bistro mode, Piattini e Vini (Rialto) follows Italian tradition, serves food with a small dish of quantity and named after the restaurant "Piattini". Handmade pizza and pasta are the most traditional cuisines in Piattini e Vini (Rialto), and the specialties "Marherita Buffalo", "Ink Pasta or Rice with Squids" and "Panfried Chicken Breast with Gorgonzola Cheese" can truly represent the culture and the spirit of Italian cuisine.

DATA

● 臺北市光復南路260巷5號 (02) 2778-1536
 ● 平日中午11:45~15:00晚上18:00~23:00; 假日中午11:45~15:00晚上18:00~24:00 ● 無煙
 54席 ● ★★★★★ ● 可 ● 公車-232、212、忠孝新幹線、235、204、299、662、663; 捷運-板南線國父紀念館站2號出口 ● 路邊、附近停車場 ● 無



金堡法式餐廳 La Petite Cuisine BRASSERIE by JQ

小王子的法式美饌情懷

059 歷史悠久 家鄉風味 店址多處 適合聚餐 適合宵夜 本地特色

如同那一朵因小王子的愛而獨一無二的玫瑰，La Petite Cuisine因主廚郭文秀 (Justin Quek) 的投注而獨特。

為了追尋法式料理藝術最深邃動人的美，郭文秀遠赴歐洲專攻廚藝，從巴黎到佩里戈爾，從吐魯斯回到巴黎，彷彿周遊無數星球的小王子，為了心愛的玫瑰花而遠行，帶著純真的熱情與勇氣，只為尋找能涵泳每一個饕客味蕾的美饌力。回到新加坡後，他成為新加坡總理李光耀的御廚，也曾在知名的米其林餐廳擔任主廚，得獎無數，在新加坡有法餐廚神之譽，從食材的品質、菜式的創意到服務的堅持，主導著La Petite Cuisine的靈魂。

在繁忙的臺北市商業區，La Petite Cuisine主廚推薦的「水煮鮭魚」、「龍蝦麵」、「黑白松露」等佳餚，層次豐富的滋味，圓滿了每一個亞洲味覺品味法式美食美酒的寧靜夢想。

Just like the Little Prince in the "Le Petite Prince" looking for his rose from star to star, Executive Chef Justin Quek at La Petite Cuisine travels too in Europe from city to city for his "rose", the culinary art, to create the cuisines that will melt each gourmet's heart. Justin also worked as private chef for the Prime Minister of Singapore and Executive Chef at Michelin-starred restaurant. Now people in Taiwan can fulfill their gourmet desire at La Petite with Justin's creations of French style cuisines.



DATA

● 臺北市松江路63號2樓 (02) 2509-0332
 ● 平日早上06:30~10:00中午12:00~14:00晚上18:00~22:00; 假日早上06:30~10:00中午11:30~14:00晚上18:00~22:00 ● 無煙
 80席 ● ★★★★★ ● 可 ● 公車-642、643、280、松江幹線 ● 專有停車場 ● www.justinquek.com





Galerie Bistro

後殖民時期的法國風情

072 歷史悠久 菜譜特殊 店裝悠雅 裝潢雅緻 舒適氛圍 其他特色

昭和6年的歐式小洋房，充滿後殖民時期的懷舊氛圍，讓人不禁覺得一生中一定要有一次在這裡用餐。輕柔的音樂乘著徐徐的晚風，迴繞在燭光細語間；Galerie Bistro的優雅，不想營造法式的拘謹，而讓庭園的自然風流動自在的氣息；走進室內，簡潔的線條、溫暖的色調、花的綺麗，法國的浪漫油然而現。

不過是在捷運中山站的狹巷內，就能享有60年保存完整獨棟花園的寬闊。身為第四代的主人，從海外歸國，帶回傳統風味的法式薄餅，全麥的麵皮，裹進瑞士蜂窩乳酪，散發濃郁的起士味，再融合德式香腸、蘑菇、洋蔥，淋上白醬、灑點巴西里香料，豐富的口感一層層散開。各種鹹與甜的法式薄餅，熱軟香鬆，還有高溫爐烤美國頂級肋眼牛排、羊排和提拉米蘇，全是正宗的法式口味。最後別忘了，一覽二樓的藝術展，讓這天，很法國。

As a building, Galerie Bistro is an European bungalow built since 1931 with strong post-colonial style. The owner brought back the traditional crepes from abroad: wrapping Swiss Cheese into wheat crust and adding some Frankfurter sausages, mushrooms, onions, and cream sauce, etc., and the crepes become one of the most popular cuisines in Galerie Bistro. Others like meal and sweet crepes, steaks, lamb chops, and tiramisus are all following the traditional French cooking skills. In Galerie Bistro, you can experience the most authentic French delicacies.

DATA

◎臺北市南京西路25巷2號1樓 (02) 2558-0096
 ◎平/假日中午11:45~晚上22:00
 ◎週一~週六60席★☆☆☆可◎公車-307、306；捷運-淡水線中山站2號出口◎附近停車場◎
 www.galeriebistro.com



六福皇宮丹耶濃義大利餐廳 Danieli's-The Westin Taipei

美味盈溢的應許之地

073 歷史悠久 菜譜特殊 店裝悠雅 裝潢雅緻 舒適氛圍 其他特色

六福皇宮丹耶濃義大利餐廳以充滿熱情張力的橘紅色系為基調，空間配置有點滿但不擁擠，靠窗的座位用絲質紗幔做出區隔，窗外那一排綠樹矮牆，充滿有機的生命力。

沒有矯情簡約，也沒有高調奢華，六福皇宮丹耶濃的義大利美饌和空間氛圍互為呼應，開放式的廚房讓起士、紅酒、香草與咖啡香氣四處飄溢，待得佳餚一道道端上來，從開胃菜、得獎麵包，到主廚推薦的「嫩煎金目鱸魚及干貝」、「經典牛肝菌乳酪燉飯襯鴨肝」，品味的過程就像廳內燦爛奪目的吊燈上那一串串的水晶燈飾，引人驚喜連連，口中的滋味就像在一顆顆水晶之間彼此反射衝撞的光影那般地觸動心靈。餐廳門口有一座古典立鐘，時間，在這裡華麗了起來，六福皇宮丹耶濃不定期企劃推出季節性或節日性的賞味主題，讓食客輕易地認定了，這裡是美味持續盈溢的應許之地。

Without artificial simple or extravagant sumptuous decoration, Danieli's Italian cuisine goes well with the whole atmosphere of the restaurant. The open kitchen let customers can enjoy the smell while chefs are cooking their meals. From appetizer, prized bread, to Danieli's specialties such as "Tender-Fried Barramundi with Dried Scallop" and "Classical Porcini Cheese Stewed Rice with Duck's Liver", customers' taste buds can be tickled again and again by those delicious and rich taste delicacies.



DATA

◎臺北市南京東路3段133號 (02) 8770-6565
 ◎平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~21:30
 ◎無◎80席★☆☆☆可◎公車-254、672、307、306、0東、652、46、248、282、288、292；捷運-木柵線南京東路車站◎專有、路邊、附近停車場◎
 www.westin.com.tw/res_danieli.php





LA GIARA萊嘉樂義大利餐廳 La Giara

吃得到南義道地好口味

081 歷史悠久 菜譜特殊 店址悠遠 裝潢雅潔 舒適氣氛 中西特色

古時候義大利人的「甕」藏著不為人知的美食秘密？來自南義西西里島的Salvatore和Antonio，以La Giara分享他們對家鄉的熱情與溫馨回憶。La Giara是傳統義大利人儲存酒、橄欖油與蔬菜菜餚的「甕」，1934年諾貝爾文學獎得主皮藍德婁以La Giara為題寫了一部膾炙人口的喜劇描述農耕時代西西里島豐收的喜悅。位於復興南路的La Giara以深色木質打造典雅義式格調，看似內斂的用餐空間，待主廚推薦的義式鯉魚沙拉、西西里式香料麵包丁海鮮透抽捲、墨汁長條麵、義式薄片披薩一道道端上桌，「分享」讓氣氛不由自主的熱絡起來。羅曼、紫高麗、紅綠捲鬚、新鮮蕃茄起士，以南義擅長的海鮮與考究的食材為基調，與清新芬芳的羅勒、濃烈的迷迭香等各式天然香料交織出令異鄉旅人回味無窮的南義道地好料理。一點新鮮、一點原味、一點熱情，那就是La Giara。

In Italy, La Giara is referred to as the pottery for storage of the food, wine, or olive oil; in other word, you have to dig in to find out the real taste of the Sicilian cuisines. Salvatore and Antonio both came from Sicily Island, and by providing the cuisines based on fresh seafood and natural seasonings at La Giara, they now share their passions and wonderful memories of Southern Italian style food with people living here.

