

TASTE OF TAIWAN

舌尖上的台湾

台北、新北



舌尖系列

5 大必尝经典小吃

台北·经典美食全收录

新北·品尝舌尖上美味

内附手绘寻味 & 伴手礼地图

SMART
TRAVELER
聪明旅行家
guide.qunar.com



CONTENTS



去哪儿舌尖系列指南 (咸品 🍌 创意料理 🍷 西餐 🍴 特别推荐 🍷 甜品 🍰 咖啡 ☕ 有机餐馆 🌿 便当 🍱 冰品 🍧 中式料理 🍜 素食 🌱)

美食之于旅行、地点、文化以及当地食材之间的关系，既是一场舌尖上的冒险之旅。往往在路上的一顿饭，不仅仅是补充热量，更是对当地文化的探索，进而在舌尖上留下历久弥新的味觉记忆。

去哪儿舌尖系列指南，由当地美食达人带路，旨在为旅人汇集世界各地美食，搜寻各个旅游地最受欢迎的百家餐厅、冷热人气小吃，并根据价位、餐厅类型与地理位置区域来分类。同时，为旅人解答一连串的问题：去哪儿吃？吃什么？什么时候吃？怎么吃才地道？介绍每种小吃的由来、热门餐厅必尝菜品及如何采购当地美食伴手礼，另附上寻味地图与周边延伸旅游介绍。

期望这本实用的指南，可以为旅人带来一场色香味俱全的完美旅程！

部分图片友情提供：shutterstock.com、许家华

版权声明：本攻略刊载的所有内容（包括但不限于文字、图片、图表、软件、程序、版面设计）的知识产权均属本网站或相关权利人所有。未经权利人书面许可，任何人不得引用、复制、转载、摘编或以其他方式使用上述内容或建立镜像。违反上述声明者，本网站将依法追究其法律责任。

Qunar 温馨提醒：本攻略信息仅供参考，去哪儿网并不对其准确性、适用性做任何明示或暗示的担保。由于季节、天气等自然或人为原因，景点信息（包括但不限于价格、产品行程等）有可能会不时发生变动，如有变动请以该景点官方最新公告为准，恕不另行通知。并请务必于出行前提前做好准备，以免造成您的出行不便。



Smart Traveler 聪明旅行家

台湾美食作者戴胜通，是台湾知名美食与旅游达人，也是畅销书籍《跟着董事长》系列的作者，其由于从小生长在台湾海线草帽草席的生产地——台中清水，年轻时创立了三胜制帽，在全盛时期，市面上几乎听过的品牌，都是三胜制帽的客户。经商四十年来，刚认识的朋友叫他戴胜通，好朋友叫他阿通，而其他人都称他“董事长”，对他来说“董事长”已经不是一个称谓，而是他的绰号。也由于其从商背景“董事长”他说其因此培养了两个能力，一个是说笑话，另一个是品美食。更因为经商的关系，他更秉着进行商业分析的精神将美食与旅游研究到透彻，所以多年前他开始自己驾着车深入到台湾各乡镇研究台湾的民宿与美食，四年来，至今跑遍了台湾超过1000家的民宿，并将其多年来的经验累积成书，以传授其游玩台湾的“撇步”（台湾话：秘笈）跟着他挑民宿、度假以及学点菜。

跟着董事长游台湾：
taiwanviptravel.com
www.weibo.com/
taiwanviptravel



台湾最经典的美食，可不是只有小吃，台湾可说是集世界美食大成于一岛，尤其在台北，更是精华中的精华。

戴董的美食经

经商近50年，为了谈生意，几乎每天都有不同的大宴小酌，因为在台湾，美食是生意谈判的最佳武器。我的经验是，大多数的生意都是在餐桌上或高尔夫球场上谈成，因为美食永远是最佳的语言，如何在餐桌上轻松达成宾主尽欢的场面、拉近与对方的关系，常常是商场上的致胜关键。因此懂美食不只是企业家的业余享受，更是成为企业家的先决条件。这也就是为什么很多成功人士或是致力于商场的人，时常忙着恶补美食美酒课程，因为当老板，一定要懂美食！

台湾叫的出名号的餐厅，很少有我没吃过的，别说是台湾，跑过一百多个国家和地区，同样吃遍全世界的顶尖料理，但大江南北走一圈后，我最喜欢的还是台湾美食。

提到台湾美食，大部分人一定首先想到小吃，因为台湾小吃展现了台湾多元的生活文化与饮食习惯，早已成为外国观光客旅游台湾的主要原因。当我一个人或是跟家人一起用餐时，多样化且口味众多的台湾经典小吃，常常是我的最爱。

但要说台湾最经典的美食，可不是只有小吃，台湾可说是集世界美食大成于一岛，尤其在台北，更是精华中的精华。我一直觉得

台湾的美食风格与其他地方很不同，首先就是最地道的中式老菜，料理古法与技艺多在1949年随着老蒋与当时的达官仕绅传承到台湾，无论川菜、湘菜、老北京、上海、淮菜等，都在台湾发扬光大。此外，台菜本身也自成一个菜系，加上很多国际饮食品牌都在台湾开设分店，尤以台北市与新北市最多，因此可以吃到最多样化且地道的异国美食，加上客家、原住民、素食、生机饮食等各门各派，在台湾生活可说是非常幸福，天天都能吃得到不同特色的美食。

这个系列的攻略主要列出我所吃过，在台湾各大城市最值得推荐的餐厅与小吃，开场首先当然就以台湾首善之区——台北市、新北市为主。只要是味美、料实在、服务周到，都是我的首选店家。望来台湾个人游的旅客们，可以凭着这系列的攻略，轻松品尝这些餐厅的美味。

——去哪儿网聪明旅行家 戴胜通



美食达人对话： 台湾餐饮教父戴胜益谈台湾美食

在台湾，品尝全世界！

一百多年前，甲午战争，日本要求割让台澎二地，当时中国的当权者对台湾的评价是“台湾，鸟不语，花不香，男无情，女无义，瘴疠之地，割之可也。”

百多年后的现在，台湾竟然成了亚洲美食天堂，来自世界各国的游客，到台湾只为了品尝美食。但除了地道台湾小吃，无论世界各国或中国传统美食，都可以在台湾找到，成为多元化的饮食熔炉，这原因要分成五个阶段来谈。

第一个阶段就是明清时期，当时的中国沿海的汉人来台开垦，把福州、漳州、泉州……这些地方的庶民饮食带过来，这些也就是现在台湾小吃的的基础。第二个阶段就是日本时期，整整 50 年的影响，把日式的饮食文化带进了台湾的常民生活。第三个时期是蒋介石的国民政府迁台，蒋介石这一来，把他的御厨、名厨……全都带来台湾，加上大批老兵与眷属来台生活，这下可把全中国各省份的特色餐点与饮食习惯全都带来台湾，百家争鸣，俨然中国缩影。

第四个时期比较不明显，但显然是让台湾美食更加国际化的重要阶段，大概在 30 年前，台湾经济正在起飞，大批的生意人与留学生开始出国，每个小老板人手一个 007 皮箱，走遍世界，这又把世界各地美食带来台湾，台湾开始流行西式饮食，各种西餐厅成立，变成世界缩影。最近的一个时期，则是台湾大学教育普及的影响，因为满街都是大学生，以前士大夫唯有读书高的观念彻底被打破，台湾社会不再认为读书才是唯一的出路，料理人开始被看得起、感到光荣，很多家里开餐厅、小吃店的子女，念了营销念了企管，毕业后回家接班了，把传统的美味，利用现代的管理与营销方式，继续做创新与延续。这五个时期的影响，不但让台湾的饮食多元化，

更把台湾人的舌头彻底养刁了。在台湾开餐厅，没有两把刷子，不到几个月就关门大吉，存活下来的餐饮业者绝对具有一定水平。

很多人说台湾餐饮特色就是夜市摊贩与小吃，但你知道吗？很久以前的夜市与小吃是上不了台面的，因为当时台湾政府很喜欢抓摊贩，把台湾小吃当做耻辱。但随着社会变迁，现在来台旅游人数的增加，才发现其实很多店家与摊贩们的水平也是相当不错。除了料理本身，无论在用餐环境的清洁度、服务态度或料理 SOP 上也开始为人津津乐道，让这些小吃与摊贩的美食跃上国际，经过规划后，让这些美食变成台湾之光。

很多内地的朋友问我，台湾很多美食，内地也有，但差异在哪？我认为台湾这边的食物没有断层，几百年来集结了中外各地的精华，一直传承下来。加上台湾餐饮业无论是在服务、装潢、清洁度都具备国际化的水平，最重要的是餐饮体系管理的纪律非常严格，料理人的纪律最重要，料理人自我要求高，所端出来的食物就会有一定水平。

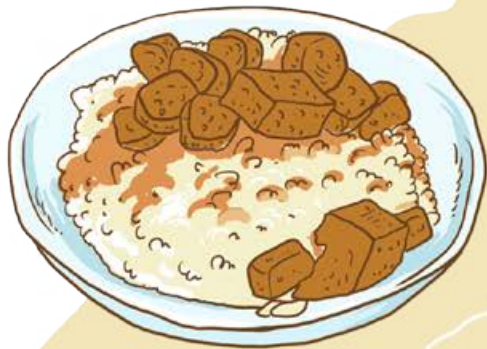
至于到台湾要吃什么美食？我认为大家来台湾除了品尝小吃以外，也该吃吃高水平的好菜，尤其是台菜与海鲜，食材尚青（新鲜）、技术又好。但这不表示一定要吃很贵的龙鲍翅，吃高级料理的意思，是要吃精致、吃健康、吃原味、爱地球，我常常跟厨师们说，你能把最平实的食材料理到好吃，才是真功夫。而不是去弄熊掌鱼翅，残忍又不环保，这是台湾餐饮目前的共同认知与水平。

这次我的哥哥戴胜通为了撰写《舌尖上的台湾》系列攻略，可说是倾全力要将台湾的各式美食介绍给所有来台湾游玩的旅人，我们对台湾美食都有一个共同的信念，就是在台湾，你可以品尝全世界，大家不妨透过这套美食指南，好好体验台湾这个美食天堂。

——王品集团董事长 戴胜益



台北主要美食分布图 (P8-27)



北投温泉区—矮仔财卤肉饭

必买美味伴手礼



台北国宾饭店—干贝 XO 酱礼盒



明星西点面包厂—俄罗斯软糖



台北车站商圈—青蛙下蛋



佳德糕饼—台湾凤梨酥



大稻埕—双连圆仔汤



永康商圈—鼎泰丰



艋舺万华区—龙都冰果室



信义计划区—南村小吃店



新北市主要美食分布图 (P28-36)



