



非凡大探索

美食店家資訊

PHILIP

目 錄

★甜品／西點

- 冰品涼品甜品甜湯
- 冰淇淋
- 甜點／蛋糕／點心
- 好吃麵包

★麵食

- 包子／饅頭
- 水煎包／鍋貼
- 好吃元寶
- 好吃餛飩
- 好吃的酥餅／餅
- 牛肉麵
- 好吃麵店
- 涼麵
- 義大利麵
- 日式拉麵
- 創意麵＋泡麵
- 炒麵

★中國菜

- 南北菜
- 中國菜系／川菜
- 中國菜系／北平菜
- 中國菜系／上海菜

★異國料理

- 南洋料理
- 日式料理
- 韓國料理
- 異國美食
- 異國廚師美食達人
- 各國年菜大觀

- 鐵板料理

- 好吃燒肉
- 好吃咖哩

★台灣小吃

- 雞
- 鴨／薑母鴨／當歸鴨
- 好吃鵝肉
- 牛肉饗宴
- 羊肉爐／涮羊肉
- 豬腳
- 好吃海鮮／秋蟹
- 好吃海鮮／熱炒
- 傳統市場巡禮

- 黑白切
- 好吃肉羹

- 好吃肉圓
- 好吃臭豆腐

- 好吃蚵仔煎
- 好吃香腸

- 米粉／麵線
- 蚵仔麵線

- 甜不辣
- 特選滷味

- 運將最愛美食
- 進補小吃

- 刈包＋潤餅
- 好吃魚丸

- 夜市新興小吃

★飯

- 魯肉飯

- HIT飯／米糕／油飯

- 蓋讚便當
- 好吃粥

- 炒飯

★鍋

- 火鍋／麻辣火鍋
- 酸菜白肉鍋
- 養生鍋／料理／褒湯

★綜合

- 名人私房菜
- 名人帶路／推薦餐廳
- 邊吃邊看廚藝秀
- 百貨美食名店
- 明星開的店
- 一串美食
- 吃到飽
- 校園美食
- 連鎖美食
- 懷舊餐廳
- 景觀餐廳
- 溫泉美食
- 水果入菜
- 地方特色美食料理
- 客家料理
- 一日之計在早晨
- 吃宵夜去
- 咖啡與茶之饗宴
- 訂購名店