DATA

◎臺北市復興南路1段352號2樓 (02) 2705-0345 平/假日中午12:00~14:30晚上18:00~23:00 (點菜至22:00) 無☎80席 ☎

★★★★★ 可☎公車-74、278、204; 捷運-木柵線大安站1號出口☎附近停車場☎www.lagiara.com.tw



叉子餐廳 Forchetta

迸出不一樣的美味關係

040 歷史悠久 菜譜特殊 店址悠遠 裝潢雅潔 舒適氣氛 中西特色

品嚐美食總要來點不一樣，才能嚐得出輕鬆和喜悅。擁有一樣的地中海庭園造景的Forchetta，主廚兼老闆Max堅持用生鮮臺灣食材建構的地中海美食，讓人深深感動這來自於臺灣的異國風情。

座落在安和路巷弄的Forchetta，前後院庭園的綠意盎然，整片落地窗一字展開，已然讓人走入另一個世界。宛如舞台般的開放式廚房，饕客們瞬間成了觀眾，可以恣意地欣賞。這兒沒有制式菜單，有的只是老闆以自己扎實的歐洲料理廚藝功夫，隨心所欲添加一些不同的巧思與變化而已；從前菜，主菜到餐後甜點，如地中海式薄切現流魚生、嫩煎極佳級肋眼牛排佐義大利藍起司，和焦糖蓮子慕斯…等，都讓您能體會到這絕不一樣的美味關係。

此外，再加上餐廳地下室還有罕見的專業酒窖，在舒服愉悅的氣氛下，同時品嚐美味和葡萄酒，也難怪不少饕客、名人都忍不住愛上這裡！

With special Mediterranean style garden landscape, the owner and chef of Forchetta, Max, insists using fresh Taiwanese ingredients to provide the Mediterranean style cuisine. Without fixed menu, Max uses his professional and proficient culinary skills and adds his creativities, to give the cuisines a different new look. From delicious appetizers, delicate main dishes, to the tasty desserts, as well as the professional cellar, no wonder Forchetta can become food connoisseurs and celebrities' favorite restaurant.



DATA

◎臺北市安和路1段127巷4號 (02) 2707-7776 平日中午12:00~14:30晚上18:00~22:00; 假日中午11:00~16:00晚上18:00~22:00 週一晚

上營業☎35席 ☎★★★★★ 可☎公車-292、20、22、信義幹線、33☎路邊停車場☎無





月之意大利餐廳 LUNA D'ITALIA

堅持意大利的傳統風味

090 歷史悠久 菜譜特殊 店址悠遠 裝潢典雅 設備完善 其他特色

標準的意大利人，來到臺灣，卻因對家鄉的懷念，非要做出道地的意大利風味。這無可救藥的偏執，別人不懂，他卻是樂在其中，從遠自故鄉的赭紅地磚，散發濃濃的西西里風，到充滿磁性的意大利樂曲，更別說披薩、意大利麵、燉飯，甚至前菜都堅持意大利傳統風味。曾獲意大利餐廳米淇淋三星評比的主廚Danile，對家鄉的迷戀，連店名“LUNA D'ITALIA”都有「意大利的月亮」之意，一如logo圓圓的月亮，金黃的光暈，只為營造家的溫馨，讓一家大小齊來分享。最為人稱道的「牛肝菌蘑菇鳥巢麵」採用全球第二大意大利麵品牌De Ceeco，再用牛肝菌的清香帶出醬料的香味，入口滑順，菇香溢散。於是乎，新鮮調製的甜蘿勒青醬、鮮奶油白醬、蕃茄紅醬和其它香料，都不過是要讓各種食材的本質純然散發出來後，添些風味，還有別忘歐洲名菜意大利醃肉、風乾火腿……。

Having won the three-star (top) ranking in the Michelin Guide, Chef Danile insists to provide the traditional Italian cuisines to customers at Luna D'Italia. Speciality such as “Fettuccine with Porcini Mushroom” uses “De Ceeco”, the world's second-largest spaghetti brand, and porcini to bring out the flavor of all sauces, the smooth taste and a savory smell from mushrooms. Besides, all of the fresh pesto sauce, cream sauce, tomato sauce and some other spices are added to flavor both the fresh ingredients and food.

DATA

●臺北市敦化南路2段265巷3號1樓 (02) 2733-9635 ●平/假日中午11:30~14:40晚上17:45~22:30 ●無●36席●★★★●可●公車-52、285、275、278、294；捷連-木柵線六張犁站●附近停車場●無



雅室牛排 Steak Inn

好吃牛排，來自於愛的力量

041 歷史悠久 菜譜特殊 店址悠遠 裝潢典雅 設備完善 其他特色

在雅室吃牛排是有感情的。從外場的服務生到廚師團隊，訓練有素外，還得有一顆真心散發熱情，才能對顧客做到體貼細緻，煎出來的牛排幾乎完美。因為篤信「愛的力量」，所以雅室老闆賴鴻昌對待員工和客戶的標準是一致的，甚至對店裡的招牌菜「肋眼牛排」的態度，也是這樣。

雅室用的是美國CAB級牛肉，而好吃的牛排是無法速成，你只能等待牛排「熟成」。在絕對的溫度、濕度以及時間下，牛肉本身所含的蛋白質自然分解酵素會發揮它最好的功效，使肉質呈現出類似鳳梨、香蕉及芒果的芳香及甜美柔軟的特性。這樣的牛排只要烹調得當，就能將天然美味的肉汁鎖住，外酥內軟，再加上一點好鹽，一種令人莫名的感動滋味，便立即在味蕾與內心之間全然釋放。更難得的是，如此高品質的牛排，價格卻平實，也難怪雅室會成為消費大眾歡聚宴的最愛。

Everyone will feel the warmth of Steak Inn's services from the wait persons in dining room to the Cooks in the kitchen, that's because the owner Mr. Lai treats both employees and customers the same way, and even the steaks at Steak Inn are all treated the way it should be. A delicious steak dish can never be ready instantly. So even Steak Inn uses CAB beef for their dishes, the key point will be the carefully "Aging" process that makes all steak dishes become tender and juicy. And that is also the reason why "U.S. Prime Ribs", Steak Inn's speciality, is so welcomed.



DATA

●臺北市安和路1段49巷10號1樓 (02) 2775-3011 ●平/假日早上8:00~晚上~22:00 ●無●120席●★★★●可●公車-235、662、663、261、263、270、311、藍、621、901；捷連-板南線敦化忠孝站3號出口●附近停車場●無





溫德德式烘焙餐館 Wendel's German Bakery and Bistro

豪邁中見實在的德式原味 096 歷史悠久 深獲好評 店家名產 德國風味 特色 氣派 其他特色

來自德國的麥可·溫德，身上的血液承襲了三代的德國傳統麵包精神，他帶著爺爺傳下來的老麵和配方遠渡重洋而來，開設溫德德式烘焙餐館，在天母傳播德國美食精髓。

這間結合烘焙坊與餐廳的複合式餐館，戶外是石白草綠的「啤酒花園」用餐區，代表德國特有的飲食文化；室內用餐區與手工烘焙坊比鄰而設，挑高的空間寬敞自然，牆上環掛數禎藝術創作，雖在黃金商圈，卻不染都市的滯悶。溫德的德式麵包重新鮮、天然、健康，悠活養生的「活康麵包」、酸甜的「溫德三角形麵包」都是口碑載道之選，餐館裡的佳餚以「德國豬腳」佐德國酸菜和四種口味的「綜合香腸盤」為號召，份量豪邁、口味重，完全忠於原始德式風味。餐廳並經常企劃德國日、德國啤酒節以及白酒節等活動，讓拜訪這座小型歐陸花園的人，都如親臨德國參加慶典。

Michael Wendel, came from Germany, followed his father and grandfather's step, became a baker and inherited the spirit of traditional German bread and cuisines. So Wendel's bread is all fresh, natural, healthy and true authentic German taste. The healthy "multi-grain bread", sweet and sour taste of "Wendel's triangular bread", "Wendel's Pork Knuckle" served with sauerkraut, and "The Sausage Platter" are all popular among customers.