三芝—菊地英隆



金山—金包里老街金山鸭肉



野柳—建香四姊妹



万里—三明美食



新庄—阿瑞官粿店



三重—吉祥号卤肉饭



汐止—食养山房



板桥—油库口面线



永和—黄金海岸活虾之家



中和—石山日式料理



新店—馥兰朵乌来



乌来—碗小羊肉

必买美味伴手礼



手信坊—桐花绿豆糕



焦糖卤味—酸菜脆肠

吃货必看：Top5 经典小吃推荐

台湾的经典小吃，大街小巷都吃得到，很难归类于是哪个县市所独有的美食，因此特别把这些扬名国际的台湾小吃，单独罗列出来，接下来的每一本《舌尖上的台湾》系列，会一一介绍不同的台湾小吃。这些小吃也是台湾民众平时的饮食，在大街小巷、早市夜市都看得到，有些老店因为太知名了，像是鼎泰丰小笼包，已经转型成为米其林星级餐厅，成为台湾的美食代表之一。总之无论价位高低，要品尝最地道的台湾味道，你一定不能错过以下地道小吃。

——去哪儿网聪明旅行家 戴胜通

1. 飘洋过海落地生根——台湾牛肉面

因为早期的牛肉面店多为四川老兵所开，所以台湾人一直以为牛肉面是由四川所传来，但经过美食家考证后，发现台湾牛肉面是地道 Made in Taiwan。在那个物资普遍贫乏的年代，能来上一碗布满大块牛肉的面食，是多少台湾人对于丰衣足食的渴望。有趣的是，外省老兵姓什么，开的店名就叫什么，于是“老周”、“老王”、“老张”牛肉面，迅速成为全台湾人的国民美食。现在牛肉面已是华人界的普遍食物，各地方的牛肉面都有其特色，口味已从传统红烧，延伸至各式创意作法。每年在台北举行的台北牛肉面节，已然成为华人牛肉面界的竞技场。

戴董最推荐：

安东街王记牛肉面

📍 台北市安东街 56 号

☎ (02)2777-2985

🕒 10:30~20:20

¥ 红烧半筋半肉牛肉面 180 元

● 每喝下一口汤，就像吸进一整根牛骨髓精华，浓郁过瘾



2. 岛民心中夜市美食第一名——蚵仔煎

台湾是海岛，四面环海，因此蚵仔是非常普遍的食材。蚵仔煎就是海蛎煎，是全台湾都吃得到的风味小吃，做法是先用平底锅把油烧热，放上蚵仔、搅拌后的鸡蛋、小白菜后再淋上太白粉芡水，待熟时盛起，淋上酱油膏与甜辣酱后即可食用，制作方便，味道鲜美，更荣获 2013 年台湾民众票选的夜市美食 PK 第一名，实至名归。

戴董最推荐：

布袋鲜の蚵

📍 台北市和平东路三段 198 号

☎ (02)2308-3463

🕒 11:00~20:30

¥ 蚵仔煎 50 元

● 份量大、蚵味浓，蛋香十足



3. 台味十足的市井美味——蚵仔面线

“蚵仔面线”正如其名，主要材料为蚵仔（小牡蛎）和面线，有趣的是，每家的做法都有点不同，南北更是口味各异。北部以红面线为主、南部则常见白面线。除了蚵仔，也有许多店家采用卤猪肠、花枝羹或肉羹等，但比例最高的还是蚵仔面线。除了食材，有些店家是以酱料闻名，不管是辣椒酱、五印醋，还是蒜末、香菜等，吃法非常多元化。

戴董最推荐：

板桥油库口面线

📍 新北市板桥区文化路一段 188 巷 44 号

☎ (02)225-76445

🕒 11:00~19:00

¥ 50 元

● 纯手工面线，独门酱料非吃不可



5. 庶民美食第一——卤肉饭

据说由于早期生活艰困，一般人买不起猪肉，有些主妇会跟肉摊老板索取切割剩余的零碎肉块、猪皮等，回家后混杂细切，加上葱蒜、香料混炒，再以酱油卤制成锅，浇洒在主食上，好吃下饭又营养。如今无论大街小巷、夜市小店，甚至国宴料理，几乎都有卤肉饭的身影。但卤肉饭在台湾南北有不同的意义。北部所谓的卤肉饭在南部叫做肉燥饭，而南部的卤肉饭则是指焗肉饭。不过在大部分的情况下，卤肉饭的意义都是以北部的定义为主。每个县市都有知名的卤肉饭老店，但目前最知名的还是连锁店“胡须张卤肉饭”，口味与质量上较为稳定一致。

戴董最推荐：

胡须张文化馆

📍 台北市宁夏路 62 号（除此馆外全台均有分店 详见官网）

☎ (02)2558-9489

🕒 10:00~01:30

¥ 卤肉饭 33 元

● 熬炖六小时，香而不腻，质量稳定

4. 逐臭之夫最爱——臭豆腐

炸臭豆腐是台湾传统中常见的料理，不管是夜市还是部分餐厅中，都可以看到。台湾的臭豆腐，常习惯搭配以水果腌渍，口味酸甜的台式泡菜，舒解臭豆腐的油炸腻感。而后来延伸了许多种不同吃法，有清蒸、麻辣、煎炸、碳烤等。而把臭豆腐加入麻辣汤里，搭配上鸭血、酸菜，麻辣汤底的浓郁再加上臭豆腐独特的气味，可以说是近年来台湾街头常见的小火锅吃法，也有些店家会加入肥肠，叫做“大肠臭臭锅”。

戴董最推荐：

阿泉臭豆腐

📍 台北市许昌街 26 之 3 号

☎ (02)2389-7687

🕒 11:00~23:00

¥ 55 元

● 外皮酥脆、内里软嫩，搭配台式泡菜更增清爽口感





吃饭食堂

宝岛美食的差异除了受到气候以及各地文化历史等因素影响之外，过去外来民族在台湾所留下的影响也促成今日台湾南北美食在食材的选用、口味、烹调、配料等方式有着不同的演变。其中北部地区多为清领时期后来台的客家与战后迁台的军眷，使北部地区的饮食受到移民者的原乡文化影响颇深，因此整体口味均有所不同。

——去哪儿网聪明旅行家 戴胜通

北咸南甜

大致上来说台湾呈现“北咸南甜”的分布状况。而造成这种现象的主要原因，与南部种植甘蔗有密切的关系。所以南部食物相对于北部来说多半偏甜，尤其表现在酱料、调味料与汤头。

西式 vs 传统

北部以台北为核心由于西洋文化的影响，三餐更偏向西式，有时一天三餐以西餐为主，且外食居多。

戴董给吃货的 Tips

因为整个大台北地区几乎都是不夜城，所以 24 小时内随时都有美食可以吃，虽然大部分的上班族三餐正常，但也有为数不少的台北人，习惯半夜吃早点（永和豆浆）、早上不吃早餐（睡觉时间）、中午吃早午餐（满街的 Brunch 咖啡店）、晚上吃清粥（复兴南路）喝饮茶，深夜边唱 KTV 边吃水饺牛肉面……，大家也都习以为常。于是在大台北，什么都有得吃、什么都有得卖、怎么吃都不奇怪。

1. 最常见的早餐：超商早餐 + 连锁早餐店
2. 五星级酒店喝下午茶
3. 24 小时的 KTV 与港式饮茶都能吃正餐
4. 24 小时都喝得到咖啡
5. 司机俱乐部 > 出租车司机最知道秘密美食

如果你不知道要去哪里吃美食，夜市与购物中心内的餐厅是个好战场，由于这些商场竞争激烈，因此存活下来的必定是佼佼者。





Explore Taste of Taiwan
探索·寻味



舌尖上的台北

台北像张“世界餐桌”，什么样的菜式都有，美食包罗万象。

不只种类多，连时段也任君挑选，从早到晚二十四小时，随时随地都可以吃到美食。

且无论哪一种美食，都有不同价位可以选择，人人都可以根据自己的消费能力，品尝不同风味的料理。

这样的米克斯 (Mixed) 特色，正是台北吸引人的魅力所在，在台北，你轻松就能品尝全世界！

——去哪儿网聪明旅行家 戴胜通



台北古早味—艋舺万华区






1 分钟认识艋舺

艋舺是万华的旧称，位在西门町以南、中华路以西的淡水河口，曾经是台北市对外的重要门户。在清代曾发展为全台第三大都市，可说是台北市发展的起点；时至今日，艋舺仍保留上个世代的风华残影，无论是民俗文化，或是古早味美食，传承从未间断。百年文化累积出来的艋舺魅力，老滋味与老街区的怀旧与新潮，绝对适合慢慢品尝。



1 丽珠什锦面 (平价餐馆·咸品)






招牌是必点的炸排骨与什锦面，什锦面的材料丰富，有猪肝、软丝、木耳、虱目鱼丸、肉丝、香菇、高丽菜、蚵仔……等 11 种食材，料多实在。面条则是特别订制的荞麦面，口感扎实滑溜。

-  台北市万华区兴宁街 48 号
-  龙山寺站
-  (02)2308-6530
-  11:30~23:00 (周一公休)
-  什锦汤面 100 元、排骨饭 95 元



2 龙都冰果室 (街头小吃·甜品)






离龙山寺步行约 5 分钟的龙都冰果室，创立于 1920 年，最受欢迎的“八宝冰”，共有 8 种配料，纯手工制的小汤圆、细致绵密的蜜芋头，加上绵香够味的大小红豆、绿豆、花生等，丰富好吃的配料使其成为镇店之宝。许多名人都曾是龙都的座上客，吃冰时不妨看看墙上的名人留影，感受老店的独特魅力。

-  台北市万华区广州街 168 号
-  龙山寺站
-  (02) 2308-3223
-  11:30~ 凌晨 01:00
-  八宝冰 60 元








3 小南郑记台南碗粿 (平价餐馆·咸品)

在来米制作而成的碗粿，好吃的关键是选用在来米，并且旧米要多过新米。材料有咸蛋黄、虾仁、赤肉、葱干绞肉，再淋上现炒葱干绞肉卤出的肉燥酱汁，冷的吃 Q、热的吃香，好滋味让许多忠实老客人天天品尝。

-  台北市西园路一段 216 号
-  龙山寺站
-  (02) 2306-0935
-  11:00~22:00 (每月第二、四周一休)
-  碗粿 40 元

4 周记肉粥 (平价餐馆·咸品)






看来简单却滋味丰富的一碗肉粥，是许多艋舺人忙碌一天的开始。从 1956 年开业迄今，周记肉粥有着传统的台式肉粥滋味，以肉汤熬煮生米而成，加上油葱、小腐皮等佐料提味，清淡之中喝得出浓郁的好滋味。此外，炸的皮脆肉嫩的红烧肉也是招牌必点小菜。

-  台北市万华区广州街 104 号
-  龙山寺站
-  (02) 2302-5588
-  06:00~16:50
-  肉粥 15 元、红烧肉 60 元



5 勇伯米苔目 (街头小吃·咸品)