甜品 · 西點

■ 冰品涼品甜品甜湯

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------|--|----------------|---|-------|
| 周家傳統芋圓 | 台北市大理街 46-2 號 | | 民國三十四年就開始賣，有香蕉糖水、甘蔗紅糖水 | □□□□□ |
| 東區粉圓 | 台北市忠孝東路四段 216 巷 38 號 | 02-2777-2057 | 金黃透明粉圓冰，地瓜粉樹薯粉焦糖做的粉圓，一天可賣 3000 碗，有專人外送 | □□□□□ |
| 港澳義順牛奶公司 | 香港銅鑼灣波斯富街 85 號地下 | 852-25761828 | 香港老牌甜品店，燉奶 | □□□□□ |
| 全家福元宵 | 基隆市愛四路 50-1 號 | 02-2425-0784 | 基隆廟口老師傅、加但甜酒釀 | □□□□□ |
| 基隆廟口沈記泡泡冰 | 基隆市仁三路 25 號／廟口 37 號攤 | 02-24226887 | 超綿密用手打的泡泡冰，台北 101 美食街也有分店 | □□□□□ |
| 嘉義紅心粉圓冰 | 台北市信義區林口街 42 號 | 02-2727-2813 | 用嘉義紅蕃薯粉做的粉圓，獨門黑糖雪片冰，15 碗以上才送喔 | □□□□□ |
| 苦茶之家 | 台北市長安西路 244 號／總店 | 02-2558-0019 | 有長白山雪蛤和福建蓮子冰、以苦茶為主 | □□□□□ |
| 台一牛奶大王 | 台北市新生南路三段 82 號 | 02-2362-3172 | 在台大校總區附近，已有五十年歷史，冰品和湯圓，牛奶加的是罐裝奶水 | □□□□□ |
| 蜜園 | 台北市羅斯福路三段 316 巷 1 號 | 02-2368-8577 | 老闆是前高科技負責人 | □□□□□ |
| 水果冰 | 台北市天母東路 95 號／總店 | 02-2873-4421 | 無菌冰，醫生娘開的店 | □□□□□ |
| | 台北市仁愛路四段 91 巷 21 號／仁愛店 | 02-2741-5061 | | |
| | 台北市美麗華百樂園 5 樓摩天輪旁 | | | |
| 開花屋 | 台北市南京西路 15 號／衣蝶百貨 S 館 1 樓廣場 | 02-5556-9799 | 烤土司+冰淇淋，戚風蛋糕+冰淇淋 | □□□□□ |
| 麻布茶坊 | 台北市敦化南路一段 198 號 | 02-8771-7877 | 日式連鎖店，宇治金時冰、綠茶紅豆冰，燒蕃薯霜淇淋 | □□□□□ |
| | 台南市中山路 166 號 9 樓／Focus 百貨 | 06-211-3667#12 | | |
| 阿諾法式可麗餅 | 台北市師大路 39 巷 20 號 | 02-2369-5151 | 可麗餅冰淇淋 | □□□□□ |
| 正東 12 海里五角冰舖 | 台北市羅斯福路三段 316 巷 7-3 號 | 02-2368-7825 | 零嘴+剉冰 | □□□□□ |
| 蝦冰蟹醬 | 基隆市北寧路 71 號 / 碧砂漁港 | 02-2469-2500 | 海鮮冰 | □□□□□ |
| 鴉片粉圓創始店 | 台北縣板橋市介壽街 35 號 | 02-2259-7764 | 粉圓、咖啡豆花、烏龍茶豆花 | □□□□□ |
| 迷你冰 | 台北市西門町獅子林旁 | | | □□□□□ |
| 東南亞冰店 | 台北市羅斯福路四段 136 巷 3 號 1 樓 | 02-8369-2388 | 巨無霸冰 | □□□□□ |
| 台大胖妞的店 | 台北市林森南路／台大醫學院對面 7-11 旁 | | | □□□□□ |
| 龍都冰果店 | 台北市華西街夜市 151 號／出龍山寺捷運站，往西園街一段左轉廣州街，步行約 5 分 | 02-2308-3223 | 80 年冰店，八寶冰 | □□□□□ |
| 雙妹嘜 | 台北市仁愛路四段 345 巷 5 弄 17 號 | 02-2741-1184 | 港式甜點、港式燉奶、黑糯米燉奶、燕窩燉奶、芝麻糊〈一碗 60 元〉、蓮子紅棗燉雪蛤官燕〈一碗 250〉、草莓燉奶。 | □□□□□ |
