

## 附件二：韓老饕合作店家一覽

No.	店名	類別	地址	優惠方式	簡介
1	兩喜號 魷魚羹 (總店)	臺式小吃	臺北市萬華區廣州街245號	「FUN TAIPEI 套餐」 魷魚羹+炒米粉+燙青菜(新臺幣150元), 再送小菜一份。(每日 限量200份,共計 6,000份)	西元一九二一年(民國十年) 先祖 陳兩喜 君 時年十八歲,於日治時期,艋舺龍山寺埕消防隊旁(現艋舺公園噴水池處)開始擔挑扁擔創業;其後傳於先父 陳清水 君時年二十三歲,為紀念先祖將家業取名店號『兩喜』,為本店奠立穩固根基的由來。兩喜號魷魚羹特重烹煮方法,首選上等魷魚脆韌有勁,熬煮湯頭鮮美爽口、甜而不膩,加上新鮮上等魚漿,製成質地細膩的魚丸,將魷魚與魚丸一分為二,是兩喜號祖傳的獨家口味。 兩喜號經營期間,由第三代夫妻倆繼承家業,店址因龍山臨時商場(現今捷運龍山車站旁)拆除,只能寄人籬下,於西園路騎樓下營業;夫妻倆肩負使命,刮風下雨亦堅持全年無休,過程固然辛苦,為了讓每位客人能嚐上一口『兩喜號魷魚羹』的好滋味持續努力,使家族同營的『兩喜號』能發展至現今之榮景。
2	兩喜號 魷魚羹 (西園店)		臺北市西園路一段194號		
3	老山東 牛肉家常麵店	牛肉麵	臺北市萬華區西寧南路70號	用餐贈酸梅湯乙杯	民國三十八年,一個年輕人帶著懷有身孕的老婆,飄洋過海來到臺灣,用身上僅有的七十元買了鍋碗瓢盆,一袋麵粉,就擺起了攤子,賣起了家鄉的刀切手工家常麵。麵條的製造:從手揉麵到麵團形成後醒麵,一直切成麵條,絲毫不馬虎。湯頭料理更是不計成本用心調配。細心慢火熬煮精緻的大骨湯,堅持不用化學人工甘味。水餃是用新鮮的豬肉和韭菜調製,純手工感餃子皮。皮薄餡多、口味道地、材料實在、價格合理,是老饕的最愛。涼拌小菜更是老闆娘的拿手絕活。一晚熱騰騰的面配上幾碟小菜,可算是人生的一大享受啊! 創業維艱,一路走來倍感艱辛。起初沒有招牌,而余老闆的山東鄉音很重,老客人總喜歡稱呼他『老山東』!就這樣成了老山東家常麵的店名。一直到今天即使由第二代掌門,仍秉持著前輩忠於原味,夙夜匪懈的敬業精神,堅持祖傳秘方及永續經營理念,始終如一。
4	堤諾義式比薩-莊敬店	義式餐廳	臺北市信義區莊敬路182號	不限金額享9折優惠	在義大利,比薩是種生活,而義大利人會告訴你,若比薩用料豐富,但卻蓋掉原有的氣息,那就是普通的比薩。秉持這樣的理念以快速、美味為出發,提供多款口味的義式比薩。在麵糰製作、起司種類、餡料、醬汁上用心調配,不僅保有傳統口味也創造新義式的創新風味。經典的象徵,就是高溫烘烤至外皮呈現豹紋斑點,微微焦香的Q彈餅皮,就是好吃的秘訣,讓品味的人,連餅皮邊緣都意猶未竟。
5	費尼餐廳-瑞光店	美式餐廳	臺北市內湖區瑞光路478巷18弄30號	不限金額享9折優惠	Fanier 費尼餐廳以美式風格搭配北歐簡約設計,營造獨有特色,堅持將在地食材融入美式料理中,賦予美式料理新格局。不論是悠閒早午餐最愛吃的班尼迪克蛋,或者與好友相約午餐挑選的漢堡及義大利麵、午後時光小時烤得酥脆的墨西哥餅,甚至進入夜晚與家人朋友歡聚共享的開胃拼盤,多樣化選擇滿足不同客群的美食慾望。
6	拉亞漢堡-杭南店	美式早餐	臺北市中正區杭州南路一段14-9號	不限金額享9折優惠	拉亞漢堡是臺灣早午餐界重要的代表品牌,各式美味的漢堡、三明治、蛋餅、西式盤餐、義大利麵、燉飯及中式經典風味餐點等系列,開啟您每天活力的一天,藉著新穎時尚的店觀設計,打造Brunch的舒適環境與健康美味。
7	拉亞漢堡-農安店		臺北市中山區農安街164號	不限金額享9折優惠	