勇伯米苔目采用蒸煮的方式，不用勺子在汤里挤压，吃起来香 Q 不软烂，汤底以柴鱼高汤加上浓郁大骨汤，喝来非常鲜美。搭配精心处理的“黑白切”，如猪肺、嘴边肉、大肠等，十分“涮嘴”（台湾话：好吃到容易上瘾）。每天只营业短短四小时，但“黑白切”通常在营业一小时左右就被客人扫光啰！

-  台北市万华区华西街 37 号
-  龙山寺站
-  (02) 2302-2608
-  07:30~11:30
-  米苔目 25 元、黑白切每份 60 元



6 “武林萌主”福州元祖胡椒饼 (街头小吃·咸品)

位在万华戏院旁巷内的福州元祖胡椒饼，以前是艋舺在地人才知道的美味，现在则是得抽号码牌排队才能吃到。福州口味的胡椒饼，坚持以木炭现烤，绝不假手烤箱。出炉时饼皮烤得金黄酥脆，饱满烫口的肉馅鲜香味美，葱汁与微辣的胡椒共舞，激荡出诱人香气。

-  台北市万华区平西路三段 89 巷 2 弄 5 号
-  龙山寺站
-  (02) 2308-3075
-  09:30~19:00
-  胡椒饼 45 元





顺游剥皮寮老街与电影主题公园



周边延伸旅游

Tips 小贴士

捷运西门站临近景点：博爱特区、青少年流行商圈西门町、电影主题公园、中山堂、城中市场、重庆南路书街、衡阳路商圈等
捷运龙山寺站邻近景点：龙山寺、华西街夜市、剥皮寮老街等

顺游剥皮寮老街与电影主题公园

穿梭在万华区的老旧巷弄中，有一处名为剥皮寮的老街区，古早的楼房及红砖墙、曲折的巷道、陈旧的窗框……这里依然延续着百余年前清代街道的风貌，漫步于此，仿佛置身在旧时繁华的老艋舺之中。若对老台北、老房子与传统空间有兴趣，那么剥皮寮绝对值得前来一游。

- 📍 台北市万华区广州街和康定路交叉口
- ☎ (02)2336-1704
- 🕒 09:00~17:00 (每周一及国定假日休馆)
- 💰 免费



台北电影文化的发源地——西门町

与艋舺仅一街之隔的西门町现在仍是全台湾电影院最密集的电影街，且有着全台唯一的电影主题公园。来到西门町可别光只顾购物，就算不看电影，也一定要到电影街、电影主题公园走走，感受西门町作为台湾电影殿堂的独特情怀。

- 📍 台北市万华区康定路 19 号
- ☎ (02)2312-3717
- 🕒 全日开放
- 💰 免费
- 🚏 搭乘捷运板南线西门站 6 号出口沿武昌街步行到底

台北贵族味——大稻埕

1 分钟认识大稻埕

艋舺因商业衰颓而逐渐衰败后，清末台北的市中心逐渐被大稻埕取代，加上淡水港开放，外国洋行在此进行茶叶、樟脑贸易，大稻埕成为后来台北城最繁华的物资集散地，也成就不少富商巨贾，其后代多为商业巨子，至今仍影响着台湾金融与经济。也由于商业繁盛，大稻埕及其周边自然而然成为台北的美食中心，整个商业圈一直扩散到现在的双连捷运站附近。后来随着淡水河的日渐淤积，码头功能逐渐被铁路取代，盛景随时间的轨迹走入历史。现在的大稻埕就像一个退居幕后的老贵族，带着一身的故事静静陪伴人们走过流转的时光，但是它独特的商业背景仍然是民众挖宝尝美食的好所在。

1 双连圆仔汤（平价餐馆·甜品）

知名的双连圆仔汤，由一个小路边摊做起，老板坚持使用台湾当地的糯米、红豆、芋头、花生等原料，制成一碗碗料多味美的汤圆，清香的纯米汤圆越嚼越有味，而口感绵密弹牙的烧麻糬，更是必点招牌，热呼呼的汤圆与烧麻糬，在寒冬或夜里，温暖了一代又一代台北人的胃与心。

- 📍 台北市民生西路 136 号
- 🚇 双连站
- ☎ (02) 2559-7595
- 🕒 11:00~22:30
- 👍 烧麻糬 65 元、红豆汤圆 60 元



2 阿桐阿宝四神汤（平价餐馆·咸品）

邻近宁夏夜市，承德路天桥旁的老店“阿桐阿宝四神汤”，汤头每天用大骨熬制五、六个小时，喝起来就是比其他店家顺口又香浓。特色是先将四神中药材磨成粉，避免久煮软烂，再加入薏仁，与软中带韧的猪肠一起品尝，搭配店内其他同样受到好评的北部肉粽与肉包，是许多人指名品尝的宵夜良伴。

- 📍 台北市民生西路 151、153 号
- 🚇 双连站
- ☎ (02) 2557-6926
- 🕒 11:00~05:00
- 👍 四神汤 50 元、肉粽 40 元、肉包 15 元



3 波丽路西餐厅 (中档餐馆·西餐)

老一辈的台北人，要相亲要约会，就一定要去当时最时髦的地方——波丽路西餐厅。不但是台北最有历史的西餐厅，更是当年的文艺中心，不少文化艺术人士常聚集在波丽路交换意见或争论时事。招牌餐点有法国鸭子饭、鸡排咖哩饭、德国猪脚等。想一睹老台北的贵族约会场所，欢迎来波丽路西餐厅体验一下。

- 📍 台北市民生西路 308 号
- 🚗 双连站
- ☎ (02) 2556 0710
- 🕒 10:00~22:00
- 👍 法国鸭子饭 280 元、德国猪脚 550 元

4 宁夏夜市润饼卷 (街头美食·成品)

三代传承的宁夏夜市润饼，坚持古法制作，用料讲究，尤其花生粉采用的是上等台湾花生，质量好才会香。此外为了维持传统口味，无论是红烧肉、蛋皮、豆干丝等配料准备都是自己每天现做，而最关键的材料则是一定要采用台湾生产的软高丽菜，卤起来才清甜软香。为了让润饼的口感维持在最佳状态，特别将饼皮放在桧木板上制作，可吸去饼皮多余湿气，让顾客即使外带享用，也能吃到与现做一样的美味。

- 📍 台北市宁夏夜市 (民生西路与宁夏路口)，摊位编号 002
- 🚗 双连站
- ☎ 0916-862-885
- 🕒 18:00~01:30
- 👍 润饼卷 50 元



5 金春发牛肉店 (平价餐馆·中餐)

百年老店金春发是家全牛小吃店，坚持使用台湾牛肉，不只是牛肉，无论牛心、牛肝、牛腩、牛筋、牛肚、牛舌，甚至牛脑、牛鞭等等，牛的各种部位都能入菜。最有名的是清炖牛肉汤与牛肉面，完全不加人工调味料，喝来香醇清甜，是百年老店的金字招牌。此外热炒类也非常受欢迎，无论是炒咖哩牛肉、炒姜丝牛肉、炒蕃茄牛肉等等，无论是多人或单人用餐，都能找到自己的好口味。每到用餐时刻总是人满为患，受欢迎的程度可见一斑。

- 📍 台北市天水路 20 号
- 🚗 中山站
- ☎ (02)2558-9835
- 🕒 11:00~21:20 (周一公休)
- 👍 原汁牛肉汤 100 元、炒咖哩牛肉 130 元、清炖牛肉面 130 元





周边延伸旅游



大稻埕蓝色公路

台北当代艺术馆

建筑原为台北市旧市府大楼，是一座 80 多年的老建筑物，在日本时期是寻常小学校，现活化再利用后成为台北当代艺术馆，在国内艺术界长期关注下，俨然成为台北人文的新地标，是艺术、古迹、科技的完美结合！

📍 台北市大同区长安西路 39 号

☎ (02)2552-3720

🕒 10:00~18:00 (周一闭馆)

¥ 50 元

🚶 中山站步行 5 分钟或沿台北捷运大街出口 4 (长安西路出口) 步行 1 分钟即可到达

大稻埕蓝色公路

大稻埕码头现已成为观光码头，旅人在此可乘船往返关渡、淡水老街、八里、八里龙形及淡水渔人码头等热门景点。并藉由四通八达的水路，遥想当年大稻埕繁华景象。

📍 台北市大同区大稻埕码头

☎ (02) 2720-8889

🕒 平日以团体预约包船为主，例假日行驶固定航次，请洽询各船公司

¥ 290-590 元

🚶 搭乘捷运双连站，转乘红 33 (固定班次) 于大稻埕码头站下车

Tips 小贴士

捷运双连站邻近景点：
大稻埕码头、甘州街茶街、霞海城隍庙
捷运中山站邻近景点：
台北当代艺术馆、光点台北电影主题馆

台北乐活味—北投温泉区

1 分钟认识北投

北投温泉从 20 世纪初便享有盛名，日本商人平田源吾于 1896 年成立第一家温泉旅社——天狗庵，从此揭开新北投温泉乡的序曲，一直以来都是台湾北部最著名的泡汤景点之一。新北投温泉的泉质依所在位置的差异而有白磺、青磺及铁磺三种泉质。在这儿可以选择怀旧复古的风吕，也可以选择时尚流行的汤屋。而邻近的景点也是非常值得造访，例如北投温泉博物馆、北投文物馆、地热谷等，更是游客必游的景点。此外位于不远处的北投市场，五花八门的传统小吃尽列于此，来到北投除了可以让温泉洗涤身心疲惫，也可以品尝北投地道美食，顺便了解到北投温泉丰富的人文历史。



1 北投市场—矮仔财卤肉饭（街头美食·咸品）

这家四十余年历史的卤肉饭，被不少美食名家誉为台北最好吃的卤肉饭之一。负责人每天凌晨就近从北投市场老牌肉摊选购温体猪肉，再花 3 个多小时熬制，新鲜看得见也尝得到。除了招牌的卤肉饭，店内的赤肉羹也是必点美食。而蹄膀、大肠也因为以卤肉的酱汁卤制，风味绝佳。

📍 台北市北投区新市街 30 号 2F（北投市场二楼第 436 摊）

🚗 北投站、新北投站

🕒 07:00~14:00

💰 卤肉饭 25 元、红烧蹄膀 40 元

2 北投市场—蔡元益红茶（街头美食·甜品）

历史悠久的蔡元益红茶店，经典的口味令人难忘，是北投地区知名的红茶老店。招牌红茶的茶叶选自南投茶园，采用传统古法煮开后静置冷却，等客人饮用前才放入碎冰，如此一来茶香便不会被冰块冲淡，浓郁的经典口味，让许多北投人从小喝到大。