| 愛玉之夢遊仙草 | 台北市通化街 56 號／通化夜市口斜對面 | 02-2706-1257 | 手工仙草+奶球 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|-------------------------|------------------------------|--|-------|
| 鮮果球 | 台北市濟南路二段 51-1 號 | 02-2516-7288 | 手工仙草+水果 | □□□□□ |
| 城市愛玉 | 台北市雙城街 17-2 號 | 02-2594-2604 | | □□□□□ |
| 懷念愛玉冰 | 台北市廣州街 202 號之 1 | 02-2306-1828 | 手工愛玉 | □□□□□ |
| 晴光豆花坊 | 台北市北安路 532-1 號 | 02-2532-0738 | | □□□□□ |
| 凍凍滾黑豆花 | 台北市八德路二段 34 巷 6 弄 59 號 | 02-2771-6860 | 黑豆豆花 | □□□□□ |
| 古早味豆花 | 台北市民生西路 210 號／寧夏路口 | 02-2558-1800 | | □□□□□ |
| 六順豆花 | 台北市新東街 26 巷 1-1 號 | 02-2766-1778 | | □□□□□ |
| 阿猜嬤 | 台北市華西街 5 號／華西街夜市尾端 | 02-2361-8697 | 老闆柯得隆，花生湯〈用宜蘭的沙地花生〉，可加油條或甜酥餅搭配吃，或是打蛋加進湯裡。米糕桂圓粥、芝麻湯圓。全部甜湯的料都是純手工自製。 | □□□□□ |
| 鑫華港式飲茶 | 台北市金華街 126 號／政大公企中心對面 | 02-2391-2022 | 老闆 Allen，港式甜湯，紅豆雪蓮露〈60 元〉、首烏芝麻糊〈60 元〉、紅棗蓮子燉白木耳〈60 元〉、鴛鴦奶茶〈60 元〉、川貝杏仁茶〈60 元〉、鮮油菠蘿飽〈35 元〉、法蘭西多士〈45 元〉。營業時間：11:00~21:00 | □□□□□ |
| 尚寶 | 台北市內湖路一段 323 巷 3 弄 2 號 | 02-8751-5855 | 老闆汪承宏，燒仙草〈用嘉義有機仙草〉、紅豆甜湯、綠豆甜湯、七寶茶、苦茶、枸杞養生茶〈35 元一杯〉、杭菊茶、桂圓蓮棗湯、洛神酸湯、用十多種中藥煮十小時的茶葉蛋。周日休。 | □□□□□ |
| 芋頭大王 | 台北市永康街 15-4 號 | 02-2321-7649 | 老闆李秋榮，小小不起眼的店面，每天卻能賣兩百手的芋頭，大塊芋頭甜而不膩，糊糊爛爛的讓人吃過就忘不了。芋頭是老闆自己山上種的。芋頭是用蒸熟的，一碗 60 元。地瓜湯，一碗 50 元。綜合湯，一碗 50 元〈湯圓、芋頭、甜糕〉。 | □□□□□ |
| 明月堂茶屋 | 台北市忠誠路二段 168 號／天母棒球場斜對面 | 02-2876-8567 | 日式和果子舖。升餅〈關東麻糬，用一升糯米做成方扁大片麻糬〉、鏡餅〈關西麻糬，圓扁形狀〉。紅豆麻糬〈150 元/1 碗〉、煎茶漬物小菜、栗善哉〈180 元/1 碗，法國栗子煮熟〉、芝麻善哉〈180 元/1 碗、芝麻糊+麻糬〉、烤大福〈180 元/一組、包紅豆〉、蕎麥茶。 | □□□□□ |
| 蓮薈 | 台北縣永和市竹林路 149 號 | 02-8627-2561 02-8928-2271 | 老闆楊雲生，蓮子芋頭湯〈60 元〉、蓮子紫糯粥〈60 元〉、熱冰糖蓮子湯、蓮子綠豆仁湯、桂花酒釀湯圓〈70 元〉、銀耳紅棗湯〈40 元〉。共超過 20 種蓮子吃法。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------|----------------------------|--------------|---|-------|
| Monoland 日式紅豆麻糬 | 台北市武昌街二段 77 號 6F / 西門誠品 6F | 02-2382-1227 | 老闆柯忠良，主廚是日本人。蜜豆麻糬冰淇淋〈香草冰淇淋、白玉麻糬、紅豆甜湯、玉米脆片〉一碗 100 元。白玉蜜豆熱湯〈日本過年長吃的甜食〉、鐵板烤麻糬〈配紅豆+花生粉，日本稱下町食品〉、雕魚燒蜜豆〈煉乳、焦糖兩種醬〉、日本布丁、東洋櫻花茶。 | □□□□□ |

