

龍山寺地下街

神明腳下的搖滾靈魂



龍山寺地下街是全臺北市首座雙層的地下街商場，在地下1、2樓的商場保留萬華原有商圈的特色，分為命理古玩、文化精品、輕食及百貨精品4大類。



總給人不明朗、玄虛印象的命理算命攤，在龍山寺地下街裡的裝潢卻是非常「現代化」。

這裡的命理店家，呈現了簡潔的裝潢，風格暖色系的吊燈打光、高雅的畫作妝點牆面，並採防火的隔板隔間，更配備網際網路等資訊設備。每個店家雖不大，但卻規劃的井然有序，每一攤都擁有獨立一室，既隱蔽又神秘，偶爾窺見幾家開著門的算命攤，算命師們端坐在桌後認真研究著命理學，像極了學校裡的輔導老師，隨時準備迎接在人生這所學校裡迷惘的學生。

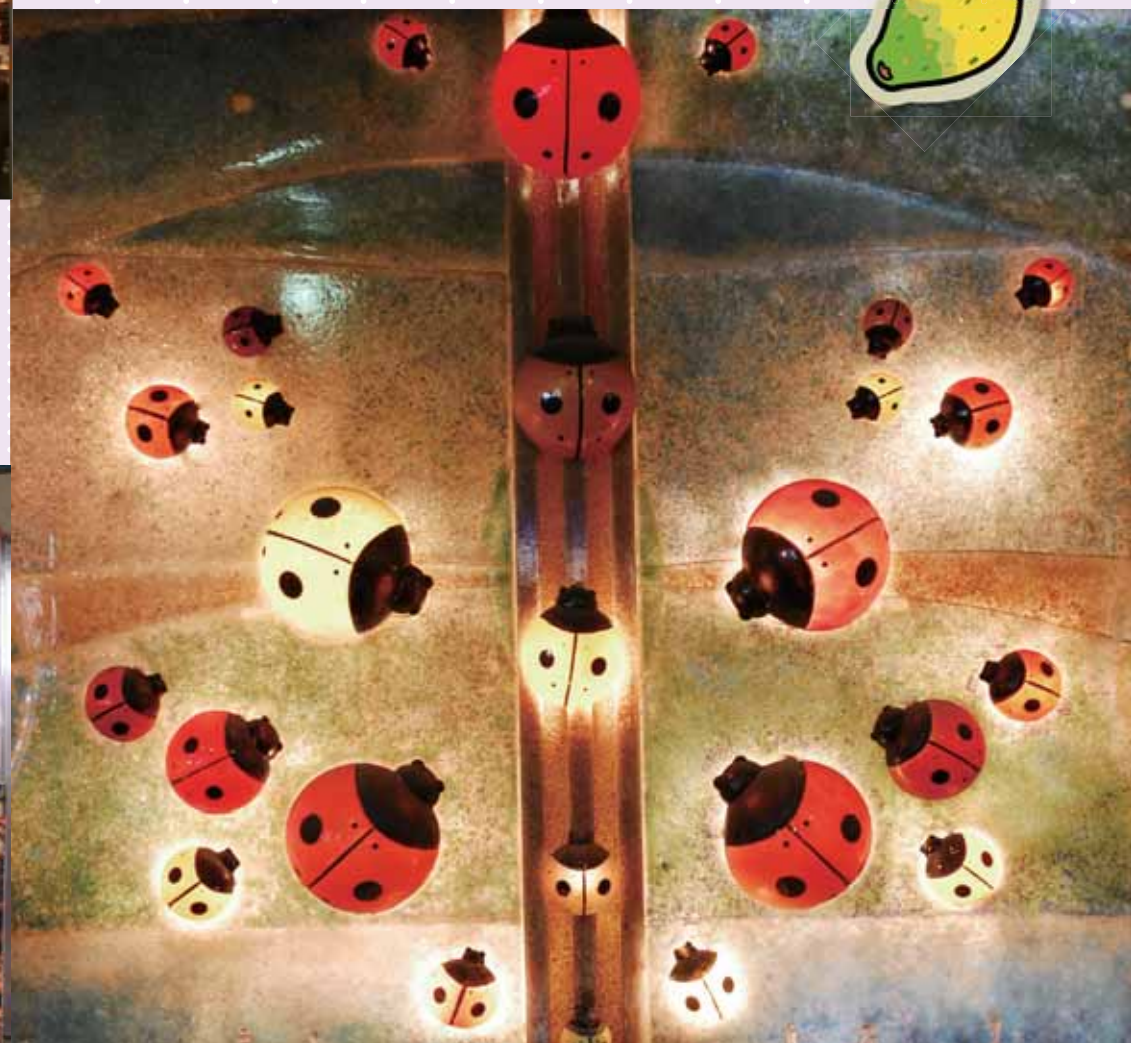




除了命理街外，商場裡還有許多「古早味」的店鋪，像布匹、琉璃水晶店，還有地下2樓的挽面店更讓人耳目一新，因為這家挽面店佈置整潔，髮帶、圍巾、挽面工具都相當乾淨，讓人對挽面多了時尚感受。



另外，商場還大量應用「水」的概念表現，例如，素色石雕八卦番龍噴出泉水的「龍山靈泉」、亮麗瓢蟲構成的「扇形噴泉」、小舟搭配山水景觀的「楓橋夜泊」、水耕植物為主題的「海上蓬萊」、三隻盤柱石龍組成的「三龍戲珠」等造景。藉由這些循環不息的景觀噴泉，一掃地下空間封閉沉悶的氣氛，為商場帶來活力。



龍山俱樂部



開放式的空間，有街頭藝人樂師伴奏演唱，飲料、茶點無限量供應，還可隨意上臺表演，一個下午100元，站票免費，這是龍山寺地下街裡

老人家的新娛樂－龍山寺百元那卡西餐廳。

不少老人家天天報到，替地下街帶來不少人氣。沉寂許久的萬華龍山寺地下街，新型態娛樂的「100元那卡西餐廳」，其中以「那卡西街頭藝人表演秀」最受歡迎，每天下午1點準時開唱，有30多年走唱經驗的臺灣那卡西老師許翔雲擔任鍵盤手與主唱、吉他手黃一修、鼓手黃志巖，一首首經典的日、國、臺語老歌，帶領聽眾重溫早年時光。到了晚上場，25歲的鼓手黃志巖也會帶來動感快歌。他說，晚上客人大多在30至60歲間，年齡層較低，除了懷念老歌，也穿插流行歌曲帶動氣氛，「老人小孩一樣都可以HIGH。」

假日搖滾

另外，假日的午後，地下街的一個小角落裡響起了音樂，怎麼也沒有想到，這裡竟然會有搖滾樂表演，在地下1樓通往2樓的一處楓橋夜泊造景旁，由商家搖滾通舉辦的「龍山搖滾」音樂街頭表演節目。

搖滾通的吳老闆以維修樂器起家，對於樂器相當瞭解，在龍山寺地下街經營樂器生意。每個星期六、日下午1點至7點提供場地給樂團歌手表演，一方面提供樂團宣傳，一方面炒熱氣氛，為人潮並不算熱絡的龍山寺地下街聚集人氣。

德國歌手Klaus Blütnner是第一次在地下街表演，在歐洲學校任職的他為自己取了一個很美的中文名字－「白金石」，從13歲起學吉他，略帶滄桑的嗓音演唱起工人皇帝Bruce Springsteen的The River，在這塊神明腳底下，小老百姓們艱辛工作、求生存的土地上，格外引人感觸。



紀老師挽面事業

「挽面」是古早時的婦女，用以清潔臉部及去除粉刺的美容方式之一，挽臉後，皮膚會變得細嫩明亮、減少皺紋的產生。

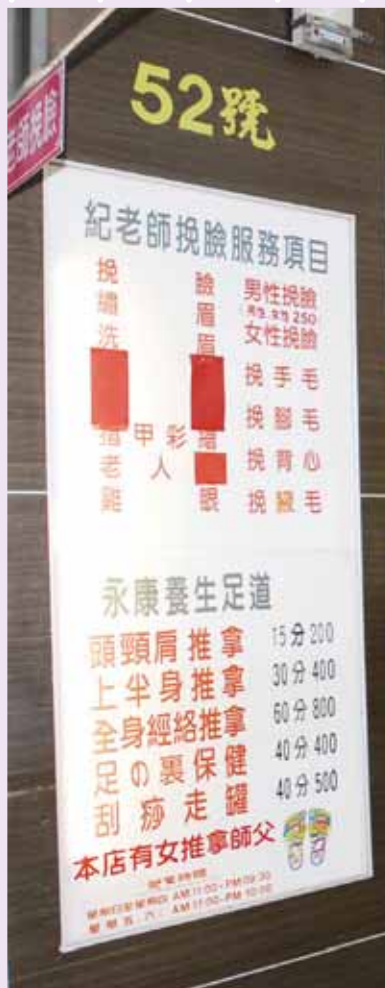
儘管現代的美容科技發達，還是有許多人喜歡選擇用挽面來保養自己的皮膚。

而從事挽臉事業已10多年的老闆紀忠信，更將挽臉的手法改良、加入止痛配方，使挽臉不易產生疼痛感。挽臉除讓面容乾淨清潔外，也可去除粉刺、角質及毛孔污垢，進行臉部美容，

這間店除了紀老師的挽面事業部之外，更有養足之道的服務。

而店內整潔明亮的裝潢，與身著專業制服的服務人員，打破一般人對傳統挽臉的刻板印象。另外，紀

老師更將挽臉融入開運元素，依據面相理論，修整眉、額，為客戶面容進行改造開運，使這個近乎黃昏的傳統行業，也能擁有嶄新的市場商機。



華西街夜市

山產野味海鮮第一名



華西街夜市是臺北第一個國際級觀光夜市，以販賣各式山產、海鮮、野味、小吃為大宗，是國內外觀光客最鐘愛的景點之一。

在清朝年間，距離淡水河碼頭不遠的華西街，是許多船夫與碼頭

工人的落腳處，也因此出現不少特種行業，而以去毒壯陽為號召的蛇店及鱉店也逐漸出現，形成今日華西街小吃的特色。假日時偶有殺蛇或是鬥蛇的表演，總是引起好奇民眾的圍觀，店中並有蛇鞭、蛇酒供顧客點食，不過僅限於非保育的蛇類，以符合相關法規。

既然來到華西街，當然要嚐試最有名的蛇湯。蛇湯據說具有清熱去毒、驅風，清血、明目、養顏美容的療效。另湯頭用紅棗等中藥熬煮，味道略甜，如果不說的話根本不會知道這就是蛇湯；蛇肉不好啃，口感似混合雞肉與魚肉，薄薄一層肉覆蓋在管狀骨頭上，由於骨頭很細，所以吃的時候要小心別被戳到。而近期以華西街為背景拍攝的電影「艋舺」，則讓此又掀起一股觀光風潮。



天天生炒牛肉



天天生炒牛肉店以烹調牛各種部位著名，連生炒牛腦都是一道名菜。雖然聽起來怪恐怖的，但牛腦一端上桌，那撲鼻的焦香足以讓人忘記嚇人的名稱。搭配著洋蔥一起快炒的牛腦，外層有一點點焦焦的，裡面吃起來卻像蛋豆腐般Q嫩。老闆堅持選用臺灣牛，不但安全衛生，最重要的是肉質比美國牛更適合快炒，不會帶有草腥味。招牌上還有一道價錢不定的牛寶，老闆說就是牛的蛋蛋啦！不過因為牛寶很稀少，價錢不一定，也不是天天都有供應，想嚐鮮還得碰運氣。



北港甜湯

北港甜湯在華西街夜市是近55年的老店，甜湯種類繁多，米糕粥、圓仔粥、芋頭湯、燒麻糬通通都有。有別於一般燒麻糬用油燒煮，這裡的麻糬是用糖水熬煮，使口感更清爽，若搭配花生粉吃下去很有飽足感。而招牌古早味米糕粥，以長糯米加入桂圓熬煮，撈起一口品嚐，湯頭甜而不膩、淡淡回甘，長糯米米粒形狀保持完整，口感軟而不爛，時間與火候的拿捏正是功夫所在。老闆說，米糕粥內的桂圓有補氣養身的功用，所以吃甜點可填飽肚子外，還有補氣養生的作用。而除了米糕粥外，還有紅豆湯、綠豆湯、芋頭湯三種綜合湯混加在一起的古早味吃法，也是店裡的特色之一。



沛對原汁排骨湯

華西街夜市內的沛對原汁排骨湯，由王老闆和太太一同經營，經過多年研究和改良的魯肉飯和排骨湯，簡單好滋味就這麼走過40多個年頭。



傳統美味魯肉飯是老闆特選有彈性的豬下巴部位，去除雜質後，再加入油蔥、醬油和祕方滷製，堅持手工切的魯肉擁有香氣，但口感卻不油膩。

使用古早蒸氣手法製作的排骨湯，選用肉質細嫩的胛心



排，加入爽口降火的冬瓜或苦瓜，原汁清澈入口甘甜。另有筍絲、油豆腐和魯蛋等小菜，想到這飽餐一頓，100元有找！

台南擔仔麵

想在夜市內吃道地的小吃，又有著大飯店般高級精緻的裝潢？華西街內的「台南擔仔麵」可以滿足你的想像！台南擔仔麵創店於民國41年，以擔仔麵攤起家，早期為華西街最頂級豪華的臺式海鮮餐廳，幾十年來傳統的擔仔麵口味不變，在此處更能吃到中國菜中的頂級料理，如鮑魚、魚翅、燕窩等。金碧輝煌的裝潢、訓練有素的服務，是商務人士交際應酬的最佳場所，更有國外觀光客遠道慕名而來。「台南擔仔麵」以小坪店面的擔仔麵起家，到今日的金碧輝煌，並以豪華海鮮料理走向國際，實屬華西街傳奇之一。



津津海鮮



這裡標榜從基隆海港直送的新鮮海產，海鮮快炒很受歡迎，不僅便宜、份量又多。店裡的冰鎮蝦是一大招牌，新鮮活蝦汆燙後快速冷藏，完美鎖住蝦肉的鮮甜，更大大提升肉質的彈性，吃起來QQ的，不會有粉粉的口感。