📍 台北市北投区新市街 30 号 2F（北投市场二楼第 419 摊）

🚗 北投站、新北投站

☎ (02) 2891-8258

🕒 08:00~23:00

💰 小杯 10 元、大杯 25 元



3 北投市场—简记排骨酥（街头美食·咸品）

镇店招牌的排骨酥汤面是不可错过的美食，每日现炸的排骨酥，一粒粒裹着粉浆的排骨，在宽大的油锅中滋滋冒着细密的油泡，香气扑鼻，店家还事先将骨头挑除，方便客人享用，汤鲜、肉香、面带劲，汤里大块的冬瓜入口即化、排骨酥外酥里嫩，一口咬下去满口肉汁，果真名不虚传。

📍 台北市北投区新市街 47 号

🚗 北投站、新北投站

☎ (02) 2896-1119

🕒 07:00~20:00(周二公休)

👍 60 元(小)、70 元(大)



4 新北投温泉区 ——加贺屋会席料理（高档餐厅·日式料理）

北投加贺屋是日本百年温泉旅馆——加贺屋在海外的第一个据点，传承女将、料理及風呂等日本传统餐旅文化，传递雅致和风之美。除了泡汤与住宿，可千万不要错过享用加贺屋的夕食——正统日本会席料理，料理长是特别从日本延揽，有着五十年料理经验的柴崎彻，将他最

专精的怀石料理，延续最正统的加贺屋精神与和风精髓，呈现在饕客面前。

📍 台北市北投区光明路 236 号

🚗 新北投站

☎ (02) 2891-1111

🕒 18:00~21:30

💰 2500-4800 元

5 新北投温泉区少帅禅园吃大帅餐（高档餐厅·创意料理）

少帅禅园隐身在北投山区的林荫间，二栋已近百年的灰瓦木墙主建筑矗立其中，可以远眺观音山与关渡平原，晚上能欣赏台北璀璨的灯火闪烁与繁星相辉的夜空。沿着木梯拾阶而下，神风队员酒后的呛浪歌声仿佛还在回荡，张学良夫妇昔日的卧室旁，似乎仍可感受到少帅无奈的寂寥；来少帅禅园可享美食、泡好汤、品好茶。少帅禅园钻研从张帅府到尔后张氏夫妇居台的菜谱及饮食内容，将张学良百岁饮食密码精致地呈现，依季节严格采选新鲜食材，配合时令设计创意烹调的方式，就是少帅禅园张学良百岁饮食密码的精神所在。

📍 台北市北投区幽雅路 34 号

🚗 新北投站

☎ (02)2893-5336

🕒 少帅展馆 10:00~21:00 汉卿美馔 12:00~14:00、18:00~21:00

💰 150 元（门票可抵足浴）

💰 1200~2000 元





周边延伸旅游

顺游新北投温泉乡

除了泡汤吃美食，来到北投可千万不能错过这些文化景点“北投温泉博物馆”前身是北投温泉公共浴场，1913年日本时期台北州厅仿日本静冈县伊豆山温泉的方式，兴建了这一座公共温泉浴场，近年来经规划，恢复旧貌，辟为温泉博物馆供民众参观。距此不远的“梅庭”，曾是“一代草圣”于右任先生的寓所，现为市定历史性建筑。梅庭依山势呈城垛式，后院水流潺潺、绿树成荫、幽雅苍郁，入口门柱上刻有于右任先生手书之“梅庭”题字。此外，北投区的地标建筑，就是“台北市立图书馆北投分馆”，是台湾首座绿建筑图书馆，坐落于林木茂密、生态环境丰富的北投公园内，与温泉博物馆比邻。特色在于环保建材，屋顶为轻质生态屋顶，设有太阳能光电板发电。绿化屋顶及斜坡草坡设计可涵养水分自然排水至雨水回收槽，再利用回收水浇灌植栽及冲水马桶，达到绿化与减少水资源浪费，特殊的设计获得许多国际建筑大奖。

北投温泉博物馆

- 📍 台北市北投区中山路2号
- ☎ (02)2893-9981
- ¥ 免费参观
- 🕒 09:00~17:00；周一、国定假日闭馆
- 🚶 于新北投站出站后，沿中山路步行约5分钟可抵

梅庭

- 📍 台北市北投区中山路6号
- ☎ (02)2897-2647
- 🕒 周二到周日 09:00~17:00，周一及国定假日闭馆
- ¥ 免费

北投图书馆

- 📍 台北市北投区光明路251号
- ☎ (02)2897-7682
- 🕒 周二至周六 8:30~21:00 周日、周一 9:00~17:00



北投、新北投捷运站邻近景点：北投温泉、新北投图书馆、梅庭、地热景观公园等

台北新潮味—信义计划区

1 分钟认识信义计划区

信义计划区可说是“台北曼哈顿”，白天是商业金融中心，夜晚则摇身一变成为一颗闪亮的夜生活区，比白天还要艳丽光彩夺目。信义计划区是目前台北市最具指标性的商圈，最 Top 的时尚购物中心、饭店、餐厅均聚集于此，可谓台北最具价值的时髦都会地区。但由于早期尚未开发前，曾为眷村驻地，加上附近的台北医学大学与小区，让光鲜亮丽的信义计划区周边，也能发现当年眷村里的好滋味。

1 PONORAMA 随意鸟地方高空景观餐厅（高档餐厅·西餐）

位于 101 大楼 85 楼，是全球最高的景观餐厅。提供顶级牛排日本毛蟹、澳洲活龙虾与法国吉拉朵生蚝等珍馐美馔。在享用美馔之余，还能仔细地看到台北每个时分的变幻，体会生活在最金字塔顶端的享受。此外店内的装潢也是一大特色，代表意大利水都威尼斯的贡多拉凤尾船、全台最独一无二高空观景洗手间等皆为店内最令人激赏的设施，提供您顶级的视觉享受。

📍 台北市信义区信义路五段 7 号 85 楼（台北 101 金融大楼 85 楼）

🚗 台北 101/ 世贸站

☎ (02)8101-0016

🕒 11:30~14:30、17:30~22:30

👉 时尚套餐 1680 元、鼎饌套餐 2680 元



2 梅门食践堂（高档餐厅·西餐）

餐厅位于欧风奢华的 BELLAVITA，无论装潢或菜色，均融合古典与时尚，以现代风格呈现中国精妙深远的食养文化。由梅门掌门人李凤山师父亲选菜单，提供配合四季节令的当季天然食材。烹调方式讲究阴阳调和与五行运转，使其易于消化吸收，调味仅以盐、醋、酱油及香油四品，其余皆呈现食材原味，在美味中讲究养生，尽揽古今中外的饮食精华。

📍 台北市信义区松仁路 28 号 B2（BELLAVITA 宝丽广场 B2）

🚗 市府站、台北 101/ 世贸站

☎ (02) 8729-2734

🕒 11:30~22:00

💰 套餐均为 580 元

3

北平都一处 (平价餐馆·中餐) 

如果你认为在台北吃北京的料理很奇怪，那就错了，这知名的老店可是清末御厨传人所开，特色料理就是北京小吃“褡裢火烧”，改良原北京版，尺寸更大馅料更扎实，有韭黄、海参及瘦肉多的后腿猪肉及海虾鲜味，搭配现煮酸辣汤是人气吃法。另外还有芝麻酱烧饼与清宫凉面，也是招牌好味。

 台北市仁爱路4段506号

 市府站、国父纪念馆站、台北101/世贸站

 (02) 2720-6417

 11:00~14:00、17:00~21:00

 褡裢火烧 200元



4


宋厨菜馆 (高档餐馆·中餐) 

宋厨的烤鸭，就连北京“全聚德”董事长尝过后也臣服。隐身在巷弄间的“宋厨”，招牌菜色就是北京烤鸭，只要金黄色烤鸭一上桌，便可一睹精彩的片鸭秀，两头如火花般的葱段，沾酱后连着鸭肉、鸭皮入口，香Q酥脆和着清脆香味，马上在口齿间弹跳不已。宋厨有“全台北市最难订位的餐厅”之称，天天爆满不说，就连事先订位也得排到好几个月以后，但这儿永远都是老饕们心目中值得等待的好滋味。

 台北市忠孝东路五段15巷14号

 市府站

 (02) 2764-4788

 11:30~14:30、17:30~21:00 (每周日公休)

 烤鸭一吃 900元 (每多一吃加 100元) (一只约 4-6 人份)



5

米其林三星 Stay (高档餐馆·西餐) 

在法国拥有五颗米其林星星的皇宫主厨 Yannick Alleno，以重新演绎经典法式料理为概念，在台北开设 Simple Table Alleno Yannick(STAY) 全球第四家分店，位于台北 101 大楼 4 楼，以低调奢华的基调，打造时尚却没有负担的餐饮空间。STAY 有法国专业侍酒师进驻，包含市面上找不到的独立小酒庄作品。

 台北市信义区市府路 45 号 4 楼 (台北 101 购物中心)

 台北 101/ 世贸站

 (02) 8101-8177

 10:00~22:30

 午间套餐 980元~2800元、晚间套餐 2600元





6 南村小吃店 (平价餐馆·中餐) 🍲

南村小吃店起源于上世纪 60 年代，当年在四四南村内经营，随着眷村拆村后迁往临近的庄敬路，由于邻近当年的凯悦（现君悦大饭店），加上面点好吃，被誉为“小凯悦”。店内以打卤面及各式卤菜著名，不管是牛筋、豆腐皮、鸡肝、海带、猪耳朵、豆干或任何卤料，保留了 30 多年的传统做法，每一样都是地道好滋味。此外，特制的麻辣小黄瓜，滋味更是独树一帜。

📍 台北市信义区庄敬路 178 巷 12 号

🚗 台北 101/ 世贸站

☎ (02) 8789-3628

🕒 12:00~14:30、17:30~22:00

👍 打卤面 70 元、凉拌小黄瓜 40 元



周边延伸旅游

顺游四四南村

位于台北 101 附近的四四南村，是台北第一座眷村，1949 年中华民国政府播迁来台，逾 40 万名国军及其眷属带着简单行囊来到台北，以当年日军留下的库房，克难打造为临时宿舍，本以为这里只是个中继站，没想到却在此落地生根，一待就是几十年。由于军眷间有着相同的生命体验、职业及理念，也让眷村自成特殊的文化。信步走在低矮平房的巷弄内，各省口音钻入耳中，一到用餐时间，各省菜肴的香气悄悄窜入鼻里，走过眷村，仿佛一访中国各省。1999 年代四四南村被拆除，其中四栋建筑物被保存下来，现为信义公民会馆暨眷村文化公园，是认识台湾眷村文化最佳地点之一。

📍 台北市信义区松勤街 50 号

☎ (02) 2723-7937

🕒 09:00~16:00 (每周一及国定假日闭馆)