■好吃湯圓

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|--|------------------------------|--|-------|
| 台一牛奶大王 | 台北市新生南路三段 82 號 | 02-2362-3172 | 老闆古豐熒、古貴文，紅豆芝麻湯圓〈60 元〉、酒釀湯圓〈60 元〉。營業時間:11:00~24:00 | □□□□□ |
| 九如商號 | 台北市大安區仁愛路四段 69 號 | 02-2751-7666 | 業者謝素增、吳威南，寧波湯圓〈芝麻、花生、紫米、抹茶〉、炸元宵。 | □□□□□ |
| 政江號 | 台北市金山南路二段 109 號 | 02-2395-2109 | 老闆娘李黃菊，紅豆芝麻湯圓、花生湯圓、鮮肉湯圓元、酒釀湯圓。營業時間:11:00~20:00， www.52ckh.com | □□□□□ |
| 雙連湯圓 | 台北市民生西路 136 號 | 02-2559-7595 | 燒麻糬、芝麻紅豆等甜湯圓。營業時間:11:00~23:00〈周一公休〉 | □□□□□ |
| 小寧波 | 台北市南海路 2 巷 6 號 | 02-2341-9989 | 老闆劉先生，水磨湯圓皮製作。芝麻湯圓、花生、酒釀蛋湯圓。 | □□□□□ |
| 鮮肉湯圓 | 臺北市延平北路三段 58 號 台北縣淡水鎮英專路 101 號 | 02-2585-7655 02-2622-0350 | 老板施冠群、施金城，營業時間:11:30~24:00 | □□□□□ |
| orange | 台北市師大路 45-2 號 | 02-630-8875 | 紅豆湯芝麻湯圓 50 元/碗、酒釀雞蛋花生湯圓 55 元/碗、花生湯小湯圓 45 元/碗，營業時間:11:00~24:00 | □□□□□ |
| 上海合興糕糰店 | 台北市羅斯福路一段 8 號 / 南門市場內 201 室 | 02-2321-4702 | 老闆任李慧雯，怪怪湯圓用炸的〈玫瑰、紅麴、墨魚、哇沙米、山藥、巧克力、白果、鳳梨〉。 | □□□□□ |
| 蔡萬興 | 本店：台北市福州街 16 之 6 號 台北市敦化北路 165 巷 10 號 | 02-2351-0848 02-2547-5952 | 老闆娘陸小姐，桂花酒釀蛋湯圓、炸元宵、紫米豆沙湯圓。陳飛龍最愛的店。 | □□□□□ |
| 全家福元宵 | 基隆市愛四路 50-1 號 | 02-2425-0784 | 老闆古先生，酒釀蛋湯圓。 | □□□□□ |