店裡的另一項招牌則是寶字號香菇豬腳，這道已經有近30年歷史的豬腳，還得過傳統美食獎。豬腳本身膠質超豐厚，搭配的豬肉也沒有太多肥肉，不怕吃下一大堆油脂，用香菇熬煮的豬腳滋味特別香甜，另一樣不可或缺的花生，連心都煮透，超適合配飯吃。



頂級甜不辣

小小一碗甜不辣卻盛滿老闆的用心，大片甜不辣選用旗魚漿製成，口感緊實的小條甜不辣、手工製作的豬血糕每日限量供應。當日現做的油豆腐外酥內嫩、每日從梨山配送的高山菜頭，整顆煮透透，一點澀味都沒有。另外還有口感超Q的小貢丸跟水晶餃，這麼豐富的菜色竟然只要55元。老闆秉持著阿嬤的家訓，為人處事都要認真踏實，用心經營著甜不辣生意。家傳阿嬤手藝的古早味



沾醬，又濃又香，雖然老闆醬汁都會給很多，但吃甜不辣時不需要沾太多醬，味道就很棒，但重點是吃完要拿去加湯！用白蘿蔔和大骨熬成的高湯搭配沾醬，暖呼呼的熱湯讓寒氣都跑光光了。



龍都冰菓專業家



在日治昭和年間，以挑扁擔賣涼粉條與米苔目起家，店鋪創立於民國9年，賣了將近一世紀的冰，龍都這塊招牌既響又亮，說是冰品界的專家一點也不為過。

經過李家三代對冰品的用心研究，從選料到熬煮都是老闆一手包辦，絕不馬虎，無論是講求口感的剉冰，或是幼綿綿的雪花冰，都有獨到之處。第三代老闆李明潭所開發的八寶冰更是為店裡的招牌冰，八寶包括了：花豆、紅豆、花生、芋頭、綠豆、小湯圓、芋圓與脆圓等，若是想自行搭配其他配料也可以。



除了冰品，龍都的熱甜湯也很知名，店裡左右兩邊分好冰品與甜湯的櫃臺，甜湯的櫃面上擺滿了一碗碗事先裝好油條的碗公，油條酥脆

帶有濃重麵香的口感，搭配上濃郁的花生湯，口味上意外地協調，極像中式的穀類早餐。

懷念愛玉冰

小小的店面完全沒有座位，就只能捧著碗公現場吃，連湯匙也沒有，就著碗喝愛玉，很像西門町的阿宗麵線。外帶的客人則是用塑膠袋插著吸管，果真懷舊到不行。創立於民國40年的懷念愛玉冰在萬華有60多年的歷史，純古法煉製，喝起來不甜不膩，且帶有一股獨特的清香，選用高級愛玉結實又滑順，即使店裡就只賣愛玉，依然吸引川流不息的客人。



景美夜市

日夜接力，美味不打烊



景美最早稱為「景尾」。從前有種稱之為「梘」的木製灌溉設施，用來將地勢較高的水經“水往下流”的原理送到地勢較低而需要大量用水的農田，景美剛好位於灌溉末端，而被稱為「梘尾」。梘和景在臺語裡讀音相同，久而久之，就寫成了「景尾」。後來，有些人認為「景尾」聽起來有風景不甚優美的意思，於是將地名改為「景美」。

早年景文街、景美街一帶並不熱鬧。直到民國65年以後，夜市才漸漸形成，而位於景美街上的集應廟是文山區唯一的國家級古蹟，或許是廟宇的加持，景美一帶以集應廟為中心，近半世紀以來，周遭商業蓬勃發展。到現今，景美市場已經是臺北市南區小吃店家的一級戰區，在周遭強敵環伺下，市場二樓想要與商家競爭更是困難，在再不轉型就淘汰的威脅下，景美市場60名攤商集體成立景美百匯股份有限公司，與火鍋業者共同經營自助式火鍋店「8樂燒烤鍋物」，以比夜市更便宜的價格，在眾多美食攤位中殺出重圍。





曾家麻油雞

景美夜市的曾家麻油雞攤子不大，用來權充牆面的帆布乍看之下也不起眼。但仔細觀察，標榜傳統家庭口味的麻油雞攤，卻是許多人重溫家鄉味的好地方。

營業迄今25年的曾老闆原為菜販，因為自己煮麻油雞幫老婆坐月子，而得到老婆的大力讚賞。因此他決定開店，讓更多人品嚐到好滋味。

因為其黑純麻油是依循古法製成，老薑也是用薑頭最辣的部位，所以除了夠味，也更加滋補。而最關鍵的是雞肉，選用5斤半到6斤半重的土雞。老闆認為，大隻土雞才不會因為煮的時間久，看起來爛爛的，碩大肥美的雞隻，嚐起來更加香Q多汁。



鄭記碳烤

鄭記碳烤在景美一帶穩坐烤肉店第一把交椅，儘管每天晚上7點才開始營業，但總有些客人不死心，提前在5、6點就在店門口附近徘徊，讓店家不得不在招牌貼上公告，請客人們別再徘徊啦，說好7點就是7點準時開始營業。

鄭記碳烤好吃的秘訣在於一鍋已有30年歷史的老滷汁，雞腿、雞屁股、甜不辣等食材都要在滷汁中浸泡2小時以上再烤，讓滷汁澈底滲透到食材內部。吃起來味道與一般的烤肉截然不同，有股濃濃的焦香，加上天然木炭煙燻的香氣，不管是窮學生還是上班族，7點一到，鄭記碳烤攤位前必定擠滿排隊的人潮。



景美上海生煎包



提到景美夜市，大部分人首先想到的就是上海生煎包，第一代陳老闆向一位上海籍的退伍軍人學到了做生煎包的方法，一賣就是30多年。為了滿足每一位顧客的味蕾，堅持全程手工製作，店裡有3、4位員工，每個人都是埋頭苦包，忙得不可開交。

上海生煎包的特色在於老麵的獨特口味，帶有微微的甜味，隨著咀嚼逐漸轉變為香味，雋永的麵皮與簡單的菜肉餡相互烘托，小小一個生煎包卻有著令人著迷的魅力。



巷子內米粉湯

巷子內米粉湯店如其名，店頭攤位就擠身在兩家店中間，內用區就是一條寬度不及1公尺的防火巷，攤子雖小但卻在景美夜市裡屹立了30年。雖不拓展店面，不遷移到更好的位置，每日仍舊吸引無數饕客上門品嚐。

巷子內米粉湯選用粗米粉，濃郁的豬大骨高湯不過份調味，乾淨的白色湯頭有著清爽卻餘韻不絕的美味。其他包括炸豆腐、紅燒肉等家常小菜，也都採用簡單無負擔的料理方式，讓人吃的既滿足又舒適。



鵝媽媽鵝肉店

劉老闆傳承上一代媽媽製作鵝肉的好手藝，在夜市中以傳統口味為其特色，因此取名叫「鵝媽媽」。劉老闆表示，小時候就跟著媽媽賣鵝肉，一直到10年前在景美夜市租下這一間店面，在這裡一做就是10年。鵝媽媽的鵝肉吃起來有嚼勁又鬆軟，這可是有秘訣的！劉老闆表示，把鵝肉煮好之後立刻放進零下5度的冷水，讓它緊實的肉質變鬆軟，且要用6斤以上的鵝，鵝胸肉口感才較厚實。

「宜蘭人調的醬汁都很好吃。」身為宜蘭人的劉老闆說，沾鵝肉的醬汁可是鵝媽媽的獨門祕訣。

還有人氣很旺的豬血糕，也是宜蘭的特色小吃之一。香濃的純花生粉不添加砂糖，香純的口感配著香菜，正是最古老的傳統小吃口味！



阿昌麵線

經營才6年的阿昌麵線，十分受到顧客歡迎，用餐時間人多到需要發號碼牌，店內甚至裝設叫號機，提醒客人領餐。



這裡的麵線料超豐富，裡頭含有大腸頭、筍絲、貢丸片和烏蛋。大腸和烏蛋會事先滷過，讓配料吃起來更有味道。這樣一碗麵線，在周末可以賣上300多碗。臭豆腐則必須先由

小火炸熟後，再放到大火炸酥，這樣兩道手續，做出來的臭豆腐才會外酥脆、內香嫩。老闆給泡菜也很大方，只要有客人要求多一點，老闆總是不吝嗇。



景美夜市油飯

景美夜市景美街上的小吃店，每一間幾乎都走過30個年頭。但這家沒有招牌的油飯攤，卻是景美夜市的人氣攤，其油飯是以長糯米、香菇、木桶蒸出，吃一口即可感受到長糯米飯的香甜，配上雙管四神湯，口感絕配！



有別於一般四神湯裡頭的豬腸子都是單管，其獨賣的「雙管四神湯」，是十幾年前老闆突發奇想，把一管變兩管，口感更脆，嚼起來更有彈性，反而成了活招牌！而其湯頭則是用了十幾種中藥材去泡藥酒入湯，所以香氣聞起來才會那麼豐富細緻。

另外，他們的蚵仔麵線味道也非常鮮美喔！麵線搭配著滿滿的蚵仔，其蚵仔不但沒有腥味，又很飽滿大顆，吃起來還有鮮甜的感覺喔，來到景美夜市一定要嚐嚐！



廟旁臭豆腐

景美夜市除了以集應廟為中心，附近還有一間比較小的進興宮（供奉著福德正神）。廟旁有一家小小的臭豆腐攤，店裡又小又舊，還突兀的杵著一根黑黝黝的大樹幹，但這可不是樹幹，而是早期的木製電線桿。雖然早已喪失功能，但老闆卻依然保留下來，這或許是臺北市碩果僅存的老電線桿了。廟旁臭豆腐除了常見的炸臭豆腐外，還有紅燒臭豆腐也是一絕，甘醇的紅燒湯頭帶點輕麻辣的口味極易入口，即使吃完臭豆腐也會忍不住把湯全部喝光。



寧夏夜市

懷舊好滋味



位於民生西路及南京西路間寧夏路段的寧夏夜市，以小吃種類繁多著稱，與連接的建成圓環、雙連市場形成一個特色商圈。

原本依附圓環而發展的寧夏夜市，在重慶北路開通之後，曾經沒落過一段時日。不過現在的寧夏夜市因被臺北市市場處挑選為「夜市改造示範點」，經過「臺北市夜市改造計畫」的工程，闢建行人徒步區以及裝設油脂截流器，不但改善了攤販的營業環境，也讓消費者吃得更安心，人潮也恢復了往日的盛況。

寧夏夜市屬於位於臺北很早期開發的地段，所以夜市裡許多攤販多為經營數十年的老字號，有多到數不清的古早味特色小吃。



如全臺知名的鬍鬚張滷肉飯即發跡於此地，小小一碗滷肉飯能從路邊攤發展到連鎖企業，令人讚嘆。寧夏夜市裡設有鬍鬚張美食文化館，清楚紀錄著鬍鬚張一路走來的點點滴滴。



圓環邊蚵仔煎



寧夏夜市可說是蚵仔煎的一級戰區，圓環邊蚵仔煎因圓環改建而遷移到寧夏夜市裡生根，其料理皆為真材實料、用料豪邁。像招牌蚵仔煎，不僅蚵仔粒粒都像栗子般大，咬在嘴裡還會噴汁，吃完嘴巴中仍能感受到蚵仔濃郁的香味，其雞蛋更是使用土雞蛋，比白色蛋多了蛋香，喜歡不同口感的人還可以請老闆煎得脆一點或軟一些。



劉芋仔芋餅

劉芋仔芋餅是寧夏夜市裡的超人氣攤販，常可見顧客為了買蛋黃芋餅和香酥芋丸而大排長龍的場景，就是。老闆娘半刻不得閒，忙碌地用冰淇淋杓挖出一球一球的芋丸，油鍋裡也浮著滿滿的芋丸跟芋餅，但速度還是比不上排隊的人潮。其中香酥芋丸口感外酥內軟，每一口咬下都是濃濃的芋頭香，淡淡甜味中帶著令人讚嘆的好滋味；蛋黃芋餅則外表蓬鬆，內餡是整顆鴨蛋黃跟肉脯，粉粉的蛋黃搭配超香的肉脯跟軟嫩的芋泥，甜中帶鹹、鹽中帶甜的口感超奇妙。



兩桶半米苔目專賣店

位在騎樓下的兩桶半米苔目傳統口味的米苔目，是不能錯過的古早味。米苔目的名稱何來？原來「苔」，是指用來做米苔目的網狀篩子，「目」指的是篩上的網眼，在來米製成的米苔目口感Q潤軟嫩，不會太軟也不會太硬。一碗40元的綜合冰裡有粉粿、米苔目，加上滿滿一層清涼降火的綠豆，而糖水則用甜度偏低的黑糖製成，跟米苔目很搭。這裡的米苔目份量超多超實在，光是吃冰也能讓人吃飽喔！愛好古早味的人，千萬不要錯過。



環記麻油雞

這家麻油雞店是由老圓環搬遷而來，開店也已有28年的時間，經過三代的傳承，60年的歷練，依然保持原始的美味與手藝。

老闆娘說，他們用的麻油是來自民生西路信成麻油行，雖然比其他商家的麻油貴上一半以上，但是比其他商家的麻油更香濃，所以愛用至今。而米酒則是選用40度的稻香米酒，加上特選的枋仔雞，也就是放養在山上，但餵飼料的半土雞，雞肉吃起來特別有彈性。



因為有了用料實在，而且喝了會令人流淚的好湯頭，所以價格雖然比一般麻油雞貴，但上門的客人卻從不間斷，除了超人氣的麻油雞外，其麻油腰子料多大塊，也是顧客來店裡不吃不可的料理喔！





旺來糕餅鋪

現在的蛋糕店都賣西式烘培點心，但小時候常見的圓形鬆軟綿密的戚風蛋糕則越來越少，位於寧夏夜市的旺來糕餅鋪，則是少數還製作傳統麵包的店家，掛著簡單的招牌寫著傳統蛋糕四個大字，在寧夏夜市一賣就是30年。