¥ 免费

🚗 捷运台北 101/ 世贸站，2 号出口步行 3 分钟可达



🐫 Tips 小贴士

捷运市府站邻近景点：饶河街观光夜市、信义商圈

捷运台北 101/ 世贸站邻近景点：台北 101、信义商圈、台北世界贸易中心、四四南村

捷运国父纪念馆站邻近景点：国父纪念馆、松山文创园区

台北文青味—永康商圈

1 分钟认识永康商圈

具有精致人文休闲风貌的永康商圈，恬静的氛围，一直是旅人喜欢造访的地方。此区域大致上是以永康公园为中心，涵盖永康街、丽水街、潮州街、部份金华街，以及街口附近的信义路商店。由于是日本文官与邻近大学教职员宿舍的集中地，使此处自然沉淀了浓厚的文化气息。原属于宁静住宅区，因当年的鼎泰丰、宝宫戏院、牛肉面吸引不少人潮，逐渐衍伸为现在的永康街商圈。更由于越来越多的文创品牌与咖啡馆进驻，让这里呈现特殊的人文街道魅力，更是不少文青的聚集地。



1 鼎泰丰（米其林餐厅·中式料理）

于永康街起家的鼎泰丰，曾被国外媒体誉为世界十大餐厅之一，要说是带动永康街周边商圈兴起的超级明星美食可一点都不为过。细致的菜肉馅料，包入超薄面皮，面皮褶子清晰利索，看起来吹弹可破却不会塌陷，也不会漏馅漏汤汁，在蒸笼里个个端坐如钟，皮薄馅鲜，绝对是平凡中的伟大极品。

📍 台北市信义路二段 194 号（永康街口）

🚉 东门站

☎ (02) 2321-8928

🕒 周一~周五 10:00~21:00；周六、周日 09:00~21:00

👍 招牌小笼包一笼 200 元、蟹粉小笼包一笼 340 元、元盅鸡汤 190 元

2 冶堂茶文化（特色店家）

没有招牌、广告，如果不注意，会以为经过了一般民宅，“冶堂”位于永康街巷子里老公寓的一楼，小小的庭院散发着幽静的气息，要用“古色古香”形容冶堂似乎有点沉重，尽管室内充满百年老家具，却没有古董店的动辄得咎感。店主人不经意地随意布置，仿佛这些老东西原本就待在那儿，而不是被收集过来的。任何人来这里喝茶，完全免费，店主坚持不收茶资，因为他认为自己不是在“做”茶生意，而是“分享”茶文化。他认为只有当身处其中的客人不受压迫、悠然自在时，另一种“买卖”才会成。

📍 台北市永康街 31 巷 20 之 2 号 1 楼

🚉 东门站

☎ (02)3393-8988

🕒 13:00~22:00（不定休）

👍 喝茶免费



3 回留素食茶艺馆 (平价餐馆·素食料理) 🍵

位于永康公园旁的回留，是素食餐馆、是茶馆，同时也贩卖手作面包与陶艺品。虽然是素食餐馆，但与印象中的素食大不相同，回留从不使用人工合成素料、豆制加工食品，而是坚持使用自然农耕法种植的当季蔬果来料理，餐馆现场没有任何宗教气氛，是非常自在舒适的环境，很多老客人甚至有自己习惯的座位，常常一呆就是半天一天。

📍 台北市永康街 31 巷 9 号

🚶 东门站

☎ (02)2752-8970

🕒 11:30~22:00

👍 喝茶免费

💰 福菜饭单点 380 元套餐 480 元、手工蒸饺 150 元、高山乌龙茶大壶泡 250 元



4 秋惠文库咖啡馆 (特色店家) ☕

秋惠文库现场看起来像个柑仔店（杂货店），但所收藏的文物与文史资料，都在台湾历史上具有关键性的影响，最古老的数据可达四百年前，历经西班牙、荷兰、明清、日本和国民政府时期的收藏品，几乎完整呈现了台湾近代风貌。现场不收门票，不设最低消费，只要点杯咖啡，任何人都可以来“白看”。位在人潮汹涌的永康街区鼎泰丰旁，秋惠文库，静静地在老建筑中，诉说台湾的历史，并等你来聆听。

📍 台北市信义路二段 178 号 3 楼

🚶 东门站

☎ (02) 2351-5723

🕒 11:00~21:00

👍 各式咖啡 120~150 元

5 东门饺子馆 (平价餐馆·中式料理) 🥟

将近 50 年经历，无论是水饺、锅贴、蒸饺、面食、火锅、快炒等，都获得许多饕客的肯定与喜爱，连许多外国友人也指定来这里尝鲜呢！招牌菜色当然就是猪肉水饺，皮薄馅香，说不出的美味，搭配酸辣汤或三鲜汤更是一绝。此外不可错过的是店家的私房菜：鸡丝拉皮、麻婆豆腐、酸菜白肉锅等，都是百吃不厌的好味道。

📍 金山南路 2 段 31 巷 37 号

🚶 东门站

☎ (02) 2341-1685

🕒 平日 11:00~14:30、17:00~21:00，节假日 11:00~15:00、17:00~21:30

👍 猪肉水饺 60 元、酸菜白肉锅 650~1250 元、鸡丝拉皮 160~380 元





6 吃饭食堂（平价餐馆·中式料理）

饭堂正中央斗大的匾额写着“吃饭皇帝大”，轻易展现了吃饭食堂真性情的用餐态度。无论是传统手路菜、古早味猪油拌饭……一道道传统台菜，征服了许多台湾老饕的味蕾。从宜兰的兰阳菜到台湾料理，老板吕文勇努力保留古早味，但配合现代人饮食习惯，口味减低了传统台菜的重油与重咸。

除了兼顾口味与健康，老板更将用餐环境精致化，“吃饭食堂”装潢与摆盘走高雅精致风格，也成为许多外国观光客指名光顾的美味店家。

📍 台北市永康街8巷5号

🚇 东门站

☎ (02)2322-2632

🕒 11:30~14:00, 17:00~21:30

👍 煎猪肝(140元)——以蛋白马杀鸡过的柔软猪肝，慢火中以香油快速拌炒起锅，一定要趁热吃才能尝到最爽脆嫩口的滋味，建议上桌后10分钟内食用

猪油拌饭(20元)——沁着米香的浊水溪米，浇上以红葱头爆香的猪大板油及甜香的底底荫油，让人忍不住多扒上几口

荫汁蚵(160元)——布袋蚵仔与宜兰三星蒜苗快炒，搭配自然咸甜的萝卜干的客家豆豉，爆香中衬托了蚵仔的新鲜肥嫩

7 川味老张牛肉面（平价餐馆·中式料理）

台北有很多家老张牛肉面，但只有这家川味老张牛肉面，才是许多影视名人最爱的牛肉面。曾获得2005台北牛肉面节亚军、2006年冠军王宝座的人气名店。最受欢迎的就是加入汉方中药、大骨熬煮的清炖牛肉面。此外麻香带劲的辣味牛肉面，适合嗜辣的朋友。除了牛肉面，店内招牌小菜还有粉蒸小排肥肠、海带、泡菜等，别忘了——一起品尝。

📍 台北市爱国东路105号

🚇 东门站

☎ (02) 2396-0927

🕒 11:00~15:00、17:00~21:00（周二公休）

👍 牛肉面180~240元、粉蒸排骨110元



周边延伸旅游

顺游中正纪念堂或青田街

中正纪念堂原为纪念蒋中正而建，落成以来一直是台北著名地标，由于广场宽阔，常是各种文艺展演、甚至抗议活动的好地方。主体建筑的蓝、白颜色，象征青天白日，仿天坛打造的琉璃瓦屋顶代表八德，整体建筑洋溢浓浓中国味。如果对历史或政治没兴趣，想体验更多人文街景，可从永康街散步前往青田街，是台北市兼具历史文学气息与充满绿荫的一条街。青田街拥有“台北绿宝石”的封号，因为保存了完整的绿意，加上各式老屋，逐渐形成大隐隐于市的文创空间。

中正纪念堂 - 捷运中正纪念堂站

青田街 - 捷运东门站五号出口，由永康街步行到底左转金华街，沿金华街步行5分钟可达青田街或由大安森林公园站二号出口，沿大安森林公园旁新生南路直行，至清真寺右转可达

Tips 小贴士

捷运东门站邻近景点：永康商圈、青田街文创区、东门市场

捷运中正纪念堂站邻近景点：中正纪念堂、国家图书馆

捷运大安森林公园站邻近景点：大安森林公园、台北清真寺、台北圣家堂

台北府城味—台北车站商圈

1 分钟认识北车商圈

台北车站扮演着重要的交通枢纽，台铁、高铁、捷运三铁共构，四通八达，是台湾各县市抵达台北市区的门户，因此也接收来自台湾各地的人文风情。整个站前商圈主要以补习街南阳街、馆前路金融街与重庆南路书店街为主，并连接至城中商圈与西门町。但近年来因为台北车站2楼微风美食广场，加上后站的台北转运站、京站广场与君品酒店的设立，有效吸引过路人潮，也让整个台北车站商圈更加扩大。

1 台北车站2楼微风美食广场——兆堂、两面烧肉、贰楼

台北车站的游赏动线很简单，爱吃鬼请往楼上，SHOPPING族请往楼下。车站2楼的微风美食广场，是微风百货分馆，主要以美食街与伴手礼销售为主，位于台北车站地下一层至地上二层。其中位于2楼的美食区，与一般百货公司美食地下街很不同，将美食分类为不同区块，便于客人选择要吃什么。例如咖哩区、牛肉面区、台湾小吃区、异国美食区等，共有上百间店家供您选择。特别推荐的餐厅有一兆堂精致锅物、两面烧肉、贰楼早餐等，都是大名鼎鼎的人气排队店家。

📍 台北市北平西路3号(B1、1F、2F) (微风广场台北车站店)

🕒 10:00~22:00

一兆堂锅物(微风台北车站店)

☎ (02)2375-1088

👍 牛奶养颜锅、药膳汤底、安格斯牛肉、培根牛肉

两面烧肉(微风台北车站店)

☎ (02)2311-2327

👍 烧肉、茶泡饭、烤棉花糖

Second Floor Caf'e 贰楼餐馆(微风台北车站店)

☎ (02)2361-086

👍 班尼迪克蛋、贰楼汉堡塔、蓝带鸡排奶油焗饭

2 南阳街铜板美食 —阿泉臭豆腐、老蔡水煎包、青蛙下蛋

南阳街以许多补习班聚集产生规模经济为特色，可说是全台北补习班最密集的地方，俗称补习街。在大学难考的年代，由于许多补习学生直接在附近用餐，因此连带带动此地餐饮业的聚集。除普通的自助餐外，还有各式铜板美食如车轮饼、卤味、水煎包等等。现在许多中年人仍会回去南阳街品尝这些小吃，因为“哥吃的不是美食，是回忆”。此区最受欢迎的小吃包括：以酥脆闻名的阿泉臭豆腐、爽脆鲜美又便宜的老蔡水煎包、一份就有5颗蛋的超大蔬菜大蛋饼……都是许多学生的青春回忆。