■ 冰淇淋

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------|---------------------|--------------|------------|-------|
| Bigtom 美國冰淇淋文化館 | 台北市仁愛路四段505號／國父紀念館內 | 02-2345-4213 | 低脂冰品、鐵板冰淇淋 | □□□□□ |
| 俄羅斯冰淇淋 | 台北市敦化南路／梅花戲院、遠企間 | | | □□□□□ |
| 炒冰淇淋 | 台北市京華城 | | | □□□□□ |
| | 新竹市文化街 10 號 | | | |
| | 台中市北區雙十路一段 125 號 | | | |
| | 高雄市五福一路 67 號 | | | |

■ 甜點／蛋糕／點心

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------|----------------------------|--|---------------------------------------|-------|
| 阿良車輪餅 | 台北市天母圓環頂好超市樓下 | 02-2873-2520 | 天母超大蛋糕車輪餅 | □□□□□ |
| 同心圓水晶紅豆餅 | 台北市復興南路一段 133 號 | 02-2777-4477 | 口感 Q 軟似麻薯 | □□□□□ |
| 恬姐兒甜甜圈 | 台北市南港區新民街 43 號 | 02-2782-1614 | 台式甜甜圈，AM11:00~PM7:00 | □□□□□ |
| 香芙蕾 | 台北市東區地下街 35 號／加州健身房捷運口 | 02-2711-7460 | 法國現烤泡芙 | □□□□□ |
| 糖朝 | 台北市忠孝東路四段 160 號 | 02-2772-2889 | 吳宗憲的港式甜點店 | □□□□□ |
| 巧克哈克巧克力專賣店 | 台北市永康街 7 巷 2 號 | 02-2321-5820 | 巧克力火鍋 | □□□□□ |
| 甜心廚房 | 台北市大安路 116 巷 9 號 1 樓 | 02-2731-7918 | 草莓塔、草莓派、日式點心 | □□□□□ |
| 小方甜蜜屋 | 台北市北投區振華街 50 號／石牌 | 02-2820-6977 | 焦糖奶酪 | □□□□□ |
| 咖芳工作室 | 台北市大同區迪化街二段 296 巷 9 號 1 樓 | 02-2598-9728 | 甜點 DIY，甜點老師／廖敏雲 | □□□□□ |
| Q BAR | 台北市忠孝東路四段 216 巷 19 弄 16 號 | 02-2771-7778 02-2771-7784 | 巧克力布朗尼 | □□□□□ |
| 雙妹嘜 | 台北市仁愛路四段 345 巷 5 弄 17 號 | 02-2741-1184 | 港式甜點 | □□□□□ |
| 六福皇宮 | 台北市南京東路三段 133 號 | 02-8770-6565 | 草莓點心 | □□□□□ |
| Le Bouquet／國賓飯店 | 台北市中山北路二段 63 號 | 02-2551-1111 | | □□□□□ |
| 加福起士蛋糕專門店 | 台北市延平北路二段 72 號 | 02-2555-1812 02-2555-8525 | 起酥蛋糕 | □□□□□ |
| 亞尼克果子工房 | 台北縣萬里鄉瑪鍊路 127-5 號 | 02-2492-8100 02-2492-8717 02-2492-8356 | 蛋糕店 | □□□□□ |
| 蛋糕博物館 | 桃園市延平路 147 號 3 樓 | 03-262-6602 03-262-6995 | | □□□□□ |
| 香草蛋糕舖 | 台北市民生東路四段 131 巷 21 號 | 03-3349020 | 法式蛋糕，從桃園紅到台北，有當季水果入味，著名蛋糕有卡迪納蛋糕 | □□□□□ |
| | 桃園縣桃園市民族路 193 號 | 02-8770-5503 | | |
| 吃吃看蛋糕店 | 台北市中山北路六段 772 號 | 02-2871-1578 | 北市天母最有名的起司蛋糕老字號 | □□□□□ |
| 阿默典藏蛋糕 | 台北市艋舺大道 184 號 1 樓 | 02-2306-3752 | 有賣高鈣乳酪蛋糕、千層蜂蜜蛋糕 | □□□□□ |
| | 台北市復興南路一段 140 號 1 樓 | 02-2711-7170 | | |
| 魔法精靈創意蛋糕坊 | 台北市忠孝東路四段 553 巷 22 弄 2-1 號 | 02-2766-5568 | 手工創意蛋糕，適合辦 party，有情趣蛋糕之類的 | □□□□□ |
| 古華花園飯店 | 桃園縣中壢市民權路 398 號 | 03-281-1818 | 西點主廚李依錫，西點比賽常勝軍的廚師，法國藍帶學校出身，有拉糖，黑盒子蛋糕 | □□□□□ |
| 草莓牛奶主題烘焙 | 台北縣永和市中和路 377 號 | 02-2924-5103 | 草莓蛋糕大全 | □□□□□ |
| | 台北市忠孝西路一段 50 號 | 02-2361-0667 | | |
| 巴登咖啡 | 台北市天母東路 43 巷 3 號 | 02-2873-4024 | 台灣自創，首創咖啡蛋糕 | □□□□□ |
| 下班後 | 台北市衣蝶本館 4F | | 飲料加蛋糕 200 元以內 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------|-----------------------|--------------|---|-------|
| 三協成餅店 | 台北縣淡水鎮中正路 81 號 | 02-26212177 | 以冬瓜肉餅、金棗糕、地瓜餅等傳統糕餅廣受好評，另有古法精製芝麻酥餅及黑糖鳳梨糕。店裡還提供糕餅試吃、茗茶品嚐 | □□□□□ |
| 比利小雞 | 大葉高島屋百貨 B1 | 02-2833-1757 | 造型蛋糕 門市眾多，請打電話問離家最近的門市 | □□□□□ |
| | 台北市羅斯福路三段 276 號 | 02-2367-1089 | | □□□□□ |
| | 忠孝敦化捷運地下街 33 號第 7 廣場旁 | 02-2711-8320 | | □□□□□ |
| | 台北縣新莊市幸福路 762 號 | 02-2277-1886 | | □□□□□ |
| | 台北縣板橋市中正路 208 號 | 02-2968-5299 | | □□□□□ |
| | 台北縣中和市中和路 33 號 | 02-8245-2383 | | □□□□□ |
| | 台北縣永和中市中正路 296 號 | 02-2944-8757 | | □□□□□ |
| 紅葉蛋糕 | 台北市仁愛路三段 26 號之 5 | 02-2701-1234 | 總店 | □□□□□ |
| | 台北市德行東路 191 號 | 02-2833-9667 | 天母店 | □□□□□ |
| | 台北縣蘆洲市集賢路 222 號 | 02-2847-1460 | 蘆洲店 | □□□□□ |
| 福利麵包店 | 台北市中山區中山北路三段 23 之 5 | 02-2594-6923 | | □□□□□ |
| 明星西點麵包店 | 台北市武昌街二段 7 號 2 樓 | 02-2388-5733 | | □□□□□ |
| MOCA Cafe | 台北市長安西路 39 號／當代藝術館 | 02-2552-3720 | 營業時間週二至週日 11:00~21:00 | □□□□□ |
| 麵包物語 | 台北市仁愛路四段 15 號 1 樓 | 02-8773-7223 | 新加坡來台 | □□□□□ |
| Mister Dount | 台北市士東路 136 號／大葉高島屋對面 | 02-2836-5884 | 甜甜圈 | □□□□□ |
| 裕珍馨酥餅 | 台中縣大甲鎮光明路 67 號／總公司 | 04-2681-0969 | 門市眾多，請打電話問離家最近的門市 http://www.yjs.com.tw | □□□□□ |
| 大房豆干 | 桃園縣大溪鎮中正路 48 號 | 03-388-3457 | 門市眾多，請打電話問離家最近的門市 http://tafang.com.tw/ | □□□□□ |