蔡老闆娘說，傳統蛋糕的製作時間長，蛋糕自然發酵要兩個小時，由於打發時間久，放在冰箱裡不會乾、硬，仍舊能保持蛋糕的柔軟彈性。

旺來糕餅鋪完全純手工不添加防腐劑、香料，就為了要保持自然香醇的美味。所以，不只是附近的老顧客，還有許多遠到的客人，就只為了品嚐到傳統懷舊的好味道！

豆花莊

豆花莊的招牌花生豆花爽口不甜膩，豆花結實，不會一舀就碎，有著很濃的黃豆香，花費12小時熬煮的花生入口即化，可說是花生豆花中的極品。



原本居住於臺北縣蘆洲，家中本來就在販賣豆花的莊老闆，6年前將店面移到臺北市寧夏夜市附近經營，因為豆花的用料實在，所以受到許多消費者好評。

莊老闆表示，煮豆花不僅要用最好的材料，還要有不同的技術，豆花才會好吃。像一般豆花店的豆花冷熱都相同的內容，其實是錯誤的。因為用在熱水與冷水中，豆花的感覺不相同，當然要使用不同的配方，煮出來才會好吃。

就是這樣的堅持，店內人氣才會始終不墜。



雙連O仔湯



離寧夏夜市稍遠還有一家很棒的小吃店：專賣燒麻糬的「雙連O仔湯」，提供各式熱食和冰品。其中的招牌燒麻糬，雖然是放到油裡燒煮，但吃起來卻一點都不油膩。

燒麻糬有甜、鹹兩種吃法，鹹的燒麻糬海苔香味重，又不會被花生粉搶走味道，是相當特別的甜點口味；而甜麻糬則是選用傳統的花生粉，加上麻糬本身口感綿密、彈牙卻不膩，混合花生芝麻香，真是好吃。

阿桐阿寶四神湯



離夜市稍遠，位在天橋附近的「阿桐阿寶四神湯」已開店超過30年，而阿桐、阿寶就是店裡兩位創辦人的名字。店面分兩邊，但生意還是好到客人常常得站在騎樓邊喝四神湯，還有人外帶一次就是幾10碗。

所謂四神湯，指的是蓮子、淮山、芡實與茯苓等四種素材，俗稱為四臣子，以閩南語發音就成了「四神」。除了食材，四神還另指「善解」、「包容」、「知足」、「感恩」等四種好性情，含意為希望饕客們在一嚐美食，滿足口腹之欲時，也能滿足心靈。

阿桐阿寶的四神湯湯頭清香，大顆薏仁更添口感，一整碗滿滿的大腸好像免錢似的，店裡還提供老闆特別熬製的佐料，是由當歸、人蔘、枸杞還有海馬等數10種中藥材熬製而成，在冬季喝上一碗香濃的四神湯，身心都溫暖了起來。



饒河街夜市

夜市裡的人生滋味



饒河街夜市是全國第一個由政府規劃的觀光夜市，入口處佇立著巨大的貓頭鷹雕像。走進夜市，每隔數十公尺即可見到貓頭鷹霓虹燈飾，這是成立之初由自治會選定的吉祥物，取貓頭鷹作息與夜市同樣夜間活動之意，期許饒河街夜市越夜越美麗。

饒河街本身並不寬敞，且店家密度極高，但攤位之間仍保留通道方便行人穿越。除了販賣各式小吃外，饒河街夜市亦是一條能夠滿足所有年齡層消費者及所有需求的全方位夜市。



東發號飲食店

東發號飲食店在饒河街夜市裡可是元老級的老店，在福德宮巷弄旁的小小入口，招牌很不起眼，一不注意就會不小心錯過。跟夜市中熱鬧的藥燉排骨、胡椒餅比起來相對低調許多，然而這家從民國27年開業的老店，可是擁有臺北市政府頒發認證的臺北老店證書。第一代老闆顏先生二十多歲創立了這家店，曾經擔任過辦桌總舖師的他，以嫺熟的烹飪技巧，研發出與眾不同的口味。這裡的油飯跟麵線走的是清淡路線，油飯事先用麻油拌炒過，口味不重，不加甜辣醬就可以品嚐米飯的香甜，重口味的人，可以淋上滿滿的甜辣醬則又是另一種口味。

東發號的麵線跟肉羹特色是不勾芡，吃慣一般麵線的人初嚐東發號的麵線會有點不習慣，但少了勾芡也少了熱量，且不用勾芡會增加麵線的蓬鬆度。老闆的麵線都盛滿

滿一碗，清爽的口感搭配醋的微酸，即使吃多也不會膩。雖然只是簡單的小吃，老字號的魅力依然讓人無法抵擋，許多人都是從年輕時吃到帶孩子來吃，是大家公認吃不膩的老滋味。



福州胡椒餅



走進饒河街迎面就是滿滿的排隊人潮，就連下雨也絲毫不減大家對胡椒餅的熱愛，到底胡椒餅的魅力何在呢？

這裡的胡椒餅混合大量胡椒，黏貼在圓柱型鍋爐上烘烤的胡椒餅外酥內香，一掀開桶蓋，沖天的白煙與濃濃的炭火香氣，可說是一種極致的享受。

如果說胡椒餅能让你嚐到人生的滋味，或許有些人會不相信。但是，胡椒餅的確是種奇妙的食物，不同吃法竟然能吃出截然不同的滋味。胡椒餅製作時有一面緊貼著鍋爐，餅皮呈現焦黑酥脆，從這一面吃，嘴裡會充斥濃濃苦味，加上肉餡的噙辣，幾乎被苦與辣奪去其他味覺；若是反過來吃，用軟Q餅皮包裹住焦黑的部分，配上濃郁多汁的蔥肉餡，苦味被稀釋了，反而更凸顯焦香與肉的鮮甜，恰如人生，換個角度，就能嚐到煥然一新的滋味。



快樂撈金魚

現在的小孩真是越來越幸福，十幾年前我們在夜市裡見到的撈金魚都是最普通的飼料金魚，現在可不同了，泡泡金魚、孔雀魚通通都有得撈。老闆說，現在人對品質越來越挑剔，傳統的飼料金魚已經吸引不了客人，為了生存，

金魚攤也得想辦法轉型，如今不光是撈金魚，也賣起水族動物，多角化的經營，試圖在不景氣中殺出重圍。



異國精品豐粟花園



店內擺滿了來自各國的服飾與特色精品，全都是由老闆從歐美各國、牙買加、荷蘭、韓國等進口而來。店內最特別的是：各色造型水煙，許多熟客不同時間就會來店內尋寶，購買珍藏，來饒河街吃美食外，也別忘了來此尋寶喔！



齒牛香牛肉麵



這家牛肉麵是饒河街夜市最多人簽名留念的店家，不管牛肚或牛筋，都值得大力推薦，來一碗三合一牛肉麵嚐嚐味道吧！

咬一口牛肉，大塊的肉質富有油脂，吃起來軟嫩卻不油膩，而牛筋則有軟脆中帶Q的感覺，口感更厚實，吃起來也更有滿足感喔！其紅燒湯頭則口感溫潤，不會太死鹹，店家說明，湯頭是先使用紅糖拌炒1個小時左右，再放入精選牛大骨以及中藥調配熬煮而成的高湯，再燉滷約2個小時讓大骨精華與肉味融合而成，精細的作工，才能做出好吃的牛肉麵。來饒河街一定要吃一碗牛肉麵，嚐嚐一碗就讓人回味無窮的好滋味！



藥燉排骨

藥燉排骨與胡椒餅在饒河街夜市並列為兩大臺柱，光是在夜市中段就有三家藥燉排骨店，每家都是高朋滿座。藥燉排骨的功效和薑母鴨、羊肉爐相同，食用之後，可讓全身發熱、促進血液循環。

各家藥燉排骨店都有其獨家秘方，但大抵上使用的中藥材有當歸、川芎、熟地、枸杞、黃耆、黑棗、甘草這幾種，因此吃起來都帶有甜甜的甘草味，藥味反而不那麼濃重，即使害怕中藥味的人也很容易入口。



下港彭臭豆腐

下港彭臭豆腐在饒河街夜市也是知名的小吃，生意之好完全不輸旁邊的藥燉排骨。其實若是仔細觀察招牌，店家的正確名稱應該是「下港名彭」，不過客人常常漏看了一個字，久而久之反而以「下港彭」這名稱為人所知。

這裡的臭豆腐作法，是在中心挖洞，讓人填塞泡菜，兩者結合的口感與一般一口豆腐一口泡菜的感覺截然不同，豆腐外皮酥脆，但裡面吃起來如豆花般軟嫩多汁，在多年前是非常新奇的作法。剛炸好的臭豆腐，雖然溫度極高，但仍然讓人忍不住大口吃下。



甘泉豆花

甘泉豆花是一家開在藥局前的小攤子，店名以老闆的故鄉桃園觀音鄉甘泉村命名，在饒河街夜市裡已經開業二十多年。這裡的豆花循古法而製，吃得到濃濃黃豆香，糖水非常清淡，搭配耗時熬煮的配料，在吃過多樣小吃後，一碗豆花下肚十分解膩。這家店還有一項很有趣的特色，牆面上張貼著標示告知豆花的營養成分及熱量，不過來夜市一定要吃好料，熱量體重就先丟一邊吧！



賴董台東特產



在饒河夜市也可以吃到傳統的原住民料理。在饒河街夜市開業已10年的老闆，本身就是來自臺東卑南族的原住民，而料理所使用的山豬肉以及竹筒飯的竹子，皆是遠從東部運送而來，滿攤子的美食，道道都充滿了道地的家鄉滋味。招牌石板山豬肉滋味鮮美、充滿Q勁，加上芥蘭菜大火快炒，兩種美味搭配入口，吃起來實在絕妙；完全不油膩而且下飯，包準讓你一口接一口！另外還有吃起來又香又嫩的斑鳩肉，以及伴著竹香味的竹筒飯，都值得您來嚐鮮。



加賀魷魚大王

走在饒河街時，遠遠就可以聞到很香的魷魚味，這正是從加賀魷魚大王店裡傳出來的，這裡的魷魚可是許多老饕的最愛，一份只要100元，就可以享受新鮮的現燙魷魚喔！



加賀販賣的魷魚據說是最適合汆燙的「阿根廷魷魚」，師父將魷魚汆燙過後，放入塑膠袋中，再加入調味料甩勻即成佳餚。其中沙茶、蒜末口味是店內的招牌口味喔，因為店內生意很好，所以會有專人在前面秤魷魚，然後將魷魚

一盤一盤像疊羅漢一樣排好，魷魚不但量多皮厚，且有著Q脆的口感，搭配店家獨特的醬汁，吃起來又香、又夠味，來這裡你一定要來嚐嚐！



士林觀光市場

月不落美食帝國



士林夜市為臺北市最具規模的夜市之一，以慈誠宮為中心呈輻射狀發展，其範圍非常廣闊。

清朝末年，緊臨基隆河的大南路路口，是士林、社子的農產品及運至艋舺、大稻埕貨物的集貨中心，久而久之，大南路周邊便形成市集，白天賣菜，晚上收攤後兼賣小吃或雜貨，逐漸夜市範圍越擴越大，終於成為聞名國際的士林觀光夜市。



原臨慈誠宮的士林市場，因年久失修，原攤商移至捷運劍潭站旁的士林臨時市場內營業，白天是早市，生鮮蔬果魚肉百貨等等一應俱全，是周邊居民極為便利的採購處。但到了夜晚則變身為深受學生歡迎、遊客必定造訪的士林觀光市場。

而文林路上的陽明戲院則是近幾十年來，興起的另一美食熱點，許多攤販雖然在士林臨時市場內也有攤位，但仍然捨不得放棄這個人潮聚集的地方。因此在士林夜市可以發現一個有趣的現象，在不同地方都會發現相同店名的攤位。

而戲院旁一條不起眼的小巷—安平街，早年只是菜園，後來成為士林地區最早的花街柳巷，直到30年前，市政府為了去除該地的惡名，特地將街名改為「安平街」，周邊林立著服飾攤與冰果店，成為學生下課後的最佳去處。而由於街道狹窄僅1公尺多，因人潮洶湧，情人在此不得不緊緊相擁，以防被人群沖散，因此被大家戲稱為「情人巷」。



忠誠號

1972年創立的忠誠號，原在士林媽祖廟處營業，當時賣的是麻油豬肝湯，以及各種麻油料理。後來搬到士林臨時市場後，開發出許多豐富的產品，更以蚵仔煎、天婦羅、生炒花枝和豬肝湯為四大天王，每到用餐時間總是高朋滿座，是士林夜市的人氣老店。

多年來朱忠誠老闆堅持食材一定要新鮮、乾淨，現在第2代老闆，更在菜單上以中、日、英文呈現多種菜色，方便

國際旅客點用。招牌更是俏皮可愛，穿著白色廚師服、帶廚師帽的豬寶寶，拿著一盤蚵仔煎，呈現忠誠號新穎、健康的品牌印象。來到士林夜市，不妨來感受一下忠誠號的老店新魅力！



王記青蛙下蛋

什麼，吃青蛙的蛋！店內所指的「青蛙蛋」，其實是大顆的粉圓啦！原來因為有小孩吃了粉圓後，直呼粉圓像極了青蛙蛋，所以老闆幽默的取名為「青蛙下蛋」。而士林夜市的「王記」，則是發明「青蛙下蛋」的鼻祖，為防止他人亂用更申請了專利，因此在他的看板上面，還可看到專利證書。

店名常常讓外國人嚇一跳，還真有人誤以為一顆顆晶瑩剔透的粉圓是青蛙蛋。好滋味的青蛙下蛋不僅在士林就有六家分店，在臺北市許多地方也都看的到它的足跡。



以利泡泡冰



另一家在士林創立已有50年的以利泡泡冰，在華榮街一帶熱賣了三十多年，而士林夜市的分店，也有二十多年。獨家研發的泡泡冰將刨得極細的冰，裝在大碗公裡，用湯匙將醬料與冰攪拌在一起，並技巧性地混入空氣，形成綿密的口感。排隊的學生們看到老闆用手翻攪冰，越攪越多就如泡泡一般，泡泡冰的名稱因此不脛而走。

大餅包小餅

大餅包小餅則是士林夜市裡美麗的意外，原本分別賣大餅與小餅的店家生意都不好，有一天老闆們閒來無事，玩票性質地將大餅切開，包入小餅，沒想到卻意外受到客人好評，成為士林夜市裡的招牌小吃。