No.	店名	類別	地址	優惠方式	簡介
8	喀漢堡-世貿店	美式餐廳	臺北市信義區莊敬路180號	不限金額享9折優惠	「Too Good To Share」好吃到捨不得與人分享，就是這樣的觀念創造了Selfish Burger 喀漢堡！我們選用 U.S. CHOICE 等級的肩胛牛肉，現絞現煎，以8:2的瘦肥比例，將牛肉排表面煎到金黃，紮實又多汁，咬下漢堡時撲鼻而來的牛肉香與鮮嫩口感，每口都是滿足，配上臺灣在地精釀啤酒，絕對是三五好友放鬆暢談的最佳選擇。
9	先麥食品-京站店	伴手禮	臺北市大同區承德路一段1號	消費滿500元享9折優惠，冰品及特價品除外	西元1967先麥食品成立，「先麥芋頭酥」是臺灣芋頭酥創始發明店，紮實的內餡與新鮮的口感，又因外型酷似含苞待放的玫瑰花，故有「紫色玫瑰」的盛名。2004年「先麥芋頭酥」被指名為臺灣國宴點心，榮獲經濟部臺灣十五大伴手禮、德國IF設計大獎，是旅居異國僑民心中經典的「家鄉味道」，成為訪臺遊客「臺灣味道」與「臺灣記憶」的一種，從此「先麥芋頭酥」成為到臺灣一遊必帶指名的伴手禮。
10	先麥食品-南港車站專櫃		臺北市南港區忠孝東路七段371號B2F	消費滿500元享9折優惠，冰品及特價品除外	
11	臺北城大飯店	飯店	臺北市大同區重慶北路二段172號	韓國人持護照或透過手機提供「韓老饕」活動頁面入住時提供伴手禮	臺北城大飯店位於重慶北路上，是臺灣早期望族葉金塗的古宅。此古宅落成於1929年，堪稱大稻埕地區最富麗堂皇之建築代表。巴洛克建築特色之希臘式石柱，此柱源於前6世紀中葉古希臘細秀美，其優雅高貴的氣質如雅典衛城的雅典娜·尼克神殿和伊瑞克提翁神殿。臺北城大飯店保留歷史建築的精美外觀並結合未來需求，承古創新的風格，在高樓林立的都市裡，形成強烈對比，令人眼睛為之一亮。居於大稻埕藝術城區內，老街區傳統與現代的結合，聚集文創藝術及傳統美食，霞海城隍廟遠近馳名，寧夏夜市將臺灣夜市美食一網打盡
12	Que 原木燒烤餐廳（臺北松山意舍酒店）	燒烤餐廳	臺北市南港區市民大道七段8號	活動期間只要於餐廳酒吧點用霸王龍牛肉麵，並於結帳時出示韓國護照或韓老饕APP標章圖樣，即享牛肉麵8折優惠(新臺幣304元+10%)	牛肉麵是極具代表性的臺灣明星美食之一。在松山區的Que 原木燒烤餐廳有一碗相當好吃的霸王龍牛肉麵，藏身在松山車站旁臺北松山意舍酒店17樓的Que 原木燒烤餐廳。主廚用牛骨、牛肉、牛腱肉等，經16小時以小火慢熬而成的精華牛肉高湯，再佐以風乾蕃茄提味酸中帶點甜，上頭擺上兩塊霸氣十足的碳烤美國牛肋條，麵條選用來自臺南的關廟麵，當中加入了蘆薈與南瓜，帶有蕾絲邊的麵條富有嚼勁與口感，成就這樣一碗有意思的牛肉麵。
13	臺北美福大飯店-米香臺菜餐廳	臺灣菜	臺北市中山區樂群二路55號3樓	不限金額享9折優惠	米食在臺灣飲食文化中占有極重要的歷史意義，更代表人們對稻米的濃厚情感。位於飯店三樓的台菜餐廳取名「米香 MIPON」，即是向台灣飲食文化表達敬意。獲2018年米其林餐盤推薦的米香台菜餐廳，由擁有豐富廚藝經驗的陳永華主廚掌勺，除了傳統台式手路菜及酒家菜之外，因其料理之路遍跡日本、地中海及泰國，在文化迥異的國度料理著家鄉味，習得當地的飲食文化，賦予了台菜新靈魂。在烹調講求經典到味，外觀追新求變，讓台菜能更為新一代看見，傳承令人懷念的滋味，感受歷久不變的人情味。

No.	店名	類別	地址	優惠方式	簡介
14	Fresh & Aged 美福乾式熟成牛排館	牛排館	臺北市內湖區民善街128號2樓	精緻甜點乙份	國內頂級肉品食材進口商「美福」旗下品牌，由國內乾式熟成牛排之父陳重光擔任行政總主廚，開業至今已成為饕客心中一嚐乾式熟成牛排美味的首選夢幻牛排館。陳主廚開啟台灣乾式熟成牛排之路，熟成天數從21天開始便展現其獨特的風味與個性，在陳主廚不斷講究熟成技術的演繹下，推陳出新，領先業界首家推出乾式熟成55、75、100甚至128天的夢幻牛排，帶您一同品嚐充滿原始卻誘人的香氣，豐富的油花裡帶著甘甜的滋味！
15	愛·熟成21牛肉麵	牛肉麵	臺北市內湖區民善街128號1樓	精美小菜乙份	「熟成21」指的是乾式熟成牛肉的天數。使用自家進口的高級牛肉，透過熟成室，讓牛肉本身的天然酵素及外在的微生物發揮作用，使牛肉風味飽滿集中。湯頭以乾式熟成牛骨、牛邊角肉熬製，加上精煉熟成牛油，增添湯頭的甘甜與獨特香氣。顛覆傳統牛肉麵重鹹重油的口感，強調注重食材本身香甜的原味高湯，並堅持使用每日現做新鮮熟成麵條，麵體吸附飽滿湯汁，呈現爽滑美味的Q彈口感，品嚐後絕對是大大滿足！

更多優惠資訊請掃描 QR-CODE 查詢：



臺北旅遊網  
TRAVELTAIPEI



kkday



carizon