■ 好吃麵包

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|-----------------------------|----------------|--|-------|
| 岩島成 | 台北市衣蝶百貨本館 b1 | 02-2531-8068 | 日式麵包，消費者服務專線：0800-005-640 日本第二大的麵包店，紅豆麵包，原料來自北海道的十勝，一個賣 28 元，是最受歡迎的商品。來自日本的技術總監，還研發出造型可愛的地瓜麵包 | □□□□□ |
| 多柏思麵包 | 台北市成都路 73 號 | 02-2389-0146 | 海苔法國麵包、滷蛋麵包，日本、歐洲的麵包特色，有三家分店 | □□□□□ |
| | 台北市中山區錦西街 1 之 4 號 | 02-2542-1195 | | |
| | 台北市南京東路三段 285 號 | 02-2546-5312 | | |
| 查理布朗烘焙坊 | 台北市民生東路四段 126 號 | 02-8770-6162 | 創意蛋糕、雞蛋布丁，蛋糕上用鮮奶油雕出的各式立體卡通動物圖案更是栩栩如生，老闆年輕時到日本取經 | □□□□□ |
| 明星西點麵包 | 台北市武昌街一段五號 | 02-2388-5733 | 白俄羅斯人，俄國黑麵包，全麥無糖配方，特別受到蔣經國故總統的喜愛。而簡老闆發明國內第一個九層大蛋糕，以前蔣公每年生日，都會訂好幾個分送五院院長。 | □□□□□ |
| 歐嬭烏蘇拉 | 台北市永康街 6 巷 9 號／冰館對面巷子裡 | 02-2392-2447 | 賣德國料理為主 麵包為輔 | □□□□□ |
| 丹麥之屋 | 台北市龍江路 98 號 | 02-2518-9036~7 | 老闆 高志忠 | □□□□□ |
| 福利麵包店 | 台北市中山區中山北路三段 23 之 5 | 02-25946923 | 過去曾經是美軍指定提供的麵包店 | □□□□□ |
| 好吃土司 | 台北市建國南路二段 79 巷 12 號／大安國宅第一棟 | | 大安森林公園附近那家 | □□□□□ |
| 麵包物語 | 台北市樂群三路 218 之 2 號／大直家樂福 | 02-2509-6667 | 新加坡來的原來在仁愛路上，後來搬家囉 | □□□□□ |



★麵食

麵食

■ 包子／饅頭

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------|
| 鍾家原上海生煎包 | 台北市士林區大南路 7-1 號 | 02-8861-2713 | 士林生煎包 | □□□□□ |
| 滬悅庭 | 台北市松壽路 2 號 2 樓 / 君悅飯店 | 02-2720-1200#3241 | 市長包子 | □□□□□ |
| 向記包子 | 台北市延壽街 95 號 | 02-8712-1590 02-2528-1668 | 梅干菜包 | □□□□□ |
| 京鼎小館 | 台北市敦化北路 155 巷 13 號 | 02-2546-7711 | 小籠包、烏龍茶小籠包 | □□□□□ |
| 杭州小籠包 | 台北市杭州南路二段 53 之 5 號 | 02-2393-5875 | 乾隆灌湯包 | □□□□□ |
| 纏記東河包子 | 台北縣新店市民權路 190 號 | 02-8667-2800 | AM6:30~PM6:00, 週日公休 | □□□□□ |
| 廣紀總統包子饅頭 | 台北市通化街 122 號 | 02-8732-1677 | 總統包子 | □□□□□ |
| 雲滇 | 台北市忠孝東路四段 49 巷 4 弄 14 號 | | 雲南破酥包 | □□□□□ |
| 素食包子店 (金管會包子) | 台北縣板橋市文化路一段 188 巷 7 弄 / 菜市場內 | 02-2256-1979 02-2254-7875 | PM2:00PM~PM6:00, 週日休息 | □□□□□ |
| 蘇式月餅 | 台北市羅斯福路二段 14 號 | 02-2394-3725 | 月餅、上海古湯包 | □□□□□ |
| 珍珠坊 / 福華大飯店 | 台北市仁愛路三段 160 號 2 樓 | 02-2700-2323 | 飲茶 | □□□□□ |
| 上海港式飲茶 | 台北市中山北路二段 24 之 3 號 / 晶華酒店對面 | 02-2568-2768 | 五星級 | □□□□□ |
| 藍家割包 | 台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 號 | 02-2368-2060 | | □□□□□ |
| 鼎泰豐 | 台北市信義路二段 194 號 / 永康街口 | 02-2721-1890 | | □□□□□ |
| | 台北市忠孝東路四段 218 號 / 216 巷進入左邊 | 02-2721-7890 | | |
| 蒸籠坊 | 台北市敦化南路 55 巷 1 號 | 02-2755-3385 | 敦南店 | □□□□□ |
| 不一樣饅頭店 | 台北市金山南路二段 182 號 | 02-2391-7829 | | □□□□□ |