DATA
 ● 臺北市德行西路5號 ● (02) 2831-4592 ● 平/假日早上07:30~晚上~23:00 ● 無● 300席 ● ★
 ● 可● 公車-902、612、220、280、616、松江幹線；捷運-淡水線芝山站 ● 附近停車場 ● www.wendels-bakery.com



歐華酒店地中海餐廳 The Prime Rib--Mediterranean, The Riviera Hotel

嚐難忘的極品牛肋排 089 歷史悠久 深獲好評 店家名產 德國風味 特色 氣派 其他特色

南歐的建築風格，充滿地中海的情調。簡潔、明亮，水晶燈的璀璨給了些許的奢華，更多的溫暖與舒適，一如地中海餐廳，有極品牛肋排，也有隨意取用的綠園沙拉吧。而講究自然風，當然食材扎實，口味道地--蛋糕甜點選用比利時巧克力、瑞士乳酪，絕對的鮮奶，搭配容易代謝的赤藻糖；更不用說以純穀物飼養的美國頂級黑安格斯肉牛，採擷30個月以下的牛隻，抹上秘製香料，再烘烤3小時，將鮮腴營養的肉汁完整封存於牛肉纖維裡，口感鮮嫩多汁，再配上淋些香醇牛肉原汁的香滑洋芋泥...，還有蒜烤明蝦、脆皮德國豬腳、香煎圓鱈等其他主菜選擇。

搭配凱撒沙拉開胃小菜、鮭魚、點心吧暨水果的組合絕對「物超所值」。

With South European architectural style, "Mediterranean" is full of exotic ambience. The tasty "prim ribs" uses 30-month aging Angus American prim beef to be roasted for 3 hours with secret spices, and this cooking skill preserves the juicy, original and tender taste of beef. The prime ribs match with the mashed potatoes adding some rich and mellow beef fumet. Besides, Mediterranean also provides self-serve salad and others main dishes like "Smoked Salmon", which are. worth a taste.



DATA
 ● 臺北市林森北路646號 ● (02) 2585-3258 ● 平/假日中午11:30~14:00晚上18:00~21:00 ● 無 ● 124席 ● ★★ ● 可 ● 公車-40、42、220、247、260、310、中山幹線、218、612、208、246、紅33；捷運-淡水線圓山站 ● 專有、路邊、附近停車場 ● www.rivertaipei.com





茹絲葵經典牛排館 Ruth's Chris Steak House

瓷盤上燦爛如煙花的驚艷 023 歷史悠久 菜餚特殊 店家名度 服務親切 環境舒適 交通方便

創設43年的茹絲葵經典牛排館，發跡於紐奧良，一切故事緣起於創辦人Ruth Fertel在失婚後買下故鄉街角那間與她同日誕生的小餐館—Chris Steak House。

裝潢質感典雅的茹絲葵，瀰漫著美式紳士俱樂部的用餐氛圍，又透露著些許來自爵士樂之都的活躍感。以玉米飼養的優質牛排，是來此饕客的共同語言，無論是油花均佈的「肋眼」，或有嚼勁的「紐約」，都是市場產量不到2%的US Prime（極佳級）。尤其主廚特薦的「菲力牛排」，烹烤前僅以鹽與胡椒提味，強調極品牛肉入口即化的豐腴與甜美原味，盛入高溫預熱的瓷盤上，滋滋聲響更添美味效果。不只是牛排，茹絲葵的美酒，也深受品酒客的推崇。從紐奧良的地方餐館到躋身世界最大的精緻餐飲集團，茹絲葵的一飲一食，寫著「美國餐館的第一夫人」一步一腳印地開創生命春天的動人故事。

Ruth's Chris Steak House is a legendary fine dining restaurant started from New Orleans, and people can always get their subtle dining experience with classical service and delicate foods there because the founder, Ms. Ruth Fertel, insisted their tradition since 1965 that only the "US Prime" steaks can be served at Ruth's Chris to the customers; which means that less than 2% of steak market is available for Ruth's Chris. So no matter whether you choose for "Ribeye" or "New York" at Ruth's Chris, it will always be the prime enjoyment!

DATA

● 臺北市民生東路3段135號2樓 (02) 2545-8888 ● 平日中午11:30~14:00晚上17:30~23:00 ● 除夕晚上16:00 ● ★★★★★

● 可 可 公車-518、905、906、285、630；捷運-木柵線南京東路車站 ● 附近停車場 ● www.ruthschris.com



勞瑞斯頂極牛肋排餐廳 Lawry's The Prime Rib Taipei

傳統烹烤方式，帶出最原始的美味 001 歷史悠久 菜餚特殊 店家名度 服務親切 環境舒適 交通方便

六年前在臺北開業的勞瑞斯牛排餐廳，和它全球其他分店一樣，只賣一種牛排—一只佔美國牛肉品市場2%的頂級牛肋排，在經過長達28天的熟成後，讓肉質呈現最鮮嫩的口感。

坐在勞瑞斯挑高七米的餐廳中，在先嚐過每一口都充滿了鮮脆獨特好滋味的冰旋翡翠沙拉後，最讓人期待的就是由身穿潔白制服的專業牛排師傅，領著銀色不銹鋼純手工打造，造價高達百萬台幣的餐車來到桌邊，整塊烘烤好的頂級牛肋排呈現眼前，師傅根據顧客要求的熟度與份量，切下適當部位的牛肋排，熱騰騰的蒸氣帶出原味肉汁的香氣，油花均勻分布的牛排口感綿密，入口即化；這一切都和七十年前成立在美國比佛利山莊的第一家勞瑞斯餐廳沒兩樣。頂級牛排搭配頂級服務，古典精緻的維多利亞式裝潢下，時光倒流，彷彿又回到了好萊塢的「美好時代」...

Lawry's The Prime Rib has many things exclusively for their customers, like the USDA Prime Grade Beef that roasted with famous Lawry's Seasoned Salt and served at guest's tableside on a "Silver Cart", a hammered out of stainless steel cart that preserves the prime rib's perfection and allows the Chef to carve the beef to guests' order, and also the famous Original Spinning Bowl Salad is tossed at tableside with the Lawry's Vintage Sherry Dressing. With those exclusives, Lawry's really means the exceptional dining services.



DATA

● 臺北市八德路4段138號12樓之001 (02) 3762-1312 ● 平日中午11:30~14:30晚上17:30~22:00；假日中午11:30~15:00晚上17:30~23:00

● 無 320席 ● ★★★★★ ● 可 可 公車-203、205、257、276、202 ● 專有、附近停車場 ● www.lawrys.com.tw





雙聖美式西餐廳 Swensen's

完整道地的美式餐飲

013 歷史悠久 菜譜特殊 店家多度 裝潢雅緻 特色氛圍 其他特色

「到雙聖一定要吃冰淇淋！」它濃郁的口感及香純的滋味，是許多喜愛它的消費者20多年來童年的深刻記憶；而各式各樣的美味聖代，更是不分老少的擁獲人心。不過臺灣的雙聖餐廳除了冰淇淋之外，更加入了完整道地的美式餐飲及復古溫馨的氛圍。橡木地板、鑲嵌玻璃，與第凡尼燈，十足呈現出十九世紀的維多利亞風格，宛若置身舊金山悠閒雅致的氣氛中，享受著傳統美式早餐、漢堡、三明治、鮮蝦，炭烤牛排到豐富的開胃組合等。再加上24小時的無休營業，即使半夜想來客主廚推薦的美國特選級肋眼牛排，也絕不是問題！雙聖的肋眼牛排呈圓珠狀的油脂分佈均勻、經過精心的先烤後炙程序，鮮嫩多汁，再搭配時令蔬菜及馬鈴薯，飯後總是讓人意猶未盡，再從店內28種隨季節及客人口味調整的冰淇淋中，選出喜歡的口味當做甜點，為這頓大餐劃下完美的句點！

Swensen's is a genuine American food restaurant started with the ice cream shop in San Francisco. Their seasonal changed flavors of ice creams really pleased ice cream advocates, though, will not rule out the American breakfasts, hamburgers, sandwiches, and steaks on the menu. Especially their speciality "USDA Choice Ribeye Steak", cooked the way just like it should be, is tender and juicy. Furthermore, Swensen's is a 24-hour-operation restaurant, so people can enjoy the casual American dining whenever they like for any occasion.