阿泉面线臭豆腐

📍 台北市许昌街26之3号

☎ (02)2389-7687;

🕒 11:30~23:30

老蔡水煎包

📍 台北市许昌街26之1号

☎ (02)2361-2999

🕒 06:00~23:30

江阿姨蔬菜大蛋饼

📍 台北市公园路20巷21号

🕒 12:00~23:00



3

立法院三宝、喜来登苏可泰、阜杭豆浆

在捷运善导寺站，喜来登酒店附近，是许多台湾公家机关的行政中心，包括立法院、行政院、监察院，以及台大医学中心等机构都在此区，大批公务人员的用餐需求，造就了这里拥有许多美食老店与小摊。特别推荐“立法院三宝”，可不是指民进党的三宝立委，而是位于立法院附近的水煎包、鸡排与面线，是许多立委办公室指名购买的下午茶点心。此外，附近的喜来登餐厅与阜杭豆浆也都是一等一的名店。在这个地区用餐可别大惊小怪，因为常常可以见到在电视上打成一片的政治人物，私底下可是“麻吉麻吉”（台湾话：哥们儿）的一起用餐呢！

台北喜来登大饭店 SUKHOTHAI 泰式料理

📍 台北市忠孝东路一段12号2楼

☎ (02)2321-1818

🕒 11:30~14:30/18:00~22:00

阜杭豆浆

📍 台北市忠孝东路一段108号2楼之28（华山市场二楼）

☎ (02)2392-2175

🕒 05:30~12:30（周一公休）

一志鸡排

📍 台北市济南路一段11巷巷内

☎ 0918-882-453

🕒 15:30~19:00（周六日公休）

生煎包刘

📍 台北市济南路一段11巷巷内

🕒 15:30~19:00（周六日公休）

丸珍面线

📍 台北市济南路一段11巷巷内

🕒 16:00~19:00（周六日公休）



4

西门町峰大咖啡、老天禄鸭翅、珍珠馄饨、明星咖啡馆、雪王冰淇淋

知名的西门町商圈，地处于北车商圈与万华商圈之间，邻近城中商圈，在台北东区与信义区成为台北时尚地标之前，西门町一直都是时髦流行的集散中心。也由于有着台湾密度最高的电影街，因此带动附近美食餐厅的兴盛。当年许多人为了看电影，会先购买各式各样卤味到电影院食用，有些人则是先选择来碗馄饨或面线裹腹；假日约会的男女，总是先到附近的“蜂大”、“明星咖啡厅馆”约会用餐，然后再去逛街看电影，看完电影后又续摊品尝成都杨桃冰或百年冰淇淋“雪王”，总之西门町的美食百百款，值得你花上一整天吃遍这一区。

峰大咖啡

📍 台北市万华区成都路42号

☎ (02)2371-9577

🕒 08:00~22:00

老天禄

📍 台北市万华区成都路56号

☎ (02)2375-7575

🕒 10:30~20:30

明星西点面包

📍 台北市万华区武昌街一段7号

☎ (02)2331-7370

🕒 08:30~22:00

雪王冰淇淋

📍 台北市中正区武昌街一段65号

☎ (02)2331-8415

🕒 12:00~22:00



5

君品帝王蟹、海鲜吃到饱

自从六星级酒店“君品酒店”于台北车站后方营运后，整个拉高了北车站后的用餐档次，尤以受到明星欢迎的“颐宫中餐厅”为最，知名的蜜汁叉烧、先知鸭、雪菜肉丝面与各式港点，是名厨刘伟强的招牌菜色。此外，以海鲜吃到饱闻名的云轩西餐厅，更以无限量供应帝王蟹、生鱼片与各式海鲜冷盘，受到饕客青睐。对于嗜吃海鲜的人而言，云轩西餐厅简直是梦幻天堂！

君品酒店云轩西餐厅

📍 台北市大同区承德路一段3号6楼

☎ (02)2181-9999

🕒 11:30~14:30, 18:00~21:30



周边延伸旅游

顺游华山 1914 文化创意产业园区

华山 1914 文化创意产业园区曾是台湾规模数一数二的酒厂，酒厂搬迁后，闲置的空间经过一连串改造计划，成为推广艺术文化的新据点。腹地广大的园区，所有的老建筑都改头换面，有了截然不同的生命。除了展演空间，许多文创商家、餐厅、流行音乐空间……也陆续进驻，为园区注入新活力。

¥ 开放空间，店家依各自规定收费

📍 台北市中正区八德路一段1号

☎ (02)2358-1914

🕒 09:30~21:00

🚶 忠孝新生站1号出口步行约5分钟，或善导寺站6号出口步行约5分钟可抵达



台北车站邻近景点：228 纪念公园、历史博物馆、海关博物馆、中山地下街、京站百货广场、国父史迹纪念馆等

善导寺站邻近景点：华山艺术特区、善导寺佛教艺术馆、光华数字新天地

6

大三元酒楼 (平价餐馆·中式料理)



衡阳路上老字号的粤菜餐厅大三元酒楼，成立至今 40 多年，由于地点位居博爱特区，曾是政商界有名的金融餐厅，历任政要都曾是座上宾，更因为名誉董事长是鼎鼎大名的歌仔戏天后杨丽花，让大三元成为当年许多老台北人必去的潮餐厅，更吸引了许多观光客慕名而来。一般人讲到大三元只想到大菜，但大三元其实是港式推车点心起家的。因此将这些中式点心年轻化，让年轻人也能轻松品尝大三元的港式美味，是第二代经营者的理念。如果是小家庭或是 2、3 位好友一同用餐，可选择精致套餐或港式点心如鲜虾仁肠粉、咸鱼鸡粒炒饭等特色单点。

📍 台北市衡阳路 46 号

☎ (02) 2381-7180

¥ 樱桃谷鸭 1500 元

👍 樱桃谷鸭两吃 (1500 元) ——来自宜兰三星的樱桃谷鸭，肉质细嫩，片鸭时引人垂涎欲滴，焦糖色的脆皮油香在舌尖化开，可另选炒鸭骨等两吃或三吃

鲜虾仁肠粉 (鲜虾仁肠粉 155 元) ——由师傅手工现做，肠粉皮 Q 弹滑嫩如缎，内含 3 只完整虾仁，淋上特调酱料，口感别致；牛奶埔鸡汤 (小份 140 元 / 大份 480 元) ——汤品向来是港式料理的拿手戏，加入牛奶埔、山葡萄、何首乌、黄耆等药材炖煮，顾筋骨、补元气，杨丽花返台必指名外带



台北市必买美味伴手礼

台北国宾饭店—干贝 XO 酱礼盒

台北国宾粤菜厅的干贝 XO 酱一直是人气金字招牌酱，其浓郁香气与真材实料，受到老饕食客的一致推崇。此为一道极费工的手工佐酱，选用甜度较高的日本干贝、金华火腿与其他香料，以慢火慢炒的方式制作而成，丝丝鲜美、散发浓郁的海味，微辣的口感香气十足，是拌面佐饭的最佳选择。

- 📍 台北市中山北路二段 63 号 2 楼
- ☎ (02)2100-2100 分机 2370、2376
- 🕒 11:00~14:00、17:30~21:00
- 💰 1200 元 / 2 入



佳德糕饼—台湾凤梨酥

凤梨酥可说是台湾糕饼业的金砖奇迹，尤其是佳德凤梨酥，一直是台北人的首选，皮薄馅多、松香不黏牙，夹藏着口感细致及充满着菠萝的自然酸甜，无与伦比。曾荣获台北市凤梨酥大赛第一名。

- 📍 台北市南京东路 5 段 88 号
- ☎ (02)8787-8186
- 🕒 07:30~21:30
- 💰 324 元 / 12 入



明星西点面包厂—俄罗斯软糖

源自俄罗斯皇宫廷御用软糖，是当年蒋经国夫人蒋方良女士最爱的点心，台湾仅此一家、独一无二。尝起来像是包着核桃夹层的棉花糖，微微咸香的核桃咬起来新鲜清脆，口感 Q 而不腻，冰冻过后别有一番风味。

- 📍 台北市武昌街一段 5 号 2 楼
- ☎ (02)2381-5589
- 🕒 08:00~20:30
- 💰 280 元 / 包



台铁怀旧排骨便当

台铁便当是许多台湾民众搭乘火车的共同记忆，尤以排骨便当最为著名，虽南北配菜不同，但主角——香卤排骨，始终受到台湾民众的欢迎，成为台铁明星商品之一。早期是由列车服务人员在列车上叫卖，现在台铁在大部分的车站都成立实体店面贩卖便当。

- 📍 台北车站 - 台铁便当本铺
- 📍 台北市北平西路 3 号一楼
- ☎ (02)2381-5226
- 🕒 11:00~20:00 (售完为止)
- 💰 100 元 / 80 元 / 60 元 (依菜色内容有所差异)





舌尖上的新北

在新北市吃遍全台湾

新北市是全台湾人口最多的县市，全境环绕台北市、三面环绕基隆市，无论在交通、生活上都与台北市息息相关。由于中间夹杂台北市，也让新北市东西南北间的距离较远，在美食文化上也因地影响而有不同特色。新庄、三重、中和；永和较早发展，人口也较为密集，因此有不少人气传统小吃在这些地区发展；板桥则因为是新北市政府所在地而成为都会机能最强的区域；新店与乌来因为靠近山区，碧潭与乌来温泉让这二区自成一独特的风景区；淡水、三芝、石门则以淡水为主自成一派观光系统，发展出水岸、海岸特色的赏游路线与美食；金山万里则因邻近基隆，拥有渔港而成为海鲜重镇；瑞芳、平溪、贡寮等区更是因为铁路与矿业文化，发展出全台独有的铁道美食。如果说台北市是世界的缩影，那么新北市可说是台湾的缩影，集都会、传统、乡间、山城、海岸、河岸、温泉……等特色于一市，在新北市，你可以轻松吃到全台湾的特色美食。

——去哪儿网聪明旅行家 戴胜通

新店、乌来

1 分钟认识新店、乌来

新店溪上游两大溪流：南势溪、景美溪，沿线因早年船运而形成聚落，好山好水好风景，孕育出好诱人的美食小吃。一般游客来到新店碧潭风景区，都会被古老的吊桥和周边的美景所吸引，长桥卧波、潭水碧绿，在此乘船游潭或沿溪骑单车，是许多台北人假日的休闲活动。而到乌来泡汤赏景，让天然森林的芬多精与温泉洗涤身心灵，更是城市人所梦寐以求的天然氧吧。