■ 水煎包／鍋貼

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|----------|------------------------------------|--------------|--|--|
| 佳佳香鍋貼 | 台北縣永和市保平路 10 號／近樂華夜市 | 02-2922-2948 | 老闆李萬生，老闆和日本師傅學做麵點賣鍋貼。是韭菜豬肉口味，韭菜是產地直批，豬肉用溫體黑豬肉，鍋貼皮適用燙麵。酸辣湯，用特別訂製的攪拌機攪拌料。 | □□□□□ |
| 張記韭菜水煎包 | 台北市中華路一段 200 號 | 02-2311-4719 | 老闆張孝賢，原中華路老店，水煎包皮用老麵製成，韭菜料有蝦皮、蛋、冬粉。有韭菜、高麗菜〈外形像水餃〉兩種口味。水煎包一個 15，綠豆稀飯一碗 15，小菜一盤 20。營業時間早上七點~晚上七點 | □□□□□ |
| 大上海生煎包 | 士林夜市陽明戲院隔壁巷子進去約走一分鐘左邊的攤販(有招牌請看準囉！) | 0928-113-946 | 士林最有名氣的生煎包店。當天現宰闖豬的肩胛部位的豬肉。高麗菜用梨山的高麗菜。口味有肉包、菜包兩種。一顆 10 元，買 10 送 1。 | □□□□□ |
| 龍香水煎包 | 台北市信義路四段 355 號 | 0927-398-533 | 老闆潘依晨，總共有 5 種口味水煎包。韭菜水煎包、高麗菜水煎包、胡瓜絲瓜水煎包〈還加素肉、豆皮、冬粉〉。一個 10 元，買 5 送 1。還有小米做的蔥油餅。 | □□□□□ |
| 華漾生煎包鍋貼餃 | 台北市市民大道三段 209 號 1 樓／華漾飯店 | | 師傅鐘名駒、經理陳俞貝，港式生煎包〈中筋麵粉製成、母雞+金華火腿製高湯〉、港式鍋貼。還有雪花小白兔〈蛋打成發泡蛋漿+椰子粉+草莓醬〉。生煎包、鍋貼、雪花小白兔等，一份 120 元。 | □□□□□ |
| 福華飯店江南宴 | 福華三樓江南宴餐廳 | | 廚師何建彬，煎餃大鍋餅，上海蝦仁煎餃、大鍋餅。一份 280 元。 | □□□□□ |
| 酸白菜鍋貼 | 台北市民族東路 410 巷 2 弄 20 號／台北漁市場旁邊 | 02-2505-7482 | 老闆唐國城，14 公分超大鍋貼，一個 20 元。內餡是金門酸白菜+盧蝦。冰花蒸餃。 | □□□□□ |
| 許記生煎包 | 師大夜市龍泉街 19-1 號攤位 | | 日本航空公司特地派人前來拍攝專題，在飛機上播放。內餡用豬肉加高麗菜。5 個 25 元。 | □□□□□ |
| 常青餃子館 | 台北市中山北路二段 183 巷 1-4 號 | 02-2596-4072 | 老闆竇學仁，豬肉〈有放胡瓜〉、韭菜、牛肉水餃〈蘿蔔、芹菜〉。鍋貼，用花生油煎。還有炒飯和各式小炒。營業時間 11：00~14：00、17：00~20：30 | □□□□□ |