DATA

◎臺北市仁愛路4段109號 (02) 2772-6174
平日中午、晚上、半夜24小時 除夕晚上 11:00-11:59
席 4★★★可 公車-263、33、278、285、630、



905、0東；捷運-板南線忠孝敦化站 附近路邊停車場
www.swensens.com.tw



白宮私宅餐廳 White House

訂製料理的飲食新時尚

007 歷史悠久 菜譜特殊 店家多度 裝潢雅緻 特色氛圍 其他特色

「私宅」沒有招牌、需摺門鈴，一如自己的家，提供訂製的專屬浪漫，是白宮私宅餐廳的浪漫理念。

而擁有一個可以盡情發揮的廚房是每一個熱愛料理的廚師奢華的夢想，白宮私宅餐廳的主廚梁振業，拋卻知名餐廳的包袱，開創一個沒有制式化菜單、僅接受預約訂餐的夢幻白宮。

梁師傅的料理講求中西合璧的創意，「法式田螺雞肉捲」藉松露醬的涵化喚醒了味覺，結合花壽司的視覺，老饕皆賞；創意料理「金箔上湯鮑魚佐意式米型麵」，重達80克的澳洲墨鮑以上湯燉煮入味，並增添膠質，佐以海膽汁煨煮的義大利麵，夢幻的組合勝似一桌山珍海味。餐廳裝潢走的是英式的維多利亞復古風格，獨立包廂重視隱私，環境與氣氛催生浪漫，據聞在此求婚者皆能成功定情，為這枝葉扶疏的花園洋房，更添浪漫色彩。

No sign, no regular menu, and by reservation only, White House just like an ordinary house, needs to press the doorbell to enter, but the romantic dining environment is known as a wonderful place for propose. Executive Chef Liang's specialty creates the Western and Oriental fusion cuisines which are custom-made for customers' very own menus. That's the most creative way to make people's romantic gourmet dream come true.



DATA

◎臺北市中山北路6段186巷3號 (02) 2831-8420 平/假日晚上18:00~22:30 週日 40席 4★★★★可 公車-280、616；捷運-



淡水線芝山站 路邊停車場 www.whitehouse186.com





大提琴聲音廚餐廳 Gourmet Cello Classical & World Music

跨界演出的音樂饗宴

067 大提琴 義大利麵 法國 德國 美國 澳洲 日本 其他特色

如赴一場音樂盛會，因為曾獲金馬獎與亞太影展最佳電影配樂獎的范宗沛，會在這裡拉一段優雅而富魅力的大提琴，還有薩克斯風、鋼琴、琵琶、吉他等音樂家好友搭配重奏，再加上美食專家的跨界演出。

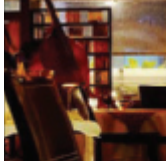
是因為以前在音樂創作之餘，常煮點義大利麵，朋友讚不絕口，才好玩地先開了「騎樓」；再開「大提琴聲音廚房」就更臻成熟而自由了，於是帶著純粹的理想性，結合義大利名廚與松露烹飪好手，才有著名的法式油封功夫鴨、義大利松露手工寬麵、胡桃木煙燻肋眼牛排，甚至中國味十足的「老北京八珍炸醬麵」。

而最特別的是，擅於編曲的范宗沛，自然也憑藉敏銳的直覺，為您配菜、下廚，就如同音樂會改變劇情的結構，讓味蕾也因菜色的調配，而更覺美妙。就如同法義感覺餐廳的定位，一切唯美、浪漫，只為啟動你的感覺。

Dining in "Gourmet Cello Classical & World Music" is just like going to a music feast, because the owner Fan Zong Pei, who had been awarded the Best Music of Golden Horse Award, Taiwan and Asia Pacific Film Festival, will play the melodious cello, and with saxophone and piano played by his musician friends. Furthermore, the professional chef also has an excellent performance, including the delicious "Duck Confit with Black Truffle Scent Tagliatelle", "Hickory-smoked Prime Rib Eye Steak", and authentic Chinese taste "Linguine with Chinese Style Fried Bean Sauce".

DATA

◎ 臺北市信義路4段137號2樓 (02) 2702-0113 平/假日晚上18:00~半夜~24:00
 ◎ 無 35席 ★★★★★ 可 公車-信義幹線、285、278、20、22；捷運-木柵線大安站
 ◎ 專有、附近停車場
 ◎ 無



阿正廚坊 Chef Show Time

打從心裡喜歡的融合料理

093 義大利麵 法國 德國 美國 澳洲 日本 其他特色

一個自在、沒有壓力的用餐空間，把臺灣人喜歡的料理弄在一起來辦桌，讓每個人打從心裡喜歡；吃個法式羊排，再吃碗魯肉飯填肚子，最後來杯義大利濃縮咖啡，隨興搭配提拉米蘇或熱芋泥……，絕不唐突，因為這裡是「阿正廚坊」。

「非常服務」，確實讓「阿正廚坊」與眾不同。沒有用餐的主題，是因為不想要有框框，讓烹調的技術無限發展，也隨顧客的喜好、當季食材的變化，讓來坐的人有純然享樂的感覺，於是這裡嚐得到「融合料理」，那必須是廚師放掉自我的表現慾，才能謙虛面對客人、面對食材，而變化出不分門第、派系，卻絕對新鮮健康、美味爽口的優質菜餚，就像你來到家裡，「阿正廚坊」總能把最好的菜端出來，讓你在一片綠意窗光下、木質餐桌與沙發的溫暖中，享受一點鄉村歐風、一點臺灣情味、和浪漫爵式的情調。

Combining the European countryside style, Taiwanese friendliness, and the romantic ambience, "Chef Show Time" is absolute the restaurant where provides a free and comfortable dining environment. "Chef Show Time" puts Taiwanese's favorite foods together and let every customer enjoy his pleasant meals. Having a Grilled Lamb Chops and Lu-Rou-Fan (Braised pork rice Taiwan style) to satisfy your appetite first, then ordering a cup of espresso with a Tiramisu or hot mashed taro as dessert, won't make you feel weird cause here is "Chef Show Time"!