1 馥兰朵乌来（高级餐厅·创意料理）

馥兰朵乌来度假酒店位于新北市乌来区南势溪畔，由于坐落位置拥有山水极佳视野，加上周边的景点与丰富的生态，是许多国内外游客必住的温泉度假饭店。定位为山间的疗愈性艺术酒店，走气质风韵的知性熟女路线，以亲切不过度干扰的服务问候取代排排站列队欢迎，给旅人回家的感觉。不少游客来此享用餐点，只为一睹山岚美景与美食艺术。2013 年荣获有“饭店米其林”之称，且在被世界精品酒店及餐饮业者奉为指引“圣经”的 2013 罗莱夏朵旅游指南上，台湾只有三间店家上榜（另外两家为北投三二行馆、台中乐沐餐厅），馥兰朵乌来以高质量餐饮与整体服务水平，名列其中。

- 📍 新北市乌来区堰堤 3 号
- ☎ (02) 2661-6555
- 🕒 08:00 ~ 24:00
- ¥ 主厨推荐套餐 / 单点 780 元



2 二八工作室（私人厨房·创意料理）

一家开在交通不便的深山里的餐厅，却常常订位不易。这是一家菜色很难归类和形容的私人厨房，隐居在台北新店的屈尺，每天最多只接 2 桌客人。餐厅没有固定菜单，也不接待突如其来的访客，想吃得先预约，并且沟通可接受的食材，再由餐厅主人徐家夫妻亲手采买、创作。特别推荐鱼肝记，酪梨中镶入新鲜的安康鱼肝，烤上 20 分钟，充满精致油脂的鱼肝泥，混合着酪梨果香，创作出不同的风味层次。

- 📍 新北市新店区屈尺路 28 号
- ☎ (02) 2308-3223
- 🕒 11:30 ~ 01:00
- ¥ 套餐 1200/1500 元





3

布佬厨房 (西餐·创意料理)



布佬这个名字是以老板的洋名字布鲁斯而来,餐厅主食以提供西式蔬食料理为主,餐厅平日有Live演唱,将慢活的味道全都彰显出来。披萨、蔬食是这里的招牌,不过青酱面、烤饭类也卖得极好。布佬厨房以清新空气及欧式庭园用餐环境,吸引许多朋友前来,店家拥有二楼开放式建筑,还有户外露天咖啡座区。虽然在新店郊区,但因为受欢迎,前来用餐还是事先订位会比较好。

📍 新北市新店区车子路 137 号 (新店站)

☎ (02)8666-6181

🕒 11:00~22:00

💰 田园蔬食披萨 220 元、米兰奶汁炖饭 180 元

4

一碗小羊肉 (平价餐馆·中式料理)



店内只卖四种菜色,分别为炖羊、烧羊、麻油面线、羊油面线。最受欢迎的是炖羊,热呼呼的炖羊,汤喝起来带点淡淡的中药味道,甫入口即尝到汤头的甘甜,羊肉相当鲜嫩,没有羊腥味,且肉质有弹性,沾着店家附的酱汁相当对味。而红烧口味的烧羊,汤头微辣,喝起来味道比较重。无论是哪一种汤头,搭配羊油面线一起享用,暖身又吃得饱。

📍 新北市新店区北宜路一段 194 之 1 号 (新店站)

☎ (02)8665-8119

🕒 11:00~00:30 (周五、周六 11:00 ~ 01:30)

💰 清炖羊肉 150 元、麻油面线 30 元



周边延伸旅游

顺游乌来泡汤

在古老的传说中,2、3百年前的乌来是泰雅族打猎的地方,当他们来到乌来河畔时,发现河边烟雾袅袅,趋前探视后,发现了不断冒烟的热水,便大声高呼乌来。所以,乌来就是泰雅语“冒烟的热水”,也就是我们现在所说的温泉。于是,乌来一语相沿至今,并且成为乌来区的地名。此外,闻名遐迩的乌来瀑布,拥有多样不同的风貌;若隐若现于云雾间的神秘,冬雨的黯然离愁,春雨过后水势壮丽奔流、枯水时期的湍湍溪流,四季乌来令人有不同的游情和意境。

📍 新北市乌来区乌来里

☎ 乌来风景特定区管理所 (02)2661-6942

🕒 野溪温泉全日开放、饭店温泉依各家开放时间为准

💰 野溪温泉免费、饭店温泉依各家收费为准

🚏 搭乘捷运新店线新店捷运站,站前转搭乘新店客运(乌来-台北线),至乌来站下车



新庄、三重、板桥、中永和

1 分钟认识新庄、三重、板桥、中永和

作为新北市中心与副都心，板桥、新庄、三重与中永和，承载整个新北市的生活与政经重心，更由于地理位置近台北市，与台北市的关系可谓密不可分。新北市最精采的都会美食，从小吃、点心、饭馆到餐厅，海鲜、异国与八大菜系的澎湃料理，变化出令人惊艳的食之艺，由于这几个区的居住人口占新北市一半以上，卧虎藏龙的巷弄美食、街坊料理与隐藏版高级餐厅，绝对值得你一一发掘。

1 中和—石山日式料理（异国料理·创意料理）

石山新日式料理采用无菜单的创意料理方式，可依据预算做搭配，用平实的价格即能享受到顶级的料理，石山不但拥有传统与现代结合的怀石料理套餐，还同时结合了意大利、法式及日式料理的特色，店内采用进口新鲜食材，讲究食物原味的呈现，重视食物及器皿的摆设，也象征禅的意境。

📍 新北市中和区安平路 178 号

🚉 永安市场站

☎ (02)2948-7137

🕒 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 21:30（周一公休）

💰 1200/1500 元



2 永和—黄金海岸活虾之家（平价餐馆·中式料理）

位在永和福和路上的黄金海岸，在当地经营 20 多年，以活跳跳鲜虾，烹、烤、煮、炸，堪称店里最大招牌。店里的虾料理口味任选，干烧的滋味结合碳烤的香气，让人还未端上桌即口水直流，是吃大虾料理的您不可错过的招牌老店。招牌胡椒虾以特制的胡椒与中药调配过，入味后的虾肉有弹性有嚼劲，胡椒的香辣在口中蔓延开、搭配清凉的饮料入口，让人吃到大呼过瘾。再特别以吹风机将虾子外壳吹干，去除湿气以免影响口味。

☎ (02) 2231-4125

📍 新北市永和区福和路 182 号

🚉 永安市场站、顶溪站

🕒 18:30 ~ 04:30

📍 烧酒虾 700 元、胡椒虾 580 元



3 新庄—阿瑞官糕店（街头美食·咸品 & 甜品）

芋粿巧是台湾民间常见小吃，但要吃得到大块的大甲芋头，香到出汁的瘦肉丁的扎实内馅，还有怎么咬都不黏牙的Q弹外皮，可就少见了。新庄的百年芋粿老店阿瑞官，小小的店面藏身在新庄庙街内，商品多达 20 余种，最热卖的是第四代苏文明研发出的芋粿巧，馅多弹牙的好味道，是长辈们怀念的古早味。

📍 新北市新庄区新庄路 49 号

🚉 头前庄站、新庄站

☎ (02) 29928796

🕒 08:00 ~ 17:00

💰 芋粿巧 20 元、红龟粿 30 元

4 板桥—油库口面线 (街头美食·中式)

油库口的面线好吃,完全来自纯手工,所有的食材与配料,新鲜的大肠跟蚵仔,一定是当天处理与清洗。一上桌就有扑鼻香,是老板夫妇的独门酥炸油葱头好手艺。此外爱吃辣的人一定要加上老板自制的红色辣椒酱及麻辣辣椒油。此外,传统的吃法是蚵仔面线配臭豆腐,但油库口搭配的是高粱酒香肠,出奇的组合方式相当受欢迎。仅此一家,别无分号。

📍 新北市板桥区文化路一段 188 巷 44 号

🚉 板桥站、新埔站

☎ (02)225-76445

🕒 11:00 ~ 19:00

💰 综合口味面线 40 元、高粱酒香肠 20 元



周边延伸旅游

顺游新庄庙街

新庄庙街可不是一般卖童玩刮痧棒的观光老街,它是一条真正的三百年老街,其中庙宇林立,拥有许多国家二级及三级的古迹,成为当地的信仰中心,故又称作新庄庙街。新庄是淡水河最早开发的市区,那时从淡水河开船进来可以直接开到大汉溪畔,也就是新庄老街旁的码头,是当年汉人在此聚集屯垦发展成新的村庄,所以叫做新庄,比大稻埕与艋舺的发展都早的多,直到后来河港淤积才被艋舺取代地位。人多的地方庙就多,所以老街上有将近 10 座庙宇,慈佑宫、武圣庙、文昌祠都有两百年以上的历史,周边发展出的各式老店也都有上百年历史。例如百年麦芽糖老店——翁裕美商行,在民前 11 年成立,虽然不零售,但现在仍是许多食品与工业用麦芽糖的重要原料提供厂。

📍 新北市新庄区新庄路

🚇 搭乘捷运芦洲线新庄站 2 号出口,出站即可抵达

🆓 庙宇免费参观

🕒 依各庙开放时间为准,依台湾人信仰习俗,建议下午 4 点前参观为宜



5 三重吉祥号卤肉饭 (街头美食·中式)

吉祥号是一家 60 年以上的老店,从前是台北市建成圆环知名老店,圆环拆了就搬到三重自强路,最有名的就是卤肉饭、鱼翅肉羹和五香鸡卷,能够热卖 60 年,必有独到之处。王老板说,吉祥号的秘密武器在卤肉饭的秘方,以中药的桂子粉、五香粉和咖哩粉入味,肉燥用的则是最好的后腿肉和猪颈肉,弹性好, Q 度够。很多运将碰到用餐时间,都来这里吃碗卤肉饭,配上鱼翅肉羹,好吃、便宜、又有饱足感。

📍 新北市三重区自强路一段 194 号

🚉 三重国小站

☎ (02)2985-5266

🕒 10:00 ~ 21:30 (隔周一公休)

💰 卤肉饭 30 元、鱼翅肉羹 40 元



Tips 小贴士

捷运永安市场站、顶溪站邻近景点:乐华夜市、世界宗教博物馆

捷运板桥站、新埔站邻近景点:板桥新站商圈、林家花园

捷运三重国小站邻近景点:三和夜市、碧华寺、碧华布街

捷运头前庄站、新庄站邻近景点:新庄庙街、新庄夜市、地藏庵、新庄量贩商圈、辅大花园夜市

金山、万里、野柳

1 分钟认识金山、万里、野柳


作为新北市的临海区，金山万里与野柳的海鲜料理，是最为游客所称颂的顶级美食，经常吸引各大美食节目前来访问。从海边的小渔村发展成为渔港城市，不但有山有海有美景，有老街古风与美食，更有浓浓的人情味。距离台北市区仅需一个小时车程，轻松就能品尝这些山海好味。

1 金山—金包里老街金山鸭肉 (街头美食·中式料理)