什麼是大餅包小餅呢？只見老闆順手拈起一張自煎鍋上煎好的大餅皮，在餅皮上放上一個小油炸酥餅，灑上喜愛的口味，再將餅皮包起，用槌子一敲擊碎了酥餅，這就是道道地地的大餅包小餅了。

大餅包小餅的口味，多達一、二十種，甜的有紅豆、綠豆，鹹的有芋頭、咖哩，一般來說以甜的口味較受歡迎。



豪大大雞排

全省有名的豪大大雞排，從陽明戲院前的小攤子起家，是全臺最大雞排的創始店，以超大雞排闖出名號，約為一般雞排的1.5倍，不空著肚子還真的吃不完呢！雞排炸的又酥又香，讓人大呼過癮！由於名氣響亮加上優質的地點，店前總是滿滿的排隊人潮。所以到士林夜市，無論如何都得來這超人氣的攤位逛逛。





もち餅屋

若是想吃點不同的小吃，不妨嘗試看看日式風格的烤麻糬。

麻糬餅屋是間與眾不同的溫馨小店，在一片喧鬧的士林夜市裡，位置偏遠的麻糬餅屋擁有一方獨立的寧靜小天地。周圍用竹簾簡單布置，牆面上有著細膩的日本浮世繪，由於賣的是簡單的日式烤麻糬，店裡沒有油煙的污染而顯得格外清新。

其食材是遠從日本進口，來自北海道由青大豆製成的黃鶯粉，除有濃郁的豆香、淡淡的甜味與微焦的麻糬口感十分清爽，配上店家附的熱騰騰玄米綠茶，細細咀嚼有說不出的滿足。老闆是個日本人，有著日本男性的沉默與認真，當初在日本工作時所學的烤麻糬，讓他來到臺灣，以這項技能在士林夜市裡闖出一片天地。

而老闆娘則是臺灣人，但舉手投足間卻充滿日本女性的溫柔婉約，第一次來的顧客，老闆娘都會細心地解說店裡的點心特色。不過，烤麻糬需要花點時間，要嚐美味，各位饕客可要耐心等待喔！

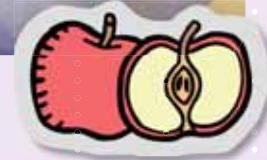


辛發亭冰店 仙人掌冰果店

安平街裡，有40多年歷史的辛發亭冰店，有著古早冰果店懷舊的氣氛，桌面上還有投幣式的星座算命機。這家店是雪片冰的創始店，獨特的刀法將冰削成絲延的片狀，口感與一般雪花冰入口即化大大不同，可以感受到微微的韌度。



辛發亭對面的仙人掌冰果店也是士林夜市裡的老店，老闆特地將一對女兒的繪圖作品張貼在牆面兩側，小朋友天真質樸的筆觸與店裡簡單的陳設搭配起來格外溫馨。除了小朋友的畫作，還有許多名人也在牆上簽名。這裡的冰品量多料實在，八寶冰堆成一座小山，吃起來相當滿足。



宜蘭卜肉

老闆是來自宜蘭的年輕小伙子，小小的糕渣作工繁瑣，以雞肉、豬肉、蝦仁剁成泥後，加入熬煮了6小時的高湯攪拌成漿，再倒入盤中冷卻，等凝固成行後才能切塊、裹粉、油炸。

老闆說，糕渣外表看起來溫溫的，咬下去才知道裡面熱騰騰，看起來不起眼，吃起來口感卻十分豐富，就像宜蘭人一樣，外冷內熱。



海友十全排骨



海友十全排骨是士林夜市第一家賣藥燉排骨的創始店，味道不但沒有太濃厚的中藥味，湯頭更是甘甜濃郁、不苦澀，喝完湯頭身體也不會有燥熱感喔。

藥燉排骨由來為何呢？劉松田老闆解釋，其實藥燉排骨原名為藥頭排骨，所謂的藥頭就是藥湯，十全排骨就是找齊了

十二種的藥材，這十二味藥材在一人高的煉藥湯桶裡至少燉三、四個鐘頭，直到藥味的精華已煉入湯內，而湯內苦苦的藥味被蒸發掉後，才算煉製完成。

而所有的藥材都只能使用一次，藥湯煉成就得丟棄不用，這就是「藥頭」的由來。至於排骨，則是燙熟後，放入燉鍋中加藥湯再熬2個小時而成。

另外，海友排骨除了集合各珍貴藥材提煉湯頭之外，還會隨著季節不同來替換部分藥材，使湯頭不會太燥熱或太寒，客人吃了合口味，就是最大的成功之處。



純濃厚青草茶鋪



大南路上的這家純濃厚青草茶鋪，可別看老店樸實無華，這可是50年的老招牌。第一代老闆是從高雄的濃厚青草茶鋪出來創業，如今傳承至第2代老闆王銘宏，仍用古法熬煮茶飲，但口味已略微調整。王銘宏說：「味道沒那麼濃，糖份也稍微減低。」

其中青草茶，用魚腥草、仙草、薄荷等10多種草藥熬煮，加了糖調味，喝起來爽口甘甜；而苦茶則是所謂的濃茶，滋味比青草茶厚重且苦。王宏銘說，茶飲最好不要配冰塊喝，否則風味會消失。



光華數位新天地

再宅也要逛



還記得在光華橋下偷偷摸摸買大補帖，深怕被警察抓的日子嗎？二、三十年來光華商場一直是青年學子購買電子產品DIY的聖地。無論是組裝一臺理想中的電腦，或是要找便宜的二手教科書，光華商場絕對能滿足你的需求。

過去在這裡尋找二手書的過程宛如一場考古，既需耐心也需體力，好不容易在二手書店裡發現一本塞在尼龍繩捆綁的書堆裡的小書，老闆會豪氣地揮揮手，只要你花100元整疊就可以帶走。



歷經兩年多的臨時攤棚時期，光華商場從光華橋下遷移至市民大道旁的新建大樓，名字也改為「光華數位新天地」。新光華的空間規劃更貼心了，明亮寬敞的格局讓人再也不必擠得滿身大汗，商場一樓就有小吃區讓人休息用餐，而每層樓都設有寬敞的殘障廁所，就連電梯都別具巧思地設計成透明玻璃式的景觀電梯，可以鳥瞰熱鬧的街景。





另外，與光華新天地相連的「希望廣場」，更提供了臺灣各地農產品展銷的絕佳空間，充份結合臺灣兩大特色：科技與農業，成為臺北街頭特色地段。



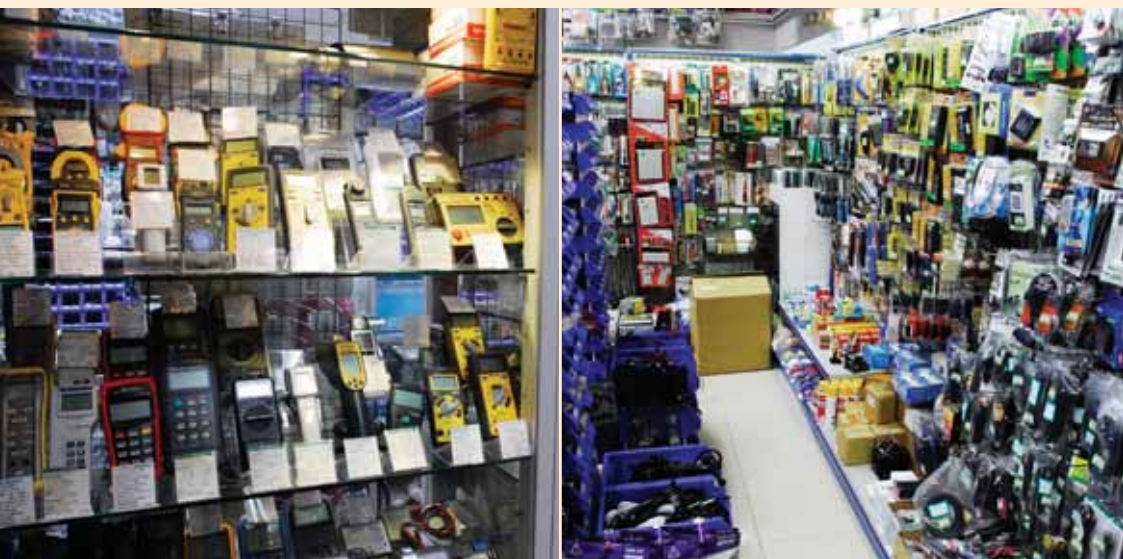
新商場結合了臺北市兩大電子商場，除了光華商場以外，還包括原設立於忠孝橋旁的西寧電子商場。西寧電子商場最早從中華路一帶發跡，店家多為經營了二十幾年的老店，若說光華商場為最新電子科技產品的集散地，西寧電子商場就是集合最多元、最稀奇古怪電子零件的地方，如今兩者終於結合在一起，對廣大3C產品消費者而言是一大福音。

貨比三家在過去的光華商場可說是必下的功夫，現今雖然各家業者之間仍是會有價差存在，但消費者已經不像過去那樣熱中於比價。在現今強調服務取勝的消費氛圍下，業者透過提供更多元的服務來抓住消費者的心，而幾乎每家業者都提供產品檢測及各種維修服務，讓對3C產品不那麼熟稔的女性顧客也可以安心在此購物。



在臺北市的整體規劃中，光華數位新天地其實是屬於臺北市政府「資訊產業專用區」計畫中的第1期計畫，臺北資訊園區BOT（市民大道3段和金山北路交叉口）是第2期，八德路商圈則為第3期。第2、3期計畫尚包括臺北科技大學創新育成中心、華山文化創意園區及建國啤酒文化園區等，各園區以地下道連通打造出科技、文化、藝術、創意、觀光等元素結合的大型園區，類似日本秋葉原、北京中關村的科技聚落。

臺北資訊園區第二期BOT已於99年5月確定由鴻海集團得標，預計於100年動工，103年3月啟用營運。未來周邊區域將進行整體規劃，並與現有的光華數位新天地商場模式區隔，除了3C酷炫資訊商場、還規劃有品牌旗艦店、多功能會展空間，旗艦電玩專區，甚至園區還設置科技育成中心，建築物穹頂還有空中花園。未來將結合科技、休閒，成為臺北的新地標，打造臺北秋葉原。



台北、站前地下街

逛街不用挑好天氣

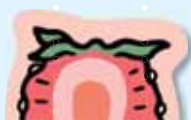


台北地下街



台北地下街可說是宅經濟的絕佳代表，從市民大道一路延伸到臺北車站，近200間店鋪總共分為輕食、電子、百貨、服飾四大類。其中又以最受御宅族喜愛的動漫、電子產品為大宗。

越靠近臺北車站，商店類型越以女性服飾為主，有許多臺灣自製的平價服飾、鞋子，也有日系、韓系、歐美系的服飾，唐風的旗袍在這裡也不算少數，可說是五花八門。且經市政府不斷改進地下街的空間，服飾區多了展示櫥窗，越來越有百貨名店街的風格。



從台北地下街銜接到臺北火車站，周邊的百貨公司越來越多。往上可到火車站2樓的微風廣場或臺北轉運站的京站時尚廣場。還可以轉戰長度較台北地下街短的站前地下街，兩者商店型態頗為類似，對不愛曬太陽，又不想到地面吸汽車廢氣的人來說，這裡可是理想的購物新天堂。

扭蛋、食玩、ACG週邊產品，這些深受年輕人喜愛的商品在台北地下街至少有數十家，店鋪內擺滿了扭蛋機，場面十分壯觀。若是不想要碰運氣，幾乎所有店家都提供成套販售的服務，也有店家會幫客人篩選，多付一點錢就可以帶走特定玩具。這裡的玩具進貨速度跟歐美、日本幾乎同步，汰換速度也一樣迅速，常常隔一個禮拜來，架上已經換了新玩具。

另外，店家也會三不五時出清過季商品，原價5、60元的扭蛋可以下殺到2、30元，只要你的耐心夠，願意慢慢挖掘，往往能找到便宜好貨。早期這些玩具店，大多讓客人自行隨意挑選，但是有些不肖客人，為了偷看盒內的玩具，不惜在盒子上偷挖洞，或是搖晃盒子，藉由撞擊的聲響來判斷內容物的形狀與重量，嚴重影響商品的賣相。因此，逼得業者不得不張貼告示，禁止顧客挖盒或是搖盒。但還是有些玩具達人，即使不搖盒，還是可以靠著估計盒玩重量，來判斷裡面裝的是哪種玩具，因此有時就會看到一些人專心地拿著盒玩仔細估量的有趣畫面。



站前地下街

由重慶南路與忠孝西路交叉口附近，一直向東延伸至新光三越的捷運車站出口，安置原先承租中華商場的254戶舊商家。重慶南路側為輕食區，中央是精品區，最接近捷運臺北車站出口的商家則以服飾為主。



企圖成為新型舒適休閒場所的站前地下街，布置輕鬆的環境和音樂，讓顧客輕鬆逛街。另外，每隔一段區域，就會看到一些展覽或攤位，例如書籍販賣和影片出租，都是顧客可以低價買進的廉價商品。還有名牌服飾、手機專店、個性小舖、和美食小吃，都是吸引遊客駐足的原因之一。



道路中央的廣場有時也會有從國內外的各式各樣精采演出或公益活動，讓逛街者可以駐足欣賞。



臺北站前地下街以『年輕、流行、國際化』為主，並以邁向全球性的素質和永久經營為信念。這個新一代的臺北購物商圈，將帶給顧客不一樣的消費享受。



臨江街夜市

美食不夜城



臨江街夜市就是臺北人慣稱的通化街夜市，是少數設立在住宅區裡的夜市，其實臨江街與通化街兩條夜市呈十字狀交錯，不分你我，儘管長度僅500公尺，但小吃攤密度高、商家種類繁多，因此深受臺北人的喜愛。