DATA

◎ 臺北市敦化南路2段81巷20號 (02) 2702-5277、2702-2706 平/假日中午11:30~14:00晚上17:30~21:00 無 70席 ★★★★★ 可 公車-278；捷運-木柵線科技大樓站 路邊、附近停車場 @chefshowtime.myweb.hinet.net





犇鐵板燒 Ben Teppanyaki

法式、義式、日式各隨所好 038 歷史悠久 深諳料理 店家名廚 服務親切 設備完善 其他特色

不是老饕不聚頭，偏巧「犇鐵板燒」的3個創始股東都屬牛，這號稱臺北最貴鐵板燒之名，也就這麼順當響亮地跨過了將近20個年頭。想要回味七、八〇年代高級西餐廳浪漫情調，不妨彎進安和路小巷，400坪的超大空間，或開放、或隱密，就讓現場鋼琴演奏，輕輕流洩柔和溫暖的燈光，悠悠發醇美食醇酒的人間情味。

廚師熟穩優雅地煎上一塊日本品種和牛，焦香的表面只為鎖住原味，當較低的脂肪融點相遇於舌尖的溫度，入口即化的柔嫩，不在話下；想滿足咀嚼的口感，美國牛肉是另一選擇；還有當季進口食材—北海道雪場蟹、芬第克雷生蠔、香橙鮭魚、深海明蝦...，法式、義式、日式各隨所好；恆溫控藏的葡萄酒、特聘烘焙師父的糕點，在在挑動你的味蕾。一場面對面的鐵板美食，絕對新鮮，絕對美味，因為隨你調配的口味，永遠細膩多變。

This is the place that has the 70's and 80's luxury feeling, with live piano playing in the dining area and finest wine selection, Ben Teppanyaki provides the Teppanyaki choices for all kinds of cravings. Unlike most of Teppanyaki restaurants, Ben Teppanyaki's menu includes French, Italian, and Japanese style cuisines, and cooks with the seasonal and top quality ingredients imported from all over the world. Try the Chef's Recommendation Set Menu, and you will see how tender and palatable Japanese Wagyu Steak is.

DATA
 台北市安和路1段102巷2號1樓 (02) 2703-2296 平/假日中午11:45~14:00晚上17:30~22:30 無 150席 ★★★★★ 可
 公車-235、292、37；捷運-板南線忠孝敦化站3號出口 專有停車場 www.ben-teppanyaki.com.tw



卡比索俄羅斯餐廳 Salt & Bread

巧思重現俄國餐飲文化風華 091 歷史悠久 深諳料理 店家名廚 服務親切 設備完善 其他特色

撕下一小塊主人奉上待客的麵包，沾上鹽，放進嘴裡，俄羅斯人品嚐的不僅是麥香，也是對此刻生命依舊平安富足的感謝。到卡比索Salt & Bread俄羅斯餐廳，先瞭解了這鹽與麵包的涵義，再來細細品嘗店裡每天現烤的麵包，也讓人不禁有了珍重感恩之情。生長在亞熱帶的人不容易懂得生活在冰雪地下的艱辛，不過到卡比索的冰宮待一會，喝下一杯冷冽的伏特加，讓酒精在體內化為烈焰，大概能領略為什麼俄羅斯人視伏特加如命。酸、甜、鹹、辣是俄國人對飲食的偏好，其烹調方式雖受法、義的影響，但因為物產有限，最終形成了獨特的俄式料理，該店的招牌菜羅宋家鄉嫩豬腳鍋就是最好例子。而透過卡比索的透明開放式廚房，我們亦可一窺其究竟。

餐後，別忘了點一道俄式冰淇淋，堅持用料純正的它，濃郁醇厚，難怪天寒地凍也阻止不了俄國人吃冰淇淋的熱情。

When Russians are having the bread with some salt on it, it's not about the taste; it's the appreciation for life. Now people living in the warm place like Taiwan get a chance to appreciate the food and culture just like Russian have, because the Salt & Bread Russian Restaurant provides genuine Russian cuisines, like the "Stewed Pork Knuckles Russian Style", and the most realistically Russian dining environment, like the "Ice Palace" room that people can taste the Vodka as the people in Russia with the freezing climate.



DATA
 台北市敦化南路2段269號 (02) 27382700 週一~週四早上10:30~23:00週五早上10:30~24:00週六早上09:00~24:00週日早上09:00~23:00 無 170席 ★★★ 可 公車-275、285、626、901、902、敦化幹線；捷運-木柵線六張犁站 路邊、附近停車場 www.saltandbread.com.tw





偉克商人 Trader Vic's

熔在大溪地風情的魔幻派對裡

024

歷史悠久

菜譜特殊

店知名度

優質服務

特色氛圍

其他特色

偉克商人餐廳的LOGO是一個看似土著部落勇士的人面圖騰，其背後交放的武器隱喻餐刀與餐叉，這道地是一家異國料理主題餐廳。

守護神、手繪壁紙、圖騰酒器，營造出熱帶海島的部落風情；天堂鳥、棕櫚葉、Mai Tai雞尾酒，渲染著屬於度假的浪漫情調。將取自波里尼西亞的新鮮食材，融合中、法、泰、美等地的調理方法，架構出以「Fusion」概念呈現的跨國界創意美食之旅，主廚推薦以頂級牛肉烹烤的「鵝肝芒果菲力牛排」，以相思木燻製的「印尼沙爹烤羊排佐星州炒米粉」，配搭現場調酒料理秀與樂團Live演奏，這滿足味覺、視覺、聽覺的飲食盛宴，宛如一場魔幻派對。

因童年意外失去一隻腳的創辦人偉克 (Victor Jr. Bergeron)，卻因禍得福地提升了他說故事的想像力量，在偉克商人體驗客製化的興奮、享樂、新奇，實現了偉克對旅遊及美食的夢想。

Just like "Mai Tai", meaning "out of the world" in Tahitian aboriginal language, as known as the cocktail originated at Trader Vic's, the restaurant, too, became a world full of excitements. People will enjoy the South Pacific theme and live music environment while having the "Fusion" style cuisines which are based on Polynesian but full of the imaginations from Chinese, French, Thai, and American style cuisines. Dining at Trader Vic's is just like having a magic party of senses of taste, sight, and hearing; try the speciality, Filet Mignon with Foie Gras and Mango, and you will feel it!

DATA

◎臺北市民生東路3段135號7樓◎ (02) 2545-9999◎平日中午11:30~14:00晚上17:30~23:00
 半夜周日~週四；假日中午11:30~14:00

晚上17:30~01:00

半夜週五、周六◎除

夕晚上午120席◎

★★★★★可◎公

車-518、905、906、

285、630；捷運-木

柵線南京東路站◎

附近停車場◎www.

tradervics.com



101 餐廳索引

A-Z

- 43 727 Seafood Restaurant 柒貳柒海鮮餐廳 No.322, Sec. 2, Chengong Rd., Neihu District, Taipei City 114, Taiwan (R.O.C.) metro-X +886-2-27927038
- 11 A-Cai's Shop 阿才的店 No.17, Lane 41, Sec. 2, Ren-ai Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線忠孝新生站2號出口 Banqine Lin, Zhongxiao Xinsheng station, exit 2 +886-2-23513326
- 58 Aiya 藍屋 2F., No.247, Linsen N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) metro-淡水線中山站4號出口 / Danshui line, Zhongshan station, Exit4 +886-2-2541-6320
- 87 A-Jiao's Restaurant 阿嬌的店 Room 304, 4F., No.220, Guangming Rd., Beitou District, Taipei City 112, Taiwan (R.O.C.) metro-新北投線新北投站 / Xinbeitou Branch Line, Xinbeitou station +886-2-28923613
- 92 ANZU 杏子日式豬排 No.2, Lane 271, Sec. 2, Fuxing S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-木柵線科技大樓站 / Muzha Line, Technology Building station +886-2-27010298
- 38 Ben Teppanyaki 犇鐵板燒 1F., No.2, Lane 102, Sec. 1, Anhe Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線忠孝敦化站3號出口 / Banqine Lin, Zhongxiao Dunhua station, exit 3 +886-2-27032296
- 71 Celestial Restaurant 天廚菜館 3F., No.1, Nanjing W. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) metro-淡水線中山站4號出口 / Danshui Line, Zhongshan station, Exit2 +886-2-25632171
- 52 Chao Ping Ji, San Want Hotel Taipei 神旺大飯店—潮品集 B1F., No.172, Sec. 4, Zhongxiao E. Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線忠孝敦化站 / Banqine Lin, Zhongxiao Dunhua station +886-2-2772-2687~9
- 93 Chef Show Time 阿正廚坊 No.20, Lane 81, Sec. 2, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-木柵線科技大樓站 / Muzha Line, Technology Building station +886-2-27025277 / +886-2-27022706
- 85 Chiau Tou Spicy Hotpot 橋頭麻辣鴛鴦火鍋 2F., No.157, Sec. 1, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線忠孝敦化站8號出口 / Banqine Lin, Zhongxiao Dunhua station, exit 8 +886-2-27775608
- 53 Chili House Restaurant 四川吳抄手 No.250-3, Sec. 4, Zhongxiao E. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線忠孝敦化站3號出口 / Banqine Lin, Zhongxiao Dunhua station, exit 3 +886-2-27721707
- 80 Chopstix 筷子餐廳 No.20, Sec. 1, Fuxing S. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) metro-木柵線忠孝復興站 / Banqine Lin, Zhongxiao Fuking station +886-2-27765859
- 18 Da Peng Bay 大鵬灣食堂 No.16, Beiping E. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線善導寺站1、6號出口 / Banqine Lin, Shando Temple station, exit 1or6 +886-2-23515568
- 73 Danieli's — The Westin Taipei 六福皇宮-丹耶濃義大利餐廳 No.133, Sec. 3, Nanjing E. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) metro-木柵線南京東路 station / Muzha Line, Nanjing E. Rd. station +886-2-87706565
- 75 Dian Shui Lou 點水樓 1F., No.61, Sec. 4, Nanjing E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) metro-木柵線南京東路 station / Muzha Line, Nanjing E. Rd. station +886-2-87126689
- 66 Din Tai Fung 鼎泰豐 No.194, Sec. 2, Xinyi Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) metro-X +886-2-23218928
- 36 Dong Wan Sushi 東丸壽司 No.31, Lane 308, Guangfu S. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) metro-板南線國父紀念館站2號出口 / Banqine Lin, S.Y.S. MemoriaHall station, exit 2 +886-2-27766066