新北市金山区肉甜味美的鸭肉名闻全台，许多饕客远道慕名而来，为的就是一尝庙口这家老店烹煮的鲜美鸭肉。蒸煮过程从不放味精，也不洒作料，鲜美的原味令食客齿颊留香。特殊调制秘诀，让蒸煮出来的鸭子，其鸭皮都不会脱落，鸭皮与鸭肉里外一致，熬过的鸭汤更是美味可口，用来调面，常令人食指大动。

 新北市金山区金包里街庙口

 (02)2498-1656

 09:00 ~ 19:00 (卖完为止)

 鸭肉半只 350 左右 (依实际称重为准)



2 万里—三明美食 (街头美食·中式料理)

龟吼渔港原本只是个渔港，却因为地利之便，当地的居民陆续开起海鲜小吃店。18年前有个到台北学厨艺的三兄弟回来小渔村开了第一家海鲜餐厅三明美食，就靠着飞鱼卵寿司打响名号。平日已高朋满座，假日更是得等候才能有位置用餐。来此用餐的老饕，都很内行地点用飞鱼卵寿司、蒜泥鲜蚶、综合生鱼片、避风塘花蟹等人气海鲜，其中飞鱼卵寿司的醋饭是特选上等米，调和成台湾消费者喜爱的口味，搭配色拉、小黄瓜、飞鱼卵等食材而成，飞鱼卵咬起来咔嚓咔嚓的酥脆口感极为迷人，是来客必点名菜。下午时分在餐厅里还可尽赏北海岸滨海风光，十分惬意。

 台北市信义区松仁路 28 号 B2 (BELLAVITA 宝丽广场 B2)

 市府站、台北 101/ 世贸站

 (02) 8729-2734

 11:30~22:00

 套餐均为 580 元



3

野柳—建香四姊妹 (平价餐馆·中式料理)



想吃知名的万里蟹，就要到建香四姊妹的店，其中清炒沙茶万里蟹，选用当天进港的新鲜花蟹，再加入独家调配的沙茶酱，并搭配葱、姜、蒜，以及各种时蔬作为调味，翻炒过后，香气扑鼻，吸引人想大快朵颐。另外，配合客人的口味，还可以适当调整辣度，是极为下饭的开胃料理。此外炒海瓜子、烫蒸虾、盐酥螃蟹、鲍鱼色拉、也都是人气美食，每逢假日高朋满座。

☎ (02)2492-1602

📍 新北市万里区野柳村港东路 160 号 (野柳海洋世界正对面)

🕒 10:00 ~ 20:00

💰 海鲜大餐 3000 元，含蒜泥龙虾、九孔、五味软时、清蒸鲜鱼、烫蒸虾、生鱼片、鲍鱼色拉...等菜色



周边延伸旅游

顺游野柳地质公园

野柳地质公园是北海岸相当著名地质及奇石的风景区，风景区内的地形大致为一个凸出于海面的岬角，长约 1700 公尺，历经长时间的海蚀风化和地壳运动，形成了海蚀洞沟、蜂窝石、烛状石、豆腐石、蕈状岩、壶穴、溶蚀盘等等特殊的地质景观，为北海岸旅游又增添了许多迷人的色彩。

野柳地质公园入口旁的野柳海洋世界，是台湾第一座的海豚表演馆，广大的观众席可容纳 3000 人，每到假日吸引无数游客前来观赏；野柳海洋世界其实除了可爱的海豚外，这儿还有拟虎鲸、海狮表演及不定期更新的外国表演节目，如高空跳水、水上芭蕾、特技秀等，样样精彩可期，每场表演约 60 分钟，是内容相当丰富精采的旅游景点！

📍 新北市万里区港东路 167-1、167-3 号

🚌 国光客运 1815 台北 - 金山 (法鼓山) 线，野柳站下车后步行 10 分钟可达

☎ 野柳地质公园 (02)2492-2016、野柳海洋世界 (02)2492-1111

🕒 野柳地质公园 07:00 ~ 17:00、野柳海洋世界 09:00 ~ 17:00

💰 野柳地质公园 80 元、野柳海洋世界 450 元

Tips 小贴士

从国光客运台北西站或台北市府转运站，搭乘国光客运 1815 金山线，沿途依序可抵万里、野柳、金山。台北至万里、野柳交通时间约 1 至 1.5 小时、台北至金山约 2 小时。



汐止、三芝

1 分钟认识三芝

位于淡水旁的三芝，比淡水更多了一份恬静，经常是游客进出北海岸的起点。假日的午后，可以前往饶富地中海风情的浅水湾喝杯香醇的咖啡，漫步在素净的沙滩上，欣赏落日余晖的美景，吸几口带有些许咸味的海风，实为人生一大享受，相信三芝的蓝天碧海，是你进入北海岸前的浪漫起点。

菊地英隆 季节与五感的舌尖飨宴

来自京都的料理手艺，综合新鲜的在地食材、美丽多彩的季节花卉、优雅内敛的陶质食器，在三芝民宅里悄悄绽放。菊地英隆的怀石料理挑选新鲜的在地食材，透过纯熟且充满创意的料理智慧，巧妙地挑战客人的味蕾。怀石料理偏好透过精致细腻的手法，让菜肴与食材呈现截然不同的样貌，甚至在滋味间也充满推敲的惊喜。菊地英隆的美食滋味固然隽永，但夫人的花艺帮衬可谓锦上添花。每份端上桌的菜肴，都以不同的鲜花与绿叶精心装饰，充满自然气息却不落俗套。此外陶艺名家为菊地英隆特制的朴质餐具，与美味的料理与缤纷的鲜花互相烘托，让食客的五感彻底苏醒，体验这场精致与朴拙共舞的飨宴。

戴董推荐菜色

生鱼片——木制的提篮洋溢乡居情味，翠绿蕉叶上淡粉的甜虾、橙红生鱼片与润白的干贝，都是美妙极品。

乌龙汤面——在菊地英隆，乌龙面有好几种样貌，深色陶盘盛装的乌龙冷面是一种，水仙钵内的乌龙汤面又是另一种。汤面的配料丰富，有健康养生的菇蕈、时蔬与海菜，乌龙面Q弹有劲，份量不小。

📍 新北市三芝区观海街4号（芝柏山庄）

☎ (02)-26369750,886-958-939679

🕒 12:00 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00（餐厅用餐采预约制，请于三天前预约），周一、周二公休



1 分钟认识汐止

因为地理位置的关系，汐止是台北人进入基隆前的门户，也是基隆河潮汐的终止处，古代被称作「水返脚」。境内多山多水，景致优美，又因为早期周围山区产煤矿、楠木及樟树，让先民得以利用这些天然的资源发迹，也因此曾兴起过许多大家族，留下许多历史古厝，更因此发展许多常民美食。

养身养心 食养山房

在国内精致料理界颇负盛名的食养山房，以高水平的精彩美馔料理，赢得饕客们的一致肯定，为的就是每次都令人惊艳的美味菜色，与那独特的禅风用餐氛围。食养山房的老板林炳辉经常出国，将各地异国美食的创意精髓融入本土的料理中，因此来到这儿常常能发现变化出来的美食，不论色、香、味、质、行、器、名、意、境，全都到位了，并将禅修的精神融入在料理中，获得更多客人的激赏，也成为精致美馔的指标。食养山房没有菜单，无需点菜，来了，就放轻松等待服务人员一道一道慢慢上菜，用心一口一口地专注品尝，慢食的意义在这儿找到答案。食养的菜肴看似简约，实际上做法繁复，每道菜几乎都是多种食材的组合，但又高明地化繁为简，值得您用心体验。

戴董推荐菜色

莲花鸡汤——清雅不腻，堪称料理精神的极致呈现，干燥的香水睡莲放入汤中，遇热后花瓣会由外而内，一片片展开，平铺于水面，常惹得食客惊呼连连。此外汤里还有看不到的用心，这含有莲子、莲藕及多种菇类的鸡汤，是花了一整个晚上熬制而成，甘甜无比的鸡汤一直保持美味与莲花香，鸡肉弹滑、入口即化，让人一碗接一碗。

¥ 套餐制 1100 元

📍 新北市汐止区汐万路三段350巷7号（往新山梦湖&五指山方向）

☎ (02)2646-2266,886-931381528

🕒 12:00 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00（周一公休、预约制）



新北市必买美味伴手礼



猴硐猫村—艾妮西点猫咪凤梨酥

猫咪凤梨酥以猫咪为主题，分为猫脸、猫身两款创意造型，口味除了土菠萝原味，另研发蔓越莓凤梨酥和蓝莓凤梨酥特色口味。以及加入健康养生的竹炭粉所制成的黑猫凤梨酥，造型创意与美味兼具。

📍 新北市瑞芳区明灯路3段33号

☎ (02)2497-0636

🕒 07:30~22:30

💰 360元/12枚



圣巴黎焦糖卤味—酸菜脆肠

酸菜脆肠是该店的镇店之宝，将脆肠经过层层繁复的洗涤过程，再放入卤汁中熬制约8小时。特制汉方焦糖卤汁，搭配独家秘方制程的酸菜，吃起来冰凉爽脆，口齿留香意犹未尽。

📍 新北市新店区北宜路1段272之1号

☎ (02)2217-5138

🕒 08:00~22:00 (平日) 08:00~22:00 (假日)

💰 100元/盒



手信坊—桐花绿豆糕

使用上选绿豆，以传统制程水洗、去壳，研磨成细如雪花之绿豆仁粉，并包裹纯正蜜红豆馅，绵密细致、入口即化，令人回味无穷。曾荣登苹果日报“四大超商款冰饼试吃评比”及“九大网购款月饼评比”的冰饼类第一名。

📍 新北市土城区国际路55号3楼

☎ (02)82620506

🕒 08:30~20:00 (平日) ; 08:30~20:00 (假日)

💰 360元/15入



顺香糕饼店—咸光饼

咸光饼，是新庄地区在每年农历五月一日时，地藏庵文武大众爷圣诞日遶境出巡所必备的祭品，是新庄人共同的记忆。以米和糖所制成，口感扎实，吃了很有饱足感，相当适合拿来当早餐或下午茶，同时也是最富含地方色彩，极具新庄特色的产品。由于有许多民众相信吃者平安的说法，所以咸光饼又有平安饼之称。

📍 新北市新庄区新庄路341号

☎ (02)2992-1639

🕒 09:00~23:00

💰 35元/9枚

寻找 聪明 旅行家

我的城市·我的视界

成为去哪儿
全球特约城市作者

如果你热爱分享

喜好旅游，对国外的某个城市了若指掌
有最聪明的当地旅游秘笈

欢迎加入

去哪儿网旅行家的行列！

请把个人简历及详细的旅游经历发送至
travelfans@qunar.com

我们会尽快与您联系

Smart Travel 聪明你的旅行

去哪儿网旅行指南

更多旅行指南下载

去哪儿网旅行指南下载：guide.qunar.com

去哪儿官方攻略微博：weibo.com/lvyougonglve

若您有好的想法 & 建议，请告诉我们：travelfans@qunar.com