民國43年市政府闢建通化街，並將商家集中於此，時間久了，集結的攤販和店家越來越多，民國86年，臺北市政府正式將它命名為「臨江街觀光夜市」。

早上這條街上賣著各式蔬菜、水果、雞鴨魚肉，如同一般的傳統市集。下午過後，兩旁的服飾店拉起門，開始它們一天的工作，到了黃昏則各類小吃、百貨攤販紛紛出籠，拉開了整個臨江街夜市的序幕。臨江街夜市前半段主要以服飾、鞋子、皮件和日常生活用品、雜貨為主，後半段才是美食攤位區。臨江街夜市直至凌晨二、三點才打烊，如果半夜肚子餓，來臨江街夜市不必擔心吃不到美食。



今日壽司店



在通化街已有35年歷史的「今日壽司店」，從下午5點開始營業，排隊人潮就絡繹不絕，小小的店面總是坐無虛席，受歡迎的程度可見一斑。

店內賣的壽司是傳統的日本味，原來當初受日本教育的創辦人游能進先生，跟隨日本老師父學習傳統日本壽司料理，傳到現在已經第3代了，店裡的料理仍傳承著老日本的口味與當年的手法，有著不同其他壽司店的獨特風味。

老闆表示，店內的漁貨，都是當日從基隆港運抵臺北，堅持新鮮不過夜。誰說吃日本料理一定要上大餐廳呢？因為店家的堅持，巷弄中一樣吃得到道地與新鮮美味的日本小吃。另外，老闆更推薦店內同樣是人氣王的關東煮與味增湯，味多湯濃，吃一口就足以讓人回味無窮。



石家割包

經營超過半世紀的「石家割包」，是來通化街的遊客必定要造訪的美食名店。Q嫩麵皮中夾著大塊鮮嫩多汁的精選滷肉，搭配新鮮酸菜、香菜及「純質」香濃花生粉所完成的順口割包，是具有道地純正風味的臺灣小吃。



九份芋圓



這家在臨江街上的刀削冰九份芋圓，常見長長的排隊人潮，讓老闆一整個晚上舀冰品的手都沒有停過。

九份芋圓開業已有15年的時間，原來是經營進口球鞋工作的老闆，在結束進口工作後，因為母親是九份人的關係，決定以九份芋圓維生。

除了向母親學習芋圓的作法外，夫妻倆更遍訪九份的芋圓店家試吃，最後研發出自家作法。除了芋圓比其他家的大顆外，軟中帶Q的香濃口感，更讓人驚豔。除此之外，老闆娘分享，為了兼顧品質，其糖水是用黑糖炒過後調製而成，所有的配料，如蜜地瓜、蓮子、薏仁、芋頭也都純手工製作，顆顆口感綿密鬆軟，毫不馬虎。



更值得一提的是，其冰塊是特製的刀削冰，雖然製作成本高，但咬起來鬆碎有層次、喀滋喀滋的聲響，令顧客覺得口感新鮮、好吃。一碗35元可選四種配料，物超所值，來到臨江街你絕對不能錯過！





紅花大香腸

紅花大香腸的許老闆開發出數十種獨特的佐料，變化出22種口味的烤香腸，供客人任意選擇，這樣的創意料理，讓臺北人為之風靡。除了常見的蒜味（細分為蒜泥跟蒜苗）、辣味、蜜汁、黑胡椒，還有香菜、哇沙米、沙茶、九層塔、麻辣等口味。更奇妙的是用檸檬、奶油跟巧克力，用炭火烤過將其入味，這種新奇的吃法和作法吸引著許多民眾前來品嚐。好吃又挑戰味蕾的烤香腸，一支賣35元，是來到臨江街夜市不可不吃的小吃！



18年鹹水雞

「對不起，雞腿賣完了！明天請早一點來！」這是臨江街夜市上超級有名的鹹水雞，但賣了18年還是沒有店名。假日時，生意好到晚上8、9點來買，雞腿早就已經賣光了。

老闆說，他的鹹水雞沒用什麼秘方，就是一次煮50隻雞然後急速冷卻，這樣雞皮就會非常的Q，雞肉的肉質很嫩，而且不會很「死鹹」，讓人愈吃愈ㄟㄨㄣ、嘴，就是這家鹹水雞高人氣的原因。



老店頭台南意麵



經營30幾年的「老店頭」台南意麵，是許多人從小吃到大的好滋味。原本老店頭只是一家小攤販，因為口味深受顧客喜愛，生意大好，於是租下攤位旁的店面營業。從張媽媽開始，現在已由第二代三姊妹接手，三人從早上10點到凌晨5點輪班經營，還是無法舒緩店裡滿滿的人潮。

張小姐說：媽媽從剛開始就用最好的食材，像是調味料，堅持用大廠牌的醬油、醋等等以保持品質，而且為了用餐品質，還購買高溫殺菌洗碗機，以維護客人用餐的健康與衛生。

而深獲顧客喜愛的人氣料理，正是臺南正宗口味的意麵和肉燥！張小姐表示，店裡的意麵是臺南道地的鹽水意麵，煮麵的時間掌控一定要恰到好處，不然麵條的口感會變的過爛或太硬，好吃的滑順感會大打折扣。另外，搭配大骨慢火燉煮五、六個小時的湯頭，再淋上獨家調配可口入味的香料肉燥，就是一份簡單的懷舊滋味。



四平陽光商圈

臺北的巴黎左岸



臺北市最著名的「女人街」－四平街，早年屬於日本宿舍區。

因為四平街周圍地區，發展成為金融商業大樓的集中地，女性上班族利用中午用餐時間也順便逛街，於是四平

街便逐漸轉變為以販售女性精品為主的商業型態。

有別於西門町專攻年輕消費族群，或是東區走高檔時尚路線，四平

街商品以精明幹練的女性上班族為主要顧客，所販售的商品同時兼顧價格與實用、多樣化。



早期四平街凌亂混雜，但在市政府及攤商共同努力下，街道鋪了地磚，規劃出徒步專區，街道中央擺放花藝造景及露天咖啡座，大大提升了休閒購物的品質。露天咖啡座附有店家電話，想悠閒品嚐咖啡的客人只要撥打電話，不到3分鐘就會有專人奉上現煮咖啡，讓人有貴婦級的尊榮享受。





為了營造商圈內的藝文氣息，四平陽光商圈向臺北市政府申請成為街頭藝人的展演場地，讓您在這裡一邊逛街一邊欣賞各式表演。

由於商圈沒有規劃小吃攤，也使得環境衛生的維護更加簡單。銜接在商圈兩端的南京東路和伊通街則聚集大量美食名店，南京東路巷弄裡的豬腳店每逢用餐時間一位難求，而販售的腿庫便當更是大受歡迎，往往一推出就被搶

購一空。而伊通街上有一家讓日本歌手倉木麻衣為之瘋狂的麵包店，店裡的維也納牛奶麵包更是網路團購的火紅商品，品嚐美食與購物既結合又不相互干擾。

與四平陽光商圈比鄰的建國市場還保留著傳統市場型態，市場規模雖然不大，但裡面販售的生鮮蔬果種類多元，提供附近居民採買的好去處。四平陽光商圈整體範圍雖然不大，但幾乎已可滿足了一切日常生活所需。



譽展蜜餞行

在四平陽光商圈裡最顯眼的店，當屬譽展蜜餞行。蜜餞行在四平街開業已30多年，來到四平街，如不帶包蜜餞回去，就算白來了。

雖然是蜜餞行，但這裡販售的東西種類可說是五花八門，有多種日本零食、店家自製的肉乾、來自大溪手工製作的豆乾、潤喉的八仙果、超軟低糖的牛軋糖。其中蜜餞種類高達數十種，有店家選自南投信義鄉風櫃斗的青梅，

自行研發製成的茶梅系列，如：烏龍茶梅、綠茶茶梅、櫻花茶梅等，都是店內長期熱銷的商品。而近期推出，用白桃與甘蔗製作而成的甘蔗心又脆又嫩，顛覆大家過去對甘蔗的印象，是譽展蜜餞行的獨家特產。



華萱家飾專賣店

一踏進華萱家飾店，就充滿了對美好生活的想像，想像家中裝飾著德國樣式的時鐘，在悠閒的午后，拿著英國茶杯飲著紅茶與精美的點心，跟朋友一同享受寧靜的下午茶

時光，牆上布滿粉紅小碎花壁紙，搭配法國浪漫燈具，充滿著對家人愛的心意，讓家成為溫暖的依歸。



有著浪漫性格的老闆，因為對居家設計的喜愛，而開了華萱家飾店。店內所販賣的家飾用品，全都是老闆精心挑選而來，百分之九十都是進口商品，不管你想要將家裡布置成英國風或是日式風格，來這裡絕對可以滿足你對美好生活的渴望！



程太行

程太行襪子專賣店，開店30年累積的口碑，從學生襪、絲襪、褲襪、登山襪、運動襪，想要一次買足全家人需要的襪品，或想妝扮，來一趟程太行，絕對可滿足您所有的需求。

臺灣牛牛肉麵



伊通街的臺灣牛牛肉麵，跟南部有名的臺灣牛牛肉麵一點關係都沒有。店內最招牌的就屬牛肉乾拌麵，並且首創一湯一乾的特殊吃法。而其牛肉選用牛腱子部位，每天都由老闆孫先生親自掌廚，一手包辦從汆燙、切塊、拌炒到滷製的所有過程，拌炒過程加入了孫老闆的秘方紅燒醬，炒好放入特



調滷鍋燉上一個多鐘頭，且燉好入味之後就要拿起，才不會讓肉汁的原味流失，直到要上桌之前，再滾一下放入碗中。

最特別的是牛肉乾拌麵另附的熱呼呼高湯，以牛大骨花上一天一夜熬出的精華原味，加入十多種秘方的藥包，香濃滋味再加上豬骨高湯融合的恰到好處。搭上乾拌麵的絕妙組合，讓許多顧客即使搬離此地，也都難忘這裡的老滋味，大老遠也要回來滿足自己的味蕾。



行程建議

上午遊逛具眷村特色的光復市場，接著到國父紀念館，緬懷先烈的事蹟與參觀各類藝文活動，下午再到全臺最高的101大樓眺望美麗的大臺北城，然後到永春市場買個頂級新鮮生魚片，並到饒河街夜市買宵夜，回家大快朵頤一番。

交通資訊

光復市場

地址：臺北市光復南路419巷146號

電話：2758-6054 (自治會)

公車：國父紀念館

捷運：市政府站或國父紀念館站，步行約10分鐘

永春市場

地址：臺北市松山路294號

電話：2769-5123 (自治會)

公車：永吉國小站

捷運：永春站5號出口，步行約10分鐘

饒河街觀光夜市

地址：臺北市松山區饒河街，八德路4段與松河街間路段

電話：2763-5733 (管理委員會)

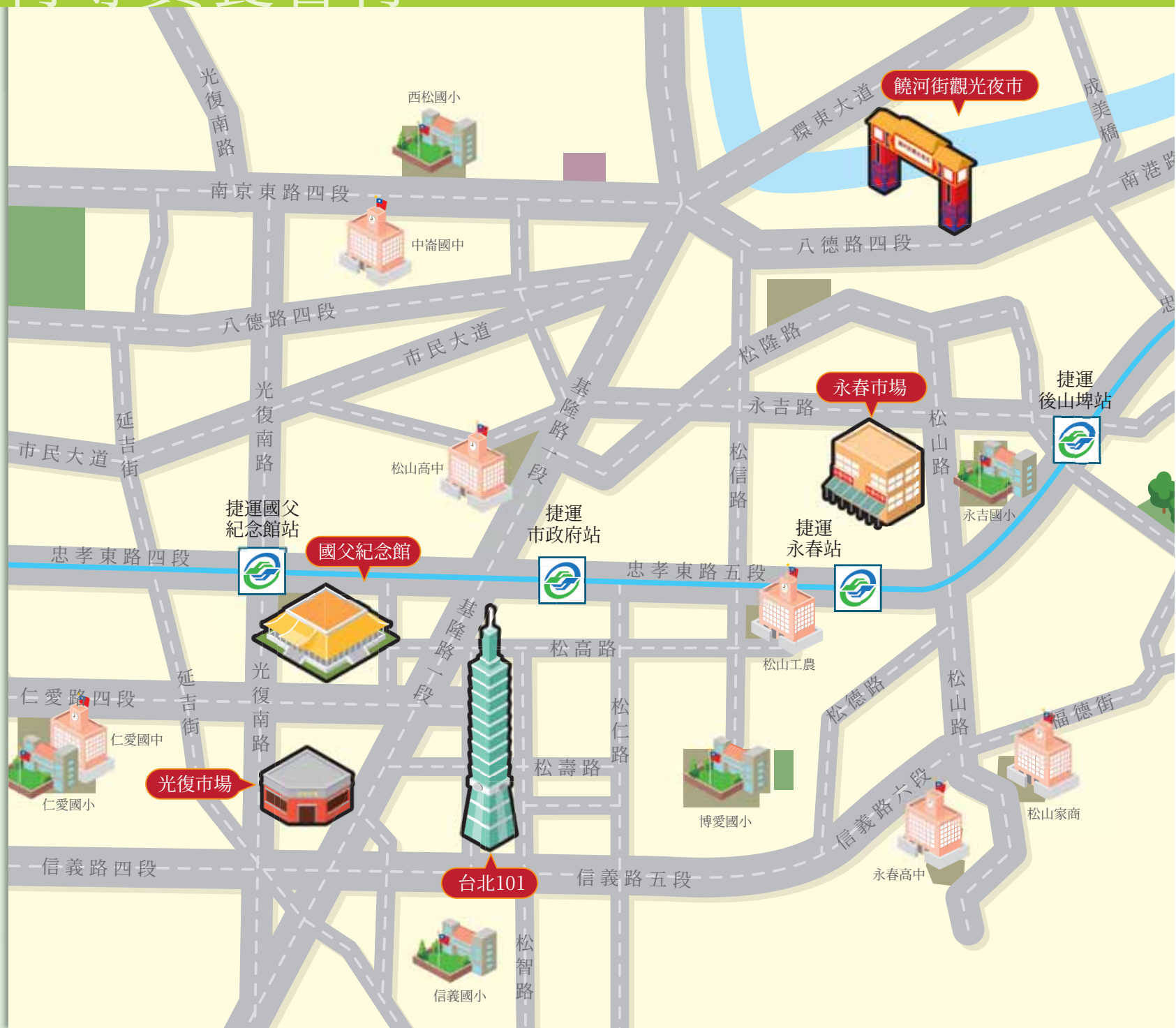
公車：饒河街觀光夜市站

捷運：市政府站2號出口，轉乘藍7或藍12至饒河街

火車：松山車站

臨近市集景點

臺北101大樓、國父紀念館、松山慈祐宮



國父紀念館

國父紀念館位在臺北市信義區，民國53年為了紀念國父孫中山先生而籌建，並於民國61年竣工。建築物本身由王大閎建築師所設計，佔地面積35000坪，為仿唐式飛簷式宮殿建築，周圍擁有中山公園及翠湖，草木扶疏綠意盎然。