- 40 Forchetta 叉子餐廳 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27077776
- 72 Galerie Bistro 1F., No.2, Lane 25, Nanjing W. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25580096
- 56 Golden Formosa 金蓬萊道古台菜 1F., No.2, Lane 172, Sec. 2, Zhongcheng Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) 886-2-28711517
- 67 Gourmet Cello Classical & World Music 大提琴聲音樂房餐廳 2F., No.137, Sec. 4, Xinyi Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-2509332
- 79 Hachioji Japanese Cuisine 八王子新懷石料理 No.276, Fuxing N. Rd. Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25079900
- 34 Hai Yu Cheng Seafood Cuisine 海御城 No.9, Lane 91, Shidong Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) 886-2-28737279
- 37 Hao Ji Tan-Tsai Noodles 好記擔仔麵 No.79, Jilin Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25215999
- 28 He Feng Restaurant 荷風中國菜 No.32, Lane 106, Sec. 3, Minguan E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25453536
- 17 HISUSHI 海壽司 NO.22, Sec. 3, Nanjing E Rd Song Shan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) & 6F., No.19, Songgao Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25080618 & 886-2-87881155
- 2 Hizenya 肥前屋 No.13-2, Lane 121, Sec. 1, Zhongshan N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25617859
- 82 Home's 香米Home's 泰式料理 1F., No.36-6, Sec. 1, Fuxing S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-2731-7309
- 46 Hong-Pai Beef Noodles and Dumplings Restaurant 紅牌牛肉麵餃子館 1F., No.25, Lane 175, Sec. 2, Heping E. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27081772
- 42 ICHI Japanese Cuisine & Bar ICHI居酒屋 No.40, Sec. 2, Anhe Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27048195
- 69 Ji Pin Restaurant 吉品海鮮餐廳 2F., No.236, Sec. 4, Xinyi Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27003311
- 97 Ji Pin Shuiuan 極品軒 No.18, Hengyang Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) 886-2-23885880
- 65 Jioji Seafood Restaurant 九記海鮮餐廳 No.104, Changchun Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25422546
- 31 Kao Chi 高記 No.3, Yongkang St., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-23419984
- 68 Khan's Hotpot 大汗鼎蒙古鴛鴦火鍋 No.143, Sec. 4, Xinyi Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27053988

- 35 KIKI Szechuan Cuisine kiki川味餐廳 1F., No.47, Lane 280, Guangfu S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27814250
- 4 La Bettola Pasta Shop La Bettola 義大利食堂 1F., No.21, Lane 16, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25818653
- 81 LA GIARA 萊嘉樂義大利餐廳 2F., No.352, Sec. 1, Fuxing S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27050345
- 59 La Petite Cuisine BRASSERIE by JQ 金堡法式餐廳 2F., No.63, Songjiang Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25090332
- 84 Laoyouji Cantonese Restaurant 老友記粥麵館 1F., No.16, Lane 232, Sec. 1, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27319098
- 1 Lawry's The Prime Rib Taipei 勞瑞斯頂極牛肋排餐廳 room001, 12F., No.138, Sec. 4, Bade Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) 886-2-37621312
- 19 Louis XIV French Restaurant 路易十四歐法料理餐廳 No.11, Lane 76, Siwei Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27063416
- 90 LUNA D' ITALIA 月之義大利麵 1F., No.3, Lane 265, Sec. 2, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27339635
- 29 Lu Sang Canteen 呂桑食堂 No.12-5, Yongkang St., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-23513323
- 15 Mantanghoun Top Spicy Hotpot 滿堂紅頂級麻辣鴛鴦火鍋 No.228-4, Sec. 4, Ren-ai Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-27016669
- 21 MASA Japanese Cuisine Restaurant Masa壽司 No.155, Sec. 4, Civic Blvd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25702590
- 77 Master Hung's Noodle Shop 洪師父麵食棧 No.72, Sec. 2, Jianguo N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25006850
- 9 Meimen Restaurant 梅門客棧 2F., No.104, Sec. 1, Zhonghua Rd., Wanhua District, Taipei City 108, Taiwan (R.O.C.) 886-2-23575905
- 3 Ming Fu Restaurant 明福餐廳 No.18-1, Lane 137, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25629287
- 5 New-Puen Chinese Restaurant 新葡苑 No.24-3, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25682768
- 30 Nen Fu Lo Restaurant 江浙寧福樓餐廳 3F., No.2, Sec. 2, Jinshan S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) 886-2-23519690
- 57 NOBEE 吞兵衛 1F., No.28, Lane 119, Linsen N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) 886-2-25627427

- 14 NONZERO 非零餐廳 ㊟No.5, Alley 4, Lane 27, Sec. 4, Ren-ai Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線忠孝復興站2號出口 / Muzha Line,Zhongxiao Fuxing station,exit2 ㊟+886-2-27721630
- 26 Paris 1930 — The Landis Taipei 亞都麗緻-巴黎廳1930 ㊟2F., No.41, Sec. 2, Minquan E. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-25971234
- 60 Pearl Liang Chinese Seafood Restaurant, Grand Hyatt Taipei 臺北君悅大飯店-漂亮中式海鮮餐廳 ㊟2F., No.2, Songshou Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線市政府站1號出口 / Banqine Lin ,Taipei City Hall station,exit 1 ㊟+886-2-27201200
- 70 Peony Japanese Cuisine 牡丹園 ㊟1F., No.106, Sec. 5, Xinyi Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線市政府站 / Banqine Lin ,Taipei City Hall station ㊟+886-2-87805757
- 33 Piattini e Vini (Rialto) 雅朵碟子義大利餐館 ㊟No.5, Lane 260, Guangfu S. Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線國父紀念館站2號出口 / Banqine Lin ,S.Y.S. MemoriaHall station,exit 2 ㊟+886-2-27781536
- 63 Pop Hunan Cuisine 1010新湘菜 ㊟No.301, Fuxing N. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線中山國中站 / Muzha Line,Zhongshan Jr.School station ㊟+886-2-27136345
- 6 Robin's Teppan, Grand Formosa Regent Taipei 晶華酒店-Robin's鐵板燒 ㊟2F., No.41, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線中山站4號出口 / Danshui Line, Zhongshan station, Exit 4 ㊟+886-2-25238000
- 39 Rong Rong Yuan Restaurant 浙寧樂樂園 ㊟No.9, Lane 102, Sec. 1, Anhe Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-27038822
- 23 Ruth's Chris Steak House 茹絲葵經典牛排館 ㊟2F., No. 135, Sec. 3, Minsheng E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線南京東路站 / Muzha Line,Nanjing E.Rd.station ㊟+886-2-25458888
- 91 Salt & Bread 卡比索俄羅斯餐廳 ㊟No.269, Sec. 2, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線六張犁站 / Danshui Line, Zhishan station ㊟+886-2-27382700
- 86 SHABURI 紗舞縐 ㊟No.21, Lane 270, Sec. 1, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線忠孝復興站 1-3號出口 / Banqine Lin ,Zhongxiao Fuxing station,exit1or3 ㊟+886-2-87715548
- 61 Shanghai Court, Grand Hyatt Taipei 臺北君悅大飯店-滬悅庭 ㊟2F., No.2, Songshou Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線市政府站1號出口 / Banqine Lin ,Taipei City Hall station,exit 1 ㊟+886-2-27201200
- 47 Shanghai Longji Restaurant 上海隆記菜飯 ㊟No.1, Lane 101, Yanping S. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-南港一板橋—土城線西門站4號出口 / Nangang-Banqiao-Tucheng Line Ximen station,exit 4 ㊟+886-2-23315078
- 10 Shaoshaoke 勺勺客 ㊟No. 15, Lane 41, Sec. 2, Ren-ai Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線忠孝新生站2號出口 / Muzha Line,Zhongxiao Xinheng station,exit2 ㊟+886-2-23517148
- 99 Shin Yeh 欣葉餐廳 ㊟No.34-1, Shuangcheng St., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線民權西路站1號出口 / Danshui Line,Minquan W.station,Exit 1 ㊟+886-2-25963255
- 76 Shintori Restaurant 新都里餐廳 ㊟B1F., No.80, Sec. 1, Jianguo N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-25017000
- 94 Shi-Yang Restaurant 食養山房 ㊟No.160, Lane 101, Jingshan Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-28620078

- 44 Silks Palace 故宮晶華 ㊟No.221, Sec. 2, Zhishan Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-28829393
- 95 Siucheng Japanese Cuisine 小政日本料理 ㊟No.139-2, Sec. 1, Xinheng S. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-23257390
- 20 Sowieso Restaurant ㊟No.88, Siwei Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線大安站 / Muzha Line,Daan station ㊟+886-2-27055282
- 83 Shuei Lou Shanghai Restaurant Spa Spring Resort 水都溫泉會館-水悅樓 ㊟5F., No.283, Guangming Rd., Beitou District, Taipei City 112, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-新北投線新北投站 / Xinbeitou Branch Line,Xinbeitou station ㊟+886-2-28979060
- 45 Spring Natural Vegetarian Restaurant 春天素食餐廳 ㊟3F., No.177, Sec. 1, Heping E. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線古亭站5號出口 / Danshui line,Guting station, Exit5 ㊟+886-2-23930288
- 41 Steak Inn 雅室牛排 ㊟1F., No.10, Lane 49, Sec. 1, Anhe Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線敦化忠孝站3號出口 / Banqine Lin ,Zhongxiao Dunhua station,exit 3 ㊟+886-2-27753011
- 98 Su Hang Restaurant蘇杭餐廳 ㊟2F., No.2-1, Sec. 1, Jinan Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線善導寺站 / Banqine Lin ,Shando Temple station ㊟+886-2-23963186
- 65 Sung Chu Restaurant 宋廚菜館 ㊟1&2F., No.14, Lane 15, Sec. 5, Zhongxiao E. Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線市政府站1號出口 / Banqine Lin ,Taipei City Hall station,exit 1 ㊟+886-2-27644788
- 51 Sunny Town Chinese Restaurant 羊成小館 ㊟No.80, Sec. 2, Zhongxiao E. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線忠孝新生站2號出口 / Banqine Lin ,Zhongxiao station,exit 2 ㊟+886-2-23960326
- 13 Swensen's 雙聖美式西餐 ㊟No.109, Sec. 4, Ren-ai Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線忠孝敦化站 / Banqine Lin ,Zhongxiao Dunhua station ㊟+886-2-27726174
- 74 Taiwanese Cuisine Orchid Room — Brother Hotel 兄弟飯店-蘭花廳 ㊟2F., No.255, Sec. 3, Nanjing E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線南京東路站 / Muzha Line,Nanjing E.Rd.station ㊟+886-2-27123456
- 78 Thai Star 雲城雲南泰緬美食 ㊟No.2, Lane 231, Fuxing N. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-27196527
- 62 Thai Town Cuisine 瓦城泰國料理 ㊟No.133, Sec. 2, Anhe Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線六張犁站 / Muzha Line,Liuzhangli station ㊟+886-2-27359638
- 49 The Dragon — Sheraton Taipei Hotel 臺北喜來登飯店-辰園 ㊟B1, No.12, Sec. 1, Zhongxiao E. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線善導寺站2號出口 / Banqine Lin ,Shando Temple station,exit 2 ㊟+886-2-23211818
- 50 The Guest House — Sheraton Taipei Hotel 臺北喜來登飯店-請客樓 ㊟17F., No.12, Sec. 1, Zhongxiao E. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線善導寺站2號出口 / Banqine Lin ,Shando Temple station,exit 2 ㊟+886-2-23211818
- 27 Tien Hsiang Lo — The Landis Taipei 亞都麗緻-天香樓 ㊟No.41, Sec. 2, Minquan E. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-25971234
- 89 The Prime Rib--Mediterranean ,The Riviera Hotel 歐華酒店-地中海餐廳 ㊟No.646, Linsen N. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線圓山站 / Danshui Line,Yuanshan station ㊟+886-2-25853258

- 22 The Sunlit Teppanyaki Restaurant 尚林鐵板燒餐廳 ㊟B1, No.131, Sec. 3, Minsheng E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線中山國中站 / Muzha Line,Zhongshan Jr.School station ㊟+886-2-25471100
- 100 Tianrantai Hunan Restaurant 天然臺湘菜館 ㊟No.61, Sec. 1, Roosevelt Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線中正紀念堂站3號出口 / Danshui line,C.K.S. Memorial Hall station, Exit3 ㊟+886-2-23911831
- 24 Trader Vic's 偉克商人 ㊟7F., No.135, Sec. 3, Minsheng E. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線南京東路站 / Muzha Line,Nanjing E.Rd.station ㊟+886-2-25459999
- 25 Wanlin Braised Pork Rice 丸林滷肉飯 ㊟No.32, Minzu E. Rd., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線圓山站1號出口 / Danshui Line,Yuanshan station,Exit 1 ㊟+886-2-25977971
- 96 Wendel's German Bakery and Bistro 溫德德式烘焙餐館 ㊟No.5, Dexing W. Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線芝山站 / Danshui Line, Zhishan station ㊟+886-2-28314592
- 7 White House 白宮私宅餐廳 ㊟No.3, Lane 186, Sec. 6, Zhongshan N. Rd., Shilin District, Taipei City 111, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線芝山站 / Danshui Line, Zhishan station ㊟+886-2-28318420
- 32 Xiao Long Dining House 小龍麵館 ㊟1F., No.31, Lane 13, Guangfu S. Rd., Songshan District, Taipei City 105, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線國父紀念館站 / Banqine Lin ,S.Y.S. MemoriaHall station ㊟+886-2-27685661
- 88 Yamakiya 山喜屋日式串燒 ㊟No.28, Lane 270, Sec. 1, Dunhua S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-27723300
- 64 Yin Yih Restaurant 銀翼餐廳 ㊟2F., No.18, Sec. 2, Jinshan S. Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-淡水線中正紀念堂站4號出口 / Danshui line,C.K.S. Memorial Hall station, Exit4 ㊟+886-2-23417799
- 16 Yishang Garden - New Shanghai Dinning 溢香園 ㊟No.337, Sec. 1, Neihu Rd., Neihu District, Taipei City 114, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-87518183
- 48 Yu Fang Restaurant 川揚郁坊小館 ㊟No.2, Lane 163, Yanping S. Rd., Zhongzheng District, Taipei City 100, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-南港一板橋一土城線西門一小南門站2號出口 / Nangang-Banqiao-Tucheng Line Xiaonanmen station,exit 2 ㊟+886-2-23311117
- 101 Yu Sushi 游壽司 ㊟No.18-2, Lishui St., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-2-23225531
- 54 Yun Fu Lou Restaurant 永福樓 ㊟No.59, Sec. 4, Zhongxiao E. Rd., Xinyi District, Taipei City 110, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-板南線忠孝復興站4號出口 / Banqine Lin ,Zhongxiao Fuxing station,exit 4 ㊟+886-2-27528232
- 8 Zhang's Seafood from Turtle Island 小張龜山島 ㊟No.73, Liaoning St., Zhongshan District, Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-X ㊟+886-927808693
- 12 Zhong Nan Restaurant 忠南飯館 ㊟No.88, Sec. 3, Ren-ai Rd., Da-an District, Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.) ㊟metro-木柵線忠孝復興站 / Muzha Line,Zhongxiao Fuxing station ㊟+886-2-27061256