另外，設置有國家演藝廳、展覽場所、多媒體影院、視聽中心及中山講堂等場館，並有三十餘萬冊藏書的圖書館。並經常舉行文化講座及藝文展覽，是一座多元化的多元化藝術中心。

地址：臺北市仁愛路4段505號 電話：2758-8008
公車：國父紀念館站 捷運：國父紀念館站



臺北101國際金融中心

耗時5年興建完成的101大樓是臺灣建築上一大驕傲，儘管杜拜「哈利法塔」已取代世界第一高樓的位置，但臺北101大樓在建築史上確實寫下漂亮的一頁。

從2004年以來，101大樓的煙火秀成為每年跨年眾所注目的焦點，每年炫麗的煙火都會讓人有耳目一新的感覺，從2005年用燈光打出 $E=mc^2$ 慶祝相對論百週年；2006年排出倒春來慶祝農曆新年；前年2009年打出「TAIWAN加油」為莫拉克風災的災民們打氣；今年，臺北101跨年煙火堂堂邁入第6年，臺北101大樓打上「2010 Taiwan UP」激勵人心的字樣！在夜空閃耀的101大樓，點綴著臺北星空。

地址：臺北市信義路5段7號 電話：8101-7777（購物中心）
公車：101國際購物中心站、世貿中心站
捷運：市政府站2號出口步行約10分鐘



中正紀念堂的秘密花園

有著白牆藍瓦的中正紀念堂，宏偉大器的建築成為國外觀光客必遊的景點之一。紀念堂是為紀念故總統蔣介石，在他逝世的次年(1976年)破土開建，而設計師為設計圓山大飯店的建築師楊卓成。

雖然在中正紀念堂常被視為政治圖騰，但屏除其政治色彩，其實中正紀念堂是一處複雜而多元、兼具文化與自然生態景觀的空間，廣大園區有許多自成一格的生態小園區，彷彿是中正紀念堂裡秘密花園，巧妙地將風格各異的植物融合其中，很值得一尋訪。

地址：臺北市中山南路21號
電話：2343-1100
公車：捷運中正紀念堂站
捷運：中正紀念堂站



臺北綠寶石大安森林公園

位於大安區的大安森林公園，是臺北市第一座都會型森林公園，1994年開放時，還曾經因為栽植的草木生長得不是很茂密而被譏為爛泥巴公園。但多年過去，如今大安森林公園綠草如茵、花團錦簇，樹木欣欣向榮，早已成為臺北市民重要的休憩場所。

走一趟公園外圍，人行步道栽植的樹木各不相同，公園內栽種數十種花木，仔細觀看說明牌示有如一場自然教學；園內規劃了兒童遊樂區，周圍設有長椅，讓爸媽可以輕鬆陪伴小朋友，而大片草地讓好動的小朋友可以忘情奔跑。

地址：臺北市新生南路2段1號 電話：2700-3830
公車：大安森林公園站 捷運：大安站，步行約700公尺



永康街商圈



北市永康街不但有著濃濃的異國人文氣息，也是最熱門的觀光街道，美食也是這裡的一大特色！不但融合了各國料理，每家風格皆獨具，永康街以公園為核心，周遭開起了世界各地的小吃店，美味的江浙小點、臺灣宜蘭蔥餅、越南料理、印度咖哩、日本拉麵、希臘料理…種類之繁多宛如聯合國一般，也見證了臺灣社會對各國文化的包容度。



建國花（玉）市

建國假日市集有著古早趕集的趣味，平日是停車場，假日卻成了人聲鼎沸的熱鬧市集，經常可見一家老小在花市攤子間流連忘返的景象。這裡彷彿是一座都市後花園，你可以在此閒適散步一下午，也可以滿足當綠手指的癮，買些花草回家享受薜花弄草的樂趣。而建國玉市是由早期的光華假日玉市搬遷至此，可說是目前中南亞最大的玉、石、文物展售中心，玉石展售的種類琳瑯滿目，其中以傳統的中國古玉、緬甸玉、水晶、臺灣東海岸出產的臺灣玉及宗教文物為最大宗。

地址：臺北市仁愛路南側與信義路之間的建國南路高架橋下
電話：2702-6493 公車：信義建國路口站 捷運：忠孝復興站，步行約300公尺



行程建議

上午到具人文氣息的臺北美術館及故事館，體驗不同文化融合的樂趣，再到行天宮祈求事事順心、心想事成。並到外觀採用大量玻璃帷幕、幾何色塊拼貼，具強烈現代感的松江市場買東西、品嚐美食，或是去著名的「女人街」四平陽光商圈，購買實用且平價的精美商品。

交通資訊

松江市場

地址：臺北市錦州街222號

電話：2567-7101 (自治會)

公車：民權松江路口

捷運：行天宮站(預計民國100年通車)

四平陽光商圈

地址：臺北市四平街

電話：2506-0019 (自治會)

公車：長春松江路口站

捷運：松江南站(預計民國100年通車)

臨近市集景點

臺北美術館/故事館、行天宮、新生公園 (花博展區)





臺北市立美術館

建築外觀現代味十足的臺北市立美術館，融合了中國傳統的四合院概念，以白色疊狀的方形建築，呈現出簡潔單純的美感。

館內收藏以20世紀以來的近代臺灣藝術品為主，諸如李梅樹、朱銘等人的作品都能在此看到。幾十年來，臺北市立美術館舉辦了多場成功的展覽，包括與國際藝壇對話的威尼斯雙年展、結合時尚與藝術的薇薇安·魏斯伍德的時尚生涯展、展現次文化生命力的海洋堂與御宅族文化展及皮克斯20年展。不但參觀人數一再創新高，更證明了臺北市立美術館耕耘了20多年的努力，讓藝術深入民間，讓藝術更親近民眾。

地址：臺北市中山北路3段181號 電話：2595-7656

公車：臺北市立美術館站 捷運：圓山站1號出口，步行約10分鐘

臺北故事館

位於臺北市立美術館旁的臺北故事館，舊名「圓山別莊」，為大稻埕茶商陳朝駿興建的私人招待所。在陳朝駿家族沒落後，曾作為監獄、官邸、美國大使館使用，現在則是臺北市古蹟再利用的迷你型博物館。

臺北故事館本身就像座童話裡的夢幻小屋，英國都鐸王朝式的建築風格，屋頂採用菱形銅板瓦片層層搭扣，銅板屋頂特有的氧化現象，讓建築物隨著歲月流逝而呈現不同的色澤，似乎也象徵著城市不斷演化的過程。

地址：臺北市中山北路3段181-1號 電話：2587-5565

公車：臺北市立美術館站 捷運：圓山站1號出口，步行約10分鐘

*配合花博會整修暫停開放，2010年11月6日重新開放



行天宮

行天宮又被稱為恩主宮，這座主祀關聖帝君的廟宇最特別的地方，在於興建時堅持不向信眾募款，而是由創建人之一的玄空師父自行籌措資金。三十多年來，行天宮代表的不只是人們尋求心靈撫慰的宗教場所，更有深入到教育、醫療、文化及慈善事業。走進行天宮，不光是體驗建築上的美感，而推廣道德教化的濟世精神更加令人感動。

而松江路與民權東路口地下道的松江路命理大街，也是來到行天宮必逛的獨特景點。近年來臺北市政府分階段逐步

整建地下道空間，並納入當地流動設攤的命理師、香火舖，形成了與行天宮民間信仰相呼應，充滿臺北特色的命理大街，也吸引不少外國觀光客來此一遊，透過命理師的鐵口直斷，窺探關於未來生命旅程的祕密。

地址：臺北市民權東路、松江路地下人行道
電話：2505-7271
公車：行天宮站 捷運：行天宮站



行程建議

早上到華山市場吃阜杭豆漿的燒餅、豆漿，再順道逛逛這融合傳統與創意的市場，接著到全臺北市最大的開放式藝文展演空間：華山藝文特區觀賞各式展覽與表演。下午到臺北秋葉原：光華數位新天地添購最炫的3C產品，晚上再到臺北地下街、後車站商圈挖掘御宅族最喜愛的動漫、扭蛋、ACG周邊產品或至手工藝材料店選購各種Cosplay的首飾零件。

交通資訊

華山市場

地址：臺北市忠孝東路1段108號

電話：2393-6571(自治會)

公車：捷運善導寺站

捷運：善導寺站5號出口

光華數位新天地

地址：臺北市市民大道3段8號

電話：2391-7105 (1樓服務臺)

公車：光華商場站、忠孝新生站

捷運：忠孝新生站1、4號出口，步行約5分鐘

臺北地下街

地址：臺北市市民大道1段100號地下街

電話：2559-4566 (行政服務中心)

公車：臺北車站(鄭州)站

捷運：臺北車站M1號出口

臨近市集景點

華山文藝特區、臺北國際藝術村、後車站商圈



華山藝文特區

華山藝文特區原本是臺北酒廠，創建於民國5年。民國86年6月，藝文界人士發現了這塊仍保有過去空間記憶，非常適合作為一個真正與城市生活結合的多元藝文展演空間。於是成立社團組織，爭取這塊公有地，引入文化生命，並配合整體道路規劃。希望它不僅是提供戲劇、美術、音樂、舞蹈、電影等等之展演空間，也是一處提供市民自在的藝術園區。

在藝文人士的奔走下，華山藝文特區，不僅保留了從日據時期興建的酒廠建築，園區本身更是一座產業建築技術的博物館，兼容不同時期、不同類型之建築構造技術與工法，風格各異的建築物又成為各種藝術展覽的空間，走在華山藝文特區，藝術無所不在。

地址：臺北市八德路1段1號 電話：2358-1914

公車：華山公園站、忠孝國小 捷運：忠孝新生站1號出口，步行約3分鐘





後車站商圈

後車站商圈可說是女人的天堂，延平北路一帶聚集了許多家販售小飾品及各種首飾零件的手工藝材料店。外面一件三、四百塊的飾品，在這邊買起來成本不超過100元，若是手不夠巧，這邊也有賣現成品，價格多半只有一般售價的六成。

而太原路一帶則聚集了許多文具、玩具批發店，逢年過節的裝飾品在這邊都找得到，簡直就像踏進聖誕老人的工廠似的。另外華陰街一帶，則有許多美妝行，女性朋友常有化妝品瓶瓶罐罐攜帶不便的困擾，而這裡有各種規格的分裝瓶，還有各種美妝器具，想嘗試化妝品DIY的人也可以在這邊找到原料。有些店家老闆還會透露獨門配方，教人如何調製適合自己膚質的專屬化妝品。

地址：太原路、重慶北路一段、長安西路、鄭州路一帶

電話：2550-6262(自治會) 捷運：臺北車站出口，步行即可到達



臺北霞海城隍廟

臺北霞海城隍廟位於永樂市場大樓旁，乍看之下並不起眼，廟宇面積也小小的，但裡面卻供奉了六百多位神明，包括最有名的城隍爺與月老。城隍廟在風水上處於「雞母穴」，正是這小巧的格局使得霞海城隍廟就像一隻母雞庇祐著大稻埕。

城隍爺是很特殊的神祇，一般提到土地公或是關聖帝君，都知道有一位代表人物。但城隍爺像是一種職位，就像是陰間的公務員，不但有任期，還可以透過考試來擔任，歷史上有名的包公、文天祥都曾擔任過城隍爺。

而霞海城隍廟最受歡迎的，當屬掌管姻緣的月下老人。相傳當年一位女士向城隍爺祈求保佑子女，果然每位小孩都事業有成，唯獨婚姻大事遲遲沒有著落。心急的母親再度向城隍爺祈求，沒多久，幾個孩子紛紛找到了意中人，這位女士便捐獻了一尊月下老人神像，專為城隍爺分擔男女姻緣的工作。消息傳開來，到城隍廟來求姻緣的男女越來越多，而廟方每年也會統計信徒回贈的喜餅來計算成功匹配的人數，並將這些喜餅分送給其他信徒以求廣結善緣。

地址：臺北市迪化街一段61號

電話：2558-0346

公車：延平一站（南京）或南京西路口站

捷運：中山站或雙連站，步行約15分鐘





走過繁華的迪化街

迪化街初建於1850年代，19世紀末以來，一直是臺北重要的南北貨、茶葉、中藥材及布匹的集散中心，霞海城隍廟的現任主事陳文文女士對於迪化街商圈的文化推廣不遺餘力，十幾年來每個月的假日都提供預約制的「大稻埕逍遙遊」現場導覽，請文史老師深度導覽迪化街的人文環境，尋找古蹟景點，讓參與者更了解當地風貌。



迪化街處處可見富麗堂皇的仿巴羅克式建築，房子上鑲嵌著屋主姓氏及家徽，幾乎每一棟房子裡都藏著一個家族的興衰榮辱，其中的商家大多都是家族事業，很多第三代、第四代的年輕人，儘管接受了高等教育，仍然選擇回到家鄉經營生意，格外令人感動。



行程建議

一早先到自來水園區認識水世界，中午就在水源市場品嚐各式美食小吃，下午再遊逛公館商圈眾多的特色商店，順道打打牙祭，若不過癮，還可到景美夜市飽餐一頓，再快樂返家。

交通資訊

水源市場

地址：臺北市羅斯福路4段92號

電話：2365-0797 (自治會)

公車：公館站，步行約3分鐘

捷運：公館站2號出口，步行約3分鐘

景美夜市

地址：臺北市景文街135號

電話：2931-3426 (自治會)

公車：景美國中站

捷運：景美站2號出口，步行約2分鐘

臨近市集景點

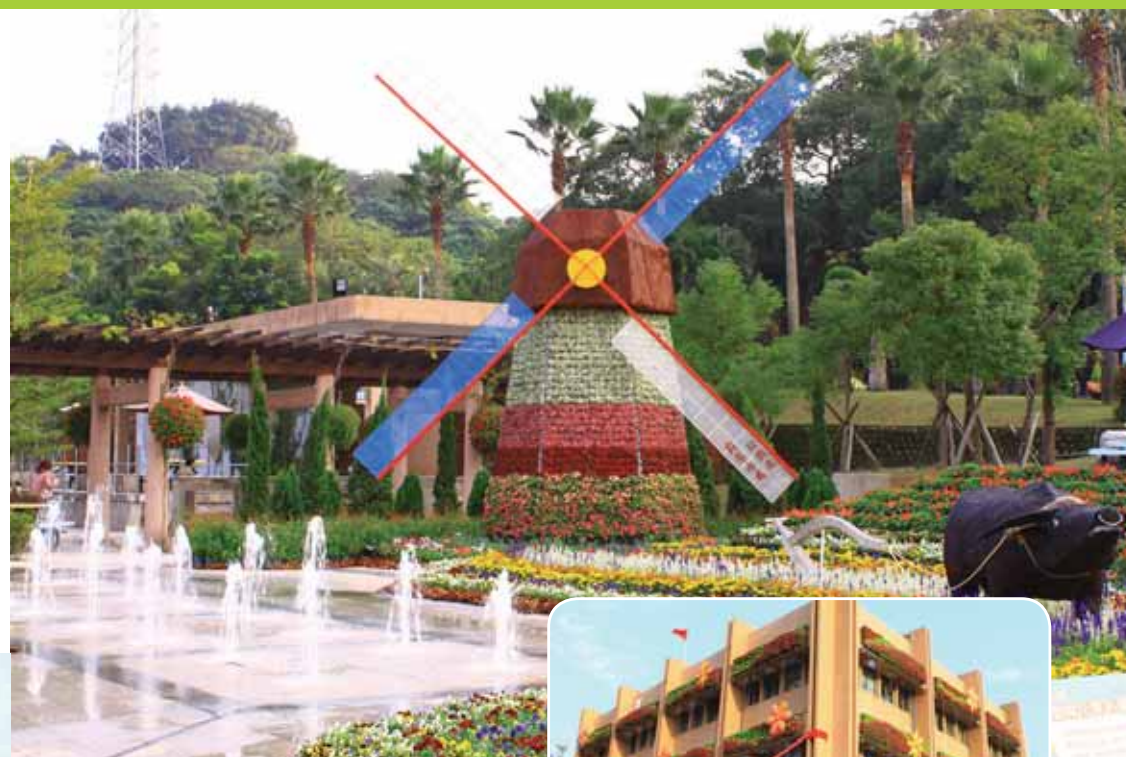
自來水博物館、
臺北市立兒童交通博物館



自來水園區

自來水園區設有9個主題區，包含生態類型的苗圃、景觀步道；遊憩型的水岸廣場、親水體驗教育區；以及完整的自來水相關展示區等。

具有巴洛克式華麗建築風貌的自來水博物館向來是婚紗攝影的熱門景點，館內陳設巨大唧筒的抽水機房，更讓人讚嘆百年工藝的精湛與雄偉等。2007年新開放的親水體驗教育區，取名為



「水悟空」，除了表達戲水的樂趣之外，更蘊涵著「水勿空」的祈願，讓小朋友在遊樂中也能體驗水資源的珍貴。



配合2010年臺北國際花卉博覽會的舉辦，自來水園區也新增了許多花卉造景。園區周圍並增設自行車道，沿著車道還可以直接到達臺北市定古蹟寶藏巖，以及遊逛當地逐漸發展為藝術村的寶藏巖聚落。

地址：臺北市思源街1號 電話：8369-5145

公車：公館站，步行約5分鐘 捷運：公館站4號出口，步行約5分鐘



公館商圈

臨近臺大的公館商圈向來是年青人逛街的好去處，平價的服飾百貨、多樣化的小吃，讓這裡一入夜就熱鬧非凡。而這裡的小吃攤汰換率極高，要能夠拉攏年青人的喜好對商家來說是不小的挑戰，所以能夠在公館商圈屹立不搖一定要有幾把刷子。

水源市場旁的宜蘭蔥餅雖然是再簡單不過的本土小吃，卻每天都大排長龍；另一間陳三鼎黑糖粉圓也是排隊的大熱門。除了小吃，公館一帶林立著眾多二手書店，有的店家隱身在不起眼的小巷道裡，有的則是位於公寓大樓的二樓。有誠品級二手書店之稱的茉莉二手書店就發跡於此，地下室的店面裝潢的溫馨又明亮，澈底打破二手書店裡瀰漫霉味、髒亂的刻板印象。



行程建議

上午先到南門市場挑選南北貨當伴手禮，接著到西門紅樓體驗臺北歷史，下午再到龍山寺虔誠祈求，再到龍山寺地下街尋求解惑，晚上則有華西街、廣州街與梧州街三條夜市美食任你吃。

交通資訊

南門市場

地址：臺北市羅斯福路1段8號

電話：2321-8069(自治會)

公車：南昌路站、南門市場

捷運中正紀念堂（勞保局）

捷運：中正紀念堂站2號出口

龍山寺地下街

地址：臺北市西園路1段145號

電話：2306-5988(行政中心)

公車：龍山寺站

捷運：龍山寺站

華西街觀光夜市

地址：臺北市華西街

電話：2388-1818(商圈協會)

公車：萬華站

捷運：龍山寺站1號出口，沿西園路

1段，左轉華西街步行約10分鐘

臨近市集景點

西門紅樓、龍山寺



西門紅樓

位處西門町的西門紅樓，是臺灣第一座官方興建的公營市場，至今已逾百年，當時日籍建築師近藤十郎結合西洋建築風格，以八卦造型及十字架造型建造的八角堂與十字樓，在東、西建築史上都是首例。從1908年日據時期的西門市場；1945年國民政府來臺後變身為西門劇場；1963年轉變為專放電影的西門戲院。但由於都市重心的轉移，西門紅樓逐漸沒落，所幸紅樓經過修葺，並結合藝文、休

閒、創意市集等元素後重新開放，讓經過100年的歲月萃練後的西門紅樓更加耀眼。無論是欣賞其建築之美，或是藝文活動，甚至尋找創意商品，西門紅樓都能滿足你。

地址：臺北市成都路10號
電話：2311-9380
公車：西門站
捷運：西門站1號出口





龍山寺

龍山寺主祀觀世音，但同時也供奉著佛、道、儒三教重要神祇，總共有百餘尊神像。參拜時則以觀音爐、天公爐、媽祖爐、水仙尊王爐、註生娘娘爐、文昌爐、關聖爐等七爐為主。由於「龍山寺」正門只有節慶祭典時才打開，所以平時都從廟宇左邊的門進入，右邊的門出來。

天井兩旁還有鐘樓和鼓樓，早上敲鐘、晚上擊鼓，來作為誦經、法會的提醒。「龍山寺」除了因為相當靈驗常年信眾絡繹不絕外，附近的小吃及萬華區懷舊的氣氛，也是吸引觀光客前往的主因之一。

另外，龍山寺的建築之美也是很值得細細欣賞，大量的石雕與彩繪取材自三國演義、封神榜、八仙過海和許多歷史故事。屋頂也相當有特色，採用歇山重簷式設計，全寺屋頂脊帶和飛簷由龍、鳳、麒麟等吉祥動物做造型，裝飾以彩色玻璃瓷片剪粘和交趾陶，色彩瑰麗，堪稱臺灣特有剪粘藝術之精華。

地址：臺北市廣州街211號 電話：2302-5162
公車：龍山寺或捷運龍山寺站 捷運：龍山寺站



行程建議 1

早上先到具有濃濃科技風的南港展覽館參觀，中午到全國第一個與捷運站共構的西湖市場用餐，下午到故宮博物院來趟文化之旅，晚上則到士林夜市品嚐多元化的極品美食。

行程建議 2

早上先到傳統市場界的LV市場：士東市場遊逛，到芝山文化生態園區，體會大自然之美。而週末下午可到天母商圈的跳蚤市場挑選創意市集的小禮物，觀賞樂團表演。

交通資訊

西湖市場

地址：臺北市內湖路1段285號

電話：2658-0144(自治會)

公車：西湖市場站

捷運：西湖站1號出口

士林市場暨士林觀光夜市

地址：臺北市基河路60號

電話：2882-0340(自治會)

公車：捷運劍潭站

捷運：劍潭站1號出口

士東市場

地址：臺北市士東路100號

電話：2834-5308(自治會)

公車：士東國小站

臨近市集景點

南港展覽館、士林官邸、故宮博物院、芝山文化生態園區、天母商圈





南港展覽館

2008年正式對外開放的南港展覽館，面積是信義區世貿中心的兩倍大，建築外觀呈現濃濃的科技風，宛如是未來的城市建築。

開幕以來，南港展覽館已舉辦過多項大型展覽，由於空間寬敞，諸如自行車展、汽車零配件展等需要大量空間的展覽都十分偏愛在這裡舉辦。其獨特的挑高無柱式空間設計，也成為舉辦演唱會等活動的絕佳場地，連國際知名品牌香奈兒的2008年秋冬時裝秀都看中在南港展覽館舉辦。若是厭倦了信義世貿總是人擠人，不知到底是在看展還是看人，不妨來南港展覽館，體驗輕鬆愜意的舒適看展品質。

公車：南港展覽館站 捷運：南港展覽館站
地址：臺北市經貿2路1號 電話：2725-5200

故宮博物院

故宮本館收藏的文物皆為政府來臺時，自北京故宮搬運而來，而這些文物歷經了無數次的顛沛流離，為了躲避戰亂不斷遷徙，從字面上看來，搬運文物顯得輕描淡寫，在那個烽火漫天、路途遙遠，沒有多少交通工具的年代，靠著人力將千箱文物一路從北京運至四川，最後又乘船來到臺灣，其中的艱辛實在難以想像。

故宮的收藏品主要來自宋、明、元、清四朝，數量多達65萬5千多件，讓故宮博物館擁有「中華文化寶庫」的美名。

因為珍貴的館藏，讓國立故宮博物院成為外國朋友來到臺灣旅遊必訪之地。

地址：臺北市至善路2段221號
電話：2881-2021 公車：故宮站
捷運：士林站1號出口，轉乘紅30、255、304、小18、小19至故宮，約15分鐘



士林官邸

士林官邸原來是園藝管理所（前身為士林園藝實驗分所）的一部分，1950年時，先總統蔣中正先生將官邸設於此，故早年帶有濃厚的神秘氣氛。近年開放參觀後，園內寧靜的氣氛與草木扶疏的美景，成為臺北市民放鬆休閒的好去處。除了園內本身種植的多種花卉隨著花期綻放，每年都有各種大型花卉展覽在此舉辦，大型的花卉造景及細緻的花卉設計，為士林官邸帶來更迷人的新面貌。

地址：臺北市福林路60號
電話：2881-2512
公車：士林官邸站
捷運：士林站2號出口，步行約5分鐘





天母商圈

天母是全臺灣最多外國人居住的地方，一度沒落過，但天母的居民們與商家齊心協力，重新打造天母的商圈魅力，並注入濃濃的異國元素。每逢例假日舉辦的跳蚤市場、創意市集、樂團表演，讓老天母又年輕了起來。天母商圈發展協會更用心地架設網站，積極發展天母地區的旅遊路線及休閒活動，從歷史、文化、商業等多重角度讓大家深入瞭解天母的美麗。

地址：雙溪街及至誠路以北、福華路、磺溪街及天母西路以東

電話：2876-1189(天母商圈發展協會)

公車：天母廣場站

捷運：芝山站，轉乘公車至天母廣場站，約15分鐘

芝山文化生態園區



從軍方彈藥庫轉變為生態園區，很難想像在臺北市區裡能夠看見百歲巨木，這裡不但擁有多樣化的生態景觀，也是臺北市區裡唯一能夠近距離觀看考古探坑的地方，約莫6平方公尺大小的

考古探坑有著7個不同年代的文化層，最古老的距今已有6000年。芝山綠園還有臺北市唯一一處野鳥護育中心，讓受傷的野鳥在此休養生息後，重新展翅高飛。

地址：臺北市雨聲街120號 電話：8866-6258 公車：聯合醫院陽明院區站

捷運：士林站1號出口，轉乘紅15、685至聯合醫院陽明院區站，約15分鐘



北投溫泉區

從捷運新北投站下車，新北投公園成為北投溫泉區的第一站，1913年建造至今，公園裡蜿蜒的北投溪潺潺自腳邊流過，古色古香的木造涼亭、小橋完美地融入自然景觀之中，讓人有重回古早時光的錯覺。



沿著新北投公園往上走，臺北市立圖書館北投分館美的讓人不敢相信這竟然是一座圖書館，北投圖書館是全臺首座通過九項綠建築指標的圖書館，全棟

採用可回收再利用的木材及鋼材，屋頂則可回收雨水再利用，在這裡，我們看見建築的美麗，謙卑的溫柔讓建築物更加震撼人心。



1995年北投國小師生們在一次鄉土教學中發現了荒廢已久的公共浴場，在眾人連署下，北投溫泉浴場成為國家三級古蹟，如今更規劃成為溫泉博物館。由於日本明治維新後受到西方影響甚鉅，這座日據時代興建的浴場呈現融合東洋、西洋的風格。北投溫泉區擁有40多家溫泉旅館，但若是想享受平價泡湯樂趣，鄰近溫泉博物館的北投親水露天溫泉也是不錯的選擇。