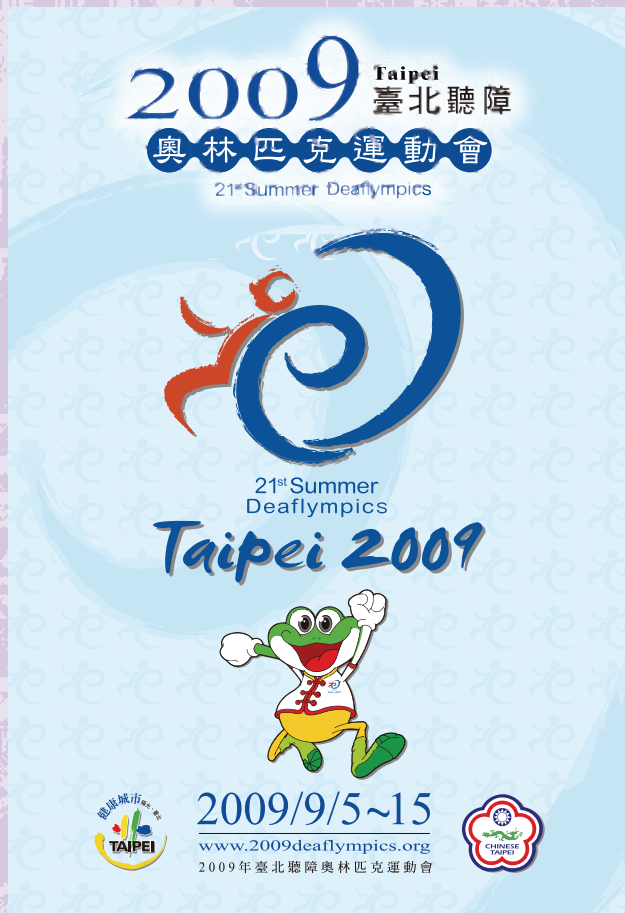
www.foodintaipei.com.tw

亞洲融合美食巡禮 盡在臺北 食尚網

臺北餐館在國際市場的地位日趨重要，無論是道地風味料理，中華大菜或是精緻饌，都是世界料理融合匯集之地。臺北市政府有意識地推廣臺北美食網站，網羅全球美食家與饌，提供讀者第一手多元且便利的訊息平台，除了讓讀者獲得各類知識，還可瞭解臺北各地的飲食魅力外，還能透過網中自導導遊，親臨道地美食家的美食，親身品嚐臺北的風味饌，有建議店臺北美食網網評定的是這臺北美食之都，活學臺北美食網 - www.foodintaipei.com.tw

臺北食尚網 6大食尚專區，帶您品味臺北的食尚風情

- 食尚饌品精華區：網羅臺北各類饌品及料理資訊，並提供美食新聞與美食家、饌品專家與美食家。
- 食尚食家精華區：將臺北食家生活與旅行美食精華，讓您不出國門就能品嚐各國美食，即時傳聞。
- 食尚美食精華區：物超所值的饌品、讓您的饌品之旅，更添一份浪漫、歡愉與輕鬆感，輕鬆、吃出美味、吃出健康。
- 食尚饌品精華區：為美食饌品提供資訊與資訊，讓您輕鬆在臺北享受各類饌品，吃出不一樣的。
- 食尚饌品精華區：以美食、大台北美食地圖為主題，提供美食資訊，讓您在臺北吃出健康、讓您在臺北吃出。
- 食尚饌品精華區：為您提供「臺北美食101」大臺北美食新聞與美食、食尚網「2008臺北美食節」資訊、讓您在臺北吃出。





臺北市茶商業同業公會
Taipei Tea Merchant Association

嚴選標章
Quality Certificate



Taipei
PREMIUM TEA 台北好茶

誠信·安心·微笑·環保
Honesty, Safety, Smile, Environment

久順茶行有限公司	有記名茶商行	振品茶業股份有限公司	儒昌茶行有限公司
元祥茶業有限公司	和昌茶莊	得翔商號	翰翔企業有限公司
玉德興茶業股份有限公司	王有記茶業股份有限公司	祥益茶業有限公司	龍茗堂股份有限公司
王錦珍茶業有限公司	勤韻(茗富茶莊)實業有限公司	鹿谷茶業有限公司	寶堂(記)茶行有限公司
台香商店	新純香茶業有限公司	惠美壽茶業有限公司	競厚實業有限公司
台灣農林股份有限公司	尚欣茶行	新欣茶行	四海茶莊
永安茶業有限公司	明山茶業有限公司	聖樺實業有限公司	舜仁茶莊
喜堂茶業股份有限公司	昇祥茶行	廣方圓貿易有限公司	
玉銖茶業有限公司	金品實業有限公司	嶼陽茶行貿易有限公司	



臺北市
中藥養生推廣聯盟

臺北市中藥養生推廣聯盟公約
97年7月1日頒布

設立宗旨
台北市中藥商業同業公會首度成立「臺北市中藥養生推廣聯盟」，是希望將傳統中藥店家並造成社區健康守護神的正面、親和形象，讓民眾在臺北市中藥店消費有安心的感覺。

加入聯盟之中藥店家
臺北市目前共有**75家**中藥店家加入「臺北市中藥養生推廣聯盟」(請見內頁)

申請聯盟資格
具合法之營利事業登記證之中藥店，且須具備藥局許可執照證明，以及店家最近兩年無消費者糾紛等。

相關義務

- 1) 聯盟的五項保證
 - 公開標價
 - 不販賣偽藥品、仿冒品
 - 誠實不收騙顧客
 - 服務態度良好
 - 設備整潔燈光明亮安全
- 2) 提供中藥養生諮詢
- 3) 販售與推廣養生藥膳食品
- 4) 配合辦理養生推廣活動或健康講座
- 5) 提供中藥養生服務，如代客煎藥服務

2008 臺北市伴手禮票選



臺北尋禮

【活動說明】
 活動主題以「2008的臺北伴手禮」為主題，我們以建立品牌策略，以您心目中最佳的伴手禮商品為評選對象，您的參與不僅可以協助品牌行銷，同時還有機會可以獲得「臺北市伴手禮品牌獎牌」喔！

【活動時間】
 98年9月1日至9月31日止，◎票選結果預計於10月1日公佈在活動網站上，中獎的件數視報名商品及件數而定，恕不另行通知。

【獎項內容】
 最高獎金40000元，共6名，獎金30000元，共4名，商品獎金5000元，共2名，特獎臺北伴手禮，共1名。

【票選方式】

- 網路投票：請上臺北美購物網站 <http://www.mibei.com.tw/> 加入會員即可投票。
- 活動期間，本活動於臺北市政府服務中心（郵局樓下段）、大直安樂華、遠東百貨、遠東A16、遠東A17、北投華山醫院、臺北車站、台北動物園展覽館商店、且 OTC 消費電力特約店及各大連鎖超市均有投票點位，詳情請詳閱活動簡章。

【活動地點】
 相關活動地點請洽臺北市伴手禮活動主辦單位 02-2760-5426 或洽：黃先生。

指導單位：臺北市政府 主辦單位：臺北市商業總會
 執行單位：財團法人台灣企業聯合會
 協辦單位：台灣地方特色產品-台北101店