新店

南港

永寧

南港展覽館 動物園

六張犁站：臨江街夜市
南京東路站：四平陽光商圈（轉乘公車）
西湖站：西湖市場



水源市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	祥記美食	咖哩燴飯、豉汁燴飯	11:00~20:00 (週一公休)	2367-0077
	龍記炒燴	蠔油牛肉燴飯、乾炒河粉	11:00~20:00 (週一公休)	2369-1219
	陳師傅全麥麵食專賣店	麵食專賣	09:30~20:00 (週一公休)	2364-6534
	賢夫美食	蝦餃、魚翅餃、冰糖蓮藕	11:00~20:00 (週一公休)	2367-9223
	三川茶葉	各式茶類	10:00~19:00 (不定期)	2369-8324
	上好仙草布丁	仙草布丁	11:00~17:00 (週一公休)	2364-9377
	水源冰菓店	剉冰、木瓜牛奶、花生湯、紅豆湯圓	09:00~20:00 (不定期)	2368-9709
	福味香	烤乳豬、茶鵝、鹹水雞、燻雞	09:00~15:00 (每週一)	2368-0824
	新佳豐肉鬆店	豬肉鬆、豬肉乾	08:00~20:00 (不定期)	2368-0992
	公館米粉湯	米粉湯、鴨肉麵、滷肉飯	09:00~20:00 (不定期)	2369-9733

南門市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	億長御坊	黑糯米粽子、吳錫排骨、東坡肉	08:00~18:00 (每週一公休)	2393-0383
	金龍食品	豬肉乾、豬肉鬆	07:30~19:30 (每週一公休)	2392-3551
	南園食品	肉粽	07:00~20:00 (週一公休)	2396-3852
	萬有全	金華火腿、湖南臘肉、蜜汁火腿	08:00~18:00 (每週一公休)	2321-9202
	上海合興糕糰店	湯圓、粽子	08:00~19:00 (每週一公休)	2321-4702
	快車食品	肉乾、肉鬆	07:00~20:00 (週一公休)	2396-0060
	上海火腿行	蜜汁火腿	08:00~18:00 (每週一公休)	2396-5540
	大連食品	金華火腿、各式魚乾、干貝XO醬	07:30~19:30 (每週一公休)	2393-3693
	徐家點心坊	千層派、紫米芝麻包	07:30~19:30 (每週一公休)	2341-1579
	立家湖州粽子	湖州鮮肉粽、湖州豆沙粽	08:00~18:00 (每週一公休)	2393-0469

永樂市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	明億布行	各式布類	周一至周六 09:30~18:30 (每月第二、四個週日休市)	2558-9818
	翔發呢絨有限公司	綢緞布疋	周一至周六 09:30~18:31 (每月第二、四個週日休市)	2558-6323
	林合發油飯	油飯、芋粿巧	08:00~12:00 (隔週一公休)	2559-2888(上午) 2559-7618(下午)
	三發包子饅頭	千層派、花捲、高麗菜包	08:00~18:00 (隔週一公休)	2559-6322
	古早味杏仁露	杏仁露、綠豆露、紅豆露	08:00~18:00	0916-838987
	愛玲咖啡	咖啡、客家米食、手工水餃	09:00~17:00 (每週一公休)	0936-086-520
	林良號潤餅皮	潤餅	08:00~14:00 (每週一公休)	2558-3562
	牛家莊	各式家常菜	11:00~22:00 (每週日公休)	2556-2035
	真好味家常菜	家常菜	11:00~14:00 (每週日公休)	2559-1145
	阿發小吃店	豬腳、海帶、虱目魚頭、花枝	11:00~18:00 (每週日公休)	2559-7086

永春市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	阿留申生魚片	新鮮生魚片	15:00~19:00 (週一公休)	0952-710102
	阿松生魚片	新鮮生魚片	08:00~19:00 (週一公休)	--
	山東老店	各式包子	07:00~19:00 (週一公休)	2756-2507
	上等香	烤雞、紅燒肉、火腿	08:00~18:00 (週一公休)	--
	春和油飯	飯/麵/粥/鍋類主食	08:00~18:01 (週一公休)	2765-3671
	永春素食店	各類素食	08:00~12:00 (週一公休)	8787-6650
	新疆餅	餅類	08:00~12:00 (週一公休)	0953-799-251
	哈爾濱大餅	蔥油餅、雞蛋糕	08:00~12:00 (週一公休)	2764-0319
	專一豆花	豆花甜點	08:00~12:00 (週一公休)	0926-556-789

東門市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	黃媽媽米粉湯	米粉湯	7:00 ~ 15:00 (每月二、四週之 星期一公休)	0922-238-529 0922-238-530
	沅誠海鮮水餃	水餃	07:00~15:30 (週一公休)	2393-9424
	四海牛肉莊	牛肉乾	07:00~17:00 (週一公休)	2341-4551
	味好香燒臘店	肉鬆、肉乾	07:00~17:00 (週一公休)	2341-9844
	羅媽媽米粉湯	米粉湯	07:00~15:30 (週一公休)	2351-3352
	興記食品	各類熟食點心	07:00~15:00 (週一公休)	2341-2214
	利隆餅店	各式餅類	07:00~15:00 (週一公休)	2395-2963
	阿弘潤餅捲	潤餅	07:00~15:00 (週一公休)	0915-587-885
	素食茄汁牛肉麵	牛肉麵	11:00~21:00 (週一公休)	23512458

華山市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	阜杭豆漿	厚燒餅、豆漿	05:30 11:30	2392-2175
	阿米濃原舞原味	各式原住民 特色商品	10:00~19:00 (週二至週五) 09:00~19:00 (週六至週日)	8626-3881
	喜樂手工蛋捲	手工蛋捲	09:00 20:00 (週日公休)	2392-3197
	饌食品點	創意點心	10:00 19:00	0939-672519
	正家養生館	養生綠茶麵	11:00 20:00 (不定期)	2392-8510
	牛妹の店	牛肉麵	11:00 20:00 (不定期)	2392-8151
	阿興麵食館	餛飩麵	11:00 20:00 (不定期)	2357-0934

光復市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	藍媽媽水餃	水餃	08:00~13:00 (週一公休)	2722-4451
	一元行手工水餃	水餃	06:00~12:00 (週一公休)	2758-4004
	金牌滷味店	滷味小菜	06:00~12:01 (週一公休)	2758-1812
西湖市場	阿美素食店	素食小菜	06:00~12:02 (週一公休)	0928-852-091

西湖市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	285大排檔	藥燉排骨、櫻花蝦 炒飯、鮭魚炒	11:00~21:00 (週一公休)	2657-0599
	舊識愛玉	愛玉冰	11:00 23:00 (不定期公休)	0929-489-511
	丸子達人	各種丸類	11:00 23:00	8797-5307
	三姐美食坊	鮭魚炒飯、培根炒 飯、鍋燒意麵	11:00 20:00 (隔週六)	2658-9036
	佳味香品粥	海鮮粥(麵)、 炆肉飯、刈包	11:00 20:00 (每週日)	8797-4119
	品紀	咖哩豬排飯、雞腿 蛋蓋飯、蛋包飯	11:00 19:00	2658-6128
	大狀元小吃	蚵仔+大腸麵線、 甜不辣	11:00 20:00	0929-953-756
	珍香肉鬆	手工肉鬆、肉脯	08:00 14:00 (每週一)	0928-203-895
	西湖蚵仔煎	綜合煎、肉粳麵、 魯肉飯	11:00 20:00	
	蓮華香商號	花蓮有機無毒米、 冠軍米	06:00 14:00 (每週一)	0989-908-093

士東市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	吳媽媽粽子專賣店	各類粽子	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	2833-6437
	韓貞味	韓式料理	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	0933-549-183
	宏福燒臘	港式料理	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	2832-8405
	好麵煮	各類麵食	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	2831-7154
	廣東粥	各式粥類	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	2835-2307
	珍好呷越南河粉	越式料理	11:00 ~ 19:30 (週一公休)	2832-1655
	123水餃	水餃	07:00 ~ 18:00 (週一公休)	2835-9307
	協成魚丸店	海鮮熟食	09:00 ~ 12:00 (週一公休)	0939-159-551
	士東蚵仔煎	特色小吃	11:00 ~ 20:00 (週一公休)	8866-3209
	富美壽司館	各式壽司	07:00 ~ 14:00 (週一公休)	2835-9532

松江市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	當歸羊肉	羊肉湯	16:00 ~ 23:00 (週一公休)	
	綜合四神湯	四神湯	16:00 ~ 23:00 (週一公休)	
	滋美珍肉脯店	肉鬆、肉片	07:00 ~ 20:00 (週一公休)	2537-2266
	包好吃碳烤鹽酥雞	烤蘿蔔糕、鹽酥雞	16:00 ~ 00:00 (週一公休)	0982-694051
	吉祥松江店	飲品/甜點/水果/ 蜜餞	07:00 ~ 23:00 (週一公休)	2531-0735
	沈記牛肉麵	牛肉麵	11:30 ~ 23:30 (週一公休)	0933-808-187
	松江快炒麵、飯	各式炒飯、炒麵	17:00 ~ 24:00 (週一公休)	
	花枝羹、肉羹	特色小吃	17:00 ~ 24:00 (週一公休)	0927-388-769
	藥膳排骨	藥膳排骨等	17:00 ~ 24:00 (週一公休)	
松江市場	蚵仔煎、古早味鹹湯圓	特色小吃	17:00 ~ 24:00 (週一公休)	

華西街觀光夜市	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	天天生炒牛肉	炒沙茶牛肉、羊肉、沙茶毛肚等	18:00~24:00 (不定期)	23145029
	北港甜湯	米糕粥、燒麻糬、紅豆湯等	16:00~24:00 (不定期)	2302-3281
	津津海鮮	各類生鮮海產	17:00~03:00	2306—1239
	頂級甜不辣	甜不辣	16:00~24:00 (不定期)	2302-6022
	龍都冰果專業家	各類冰品	11:00~01:30	2308-3223
	懷念愛玉冰	愛玉冰	15:00~24:00 (不定期)	2306-1828
	大鰵肉羹	肉羹	18:00~24:00 (不定期)	2302-5073
	台南無刺虱目魚專賣店	無刺虱目魚專賣店	08:00~20:00 (不定期)	2336-8781
	多福豆花(華西店)	豆花	18:00~24:00 (不定期)	2302-1297
	安平鱈魚麵	生炒鱈魚麵	11:00~21:00 (不定期)	

景美夜市	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	8樂燒烤鍋物	燒烤	11:30 ~ 14:30; 17:00 ~ 01:00 (週一至週五); 11:30 ~ 01:00 (週六、日與例假日)	29325188
	曾家麻油雞	麻油雞	17:30 ~ 23:30	
	鄭記碳烤	碳烤	19:00 ~ 00:00 (週一至週五); 19:00 ~ 01:00 (假日)	2931-9667
	景美上海生煎包	水煎包	07:30~12:00; 15:30~23:30 (週日公休)	2935-2461
	巷仔內米粉湯	小吃美食	18:00 ~ 24:00	
	廟旁臭豆腐	特色小吃	17:00 ~ 24:00	

寧夏夜市	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	圓環邊蚵仔煎	蚵仔煎	16:00 ~ 02:00	2558-0198
	蚵仔煎大王	蚵仔煎	16:00 ~ 02:00	0935-008-331
	劉芋仔芋餅	蛋黃芋餅 香酥芋丸	17:00~ 23:30	0920-091-595
	金椰子泰式蝦餅	蝦餅	17:00 ~ 24:00	0988-305-773
	伊莎印度烤肉	甩餅、捲類	17:00 ~ 24:00	
	兩桶半米苔目專賣店	米苔目	17:00 ~ 24:00	
	豆花莊	豆花	10:00 ~ 01:00	2550-6898
	雙連O仔湯	O仔湯	11:00~23:00	2559-7595
	阿桐阿寶四神湯	四神湯	10:00~05:00	2557-4832
	168飲品	金桔檸檬、冬瓜茶	18:00-24:00	0932-139-067

饒河街夜市	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	巧手卡通雞蛋糕	創意卡通雞蛋糕	17:30~00:00	--
	焗烤薯薯	烤薯薯	15:00-01:00	0958-666851
	橘象香蕉煎餅	香蕉煎餅	18:00 00:00 (週一公休)	0960-000340
	東發飲食店	各式飲料	08:30~00:00	2769-5739 2767-8319
	陳董藥燉排骨	藥燉排骨	17:00~00:00	0910-901933
	金林三兄弟藥燉排骨	藥燉排骨	13:00~01:00	0917-687365
	下港彭臭豆腐	臭豆腐	17:00-00:00	0937-086-395
	甘泉豆花	豆花	17:00~00:00	--
	福州世祖胡椒餅	胡椒餅	17:00~00:00	23115098

士林觀光市場	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	忠誠號	豬肝湯、生炒花枝	14:00~02:00	2882-3601
	王記青蛙下蛋	珍珠粉圓	16:00~00:00	0918-039-676
	大餅包小餅	香腸、糯米腸	11:00~02:00	0928-829-926
	以利泡泡冰	泡泡冰	11:00~00:30	2836-1826
	麻糬餅屋	日式風格烤麻糬	17:00 23:30	0953-630-633
	河粉煎	河粉煎	16:00~01:30 (雨天公休)	0913-011-376
	辛發亭冰店	雪片冰	12:00 00:00	2883-1123
	仙人掌冰果店	八寶冰	12:00 00:00	2881-2077
	咕咕雞	炸雞	11:00~03:00	8861-2529
	家鄉涼麵	涼麵	17:00 00:00	2883-3021

台北、站前地下街	店家名稱	特色商品	營業時間	服務專線
	777咖啡美饌	海陸牛奶鍋、鮮甜牛肉拉麵	11:00 22:00	2558-0958
	Lingos 美食屋	Pizza、焗烤飯麵	11:00 22:00	2550-0822
	Maiden Diner 夢幻餐車	精緻餐點	11:00 22:00	2558-8279
	南洋小吃店	南洋小吃、嘛嘛喳喳	11:00 22:00	0933-401-828
	新美心印尼餐廳	印尼食品、雜貨	11:00 22:00	2550-6569
	昇興食品坊	綠豆沙、芋頭冰沙、奇異果多多	11:00 22:00	2559-2052
	明池豆花	豆花、刨冰	11:00 22:00	2550-6118
	杜老爺冰淇淋	冰淇淋、冷飲、爆米花	11:00 22:00	2555-1464
	焗工房	招牌汕頭麵、佛跳牆、西式焗烤	11:00 22:00	2558-0082
	笑月小館	韓國烤肉	11:00 22:00	2559-1123