■ 好吃元寶

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|--------------------------------|--------------|--|-------|
| 常青餃子館 | 台北市中山北路二段 183 巷 1-4 號 | 02-2596-4072 | 47 年鍋貼、炒飯 | □□□□□ |
| 王家水餃館 | 台北市東湖路 119 巷 2 號／東湖國小旁 | 02-2631-8277 | | □□□□□ |
| 北平一條龍餃子館 | 台北市峨嵋街 12 號 | 02-2361-6166 | 50 年蒸餃 | □□□□□ |
| 東門水餃 | 台北市大安區金山南路二段 31 巷 37 號 | 02-2341-1685 | | □□□□□ |
| 123 海鮮水餃 | 台北市士東路 100 號之 25 | 02-2835-9307 | 鮑魚水餃 | □□□□□ |
| 龍門客棧 | 台北市林森南路 61 巷 19 號 | 02-2351-0729 | | □□□□□ |
| 荊記水餃 | 台北市信義路四段 60-35 號 1F ／信維市場內圈 | 02-2706-1677 | 高麗菜一個 5 元；韭菜一個 5 元；韭黃一個 6 元，加蝦仁多加 2 元。老闆用濕溫度計測量麵團該加多少水，製作過程一定要低溫，內餡用豬後腿肉。外帶生水餃的人，老闆會訂做密封帶包裝，並教客人怎麼煮水餃最好。 | □□□□□ |
| 金峰樓餃子館 | 台北縣新店市三民路 75 巷 6 號 ／調查局附近 | 02-2912-6702 | 老闆董壽恆，主廚推薦菜色：只賣韭菜水餃、砂鍋魚頭，水餃一粒 4 元，只有單一口味韭菜水餃。美食家李昂、朱振藩、葉怡蘭推薦。用山東古法手工做水餃，不用太白粉。 | □□□□□ |
| 來來水餃店 | 台北市中華路二段 309 巷 9 號 ／南機場夜市內 | 02-2305-1561 | 老闆耿令辰、師傅沈秀巒，師傅用鐵棒桿麵皮。滷小菜（豬耳朵、皮蛋豆腐、小黃瓜、泡菜、乾絲、豆腐、豆干、素雞類）。 | □□□□□ |
| 秀昌水餃店 | 台北市中華路二段 309 巷 20 號 | 02-2332-8261 | 老闆陳和成，主廚推薦菜色：白菜韭黃豬肉水餃、豬耳朵、滷豆干、酸辣湯、蛋花湯。水餃一顆 3.5 元。用豬三層肉包餡。營業時間：11：00～24：00 | □□□□□ |
| 水餃之家 | 台北市大直街 2 巷 31 號 | 02-2533-5422 | 老闆娘許美里，推薦韭菜豬肉水餃（前腿肉）、酸辣湯、魯味、老虎辣椒醬、蛋花青菜肉絲湯。營業時間：11:00-13:30；17:00-20:00 | □□□□□ |
| 魏記水餃 | 台北市天母士東市場 34 號攤位 | | 老闆魏裕成，主廚推薦菜色：高麗菜豬肉水餃、蝦仁水餃（班節蝦、胭脂蝦）、茴香水餃、玉米水餃、生餛飩、素水餃（有冬粉）。營業時間：08：00～18：00 | □□□□□ |
| 劉家小館 | 台北市復興南路一段 219 巷 10 號 | 02-2721-7377 | 老闆呂永登，黃魚水餃、蟹肉海參水餃、透抽水餃、明蝦水餃、薺菜餃、瓠瓜餃、海菜水餃、冬瓜蒸餃、花素蒸餃、牛肉蒸餃、黃魚丸子湯。營業時間：11:30～14:00；17:30～21:00 | □□□□□ |
| 王家水餃館 | 台北市東湖路 119 巷 2 號／東湖國小旁 | 02-2631-8277 | 業者朱筱勤，黑豬肉韭菜水餃、中華豆腐酸辣湯、滷牛肚。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------|---------------------|------------------------------|--|-------|
| 東門水餃 | 台北市金山南路二段 31 巷 37 號 | 02-2341-1685 02-2393-9978 | 老闆趙懷中，日本美食網站推薦。很多日本觀光客必去的地方。餃子餡用蘿蔔絲。小菜有〈牛肉凍、黃瓜粉皮、蝦仁海參肉片三鮮湯〉。營業時間：週一~週五 11:00 ~ 14:30；17:00 ~ 21:00、週六~週日 11:00 ~ 15:00；17:00 ~ 21:30 | □□□□□ |
| 龍門客棧 | 台北市林森南路 61 巷 19 號 | 02-2351-0729 | 老闆姜國忠、姜國梅。木造房屋，牛肉湯餃、滷菜。 | □□□□□ |



■ 好吃餛飩

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------|--------------------------|------------------------------|----------------------------|-------|
| 四川吳抄手 | 台北市忠孝東路四段 250 號之 3 | 02-2772-1707 | 布希愛吃 | □□□□□ |
| 老友記雲吞 | 台北市敦化南路一段 232 巷 16 號 1 樓 | 02-2731-2269 02-2731-2265 | 香港雲吞，連勝文愛吃 | □□□□□ |
| 花蓮一品香扁食鍋貼總匯 | 台北市八德路四段 80 號 | 02-2769-8608 | 每月第 1、3 週，週一公休 | □□□□□ |
| 高雄五福鮮蝦扁食 | 台北市敦化南路一段 236 巷 23 號 | 02-2752-5741 | 成龍愛吃 | □□□□□ |
| 溫州大餛飩 | 台北市民權東路二段 132 號 | 02-2567-6997 | 近行天宮 | □□□□□ |
| | 台北縣板橋市新海路 124 號 | 02-2255-4388 | | |
| 餛飩舖子 | 台北市市民大道五段 169 號／京華城、東興路間 | 02-2748-2338 | 帶骨、包蘆筍，AM11:00~PM8:30，週日公休 | □□□□□ |
| 趙記溫州大餛飩 | 桃源街／寶慶路、衡陽路間 | | | □□□□□ |
| 里港豬腳餛飩 | 屏東縣九如鄉九如路三段 566 號 | 0800-800063 | | □□□□□ |
| 京鼎小館 | 台北市敦化北路 155 巷 13 號 | 02-2546-7711 | 烏龍茶小籠包 | □□□□□ |
| 杭州小籠包 | 台北市杭州南路二段 53 之 5 號 | 02-2393-5875 | 乾隆灌湯包、清蒸高麗菜 | □□□□□ |

■ 好吃的酥餅／餅

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|--------------------------------|------------------------------|---|-------|
| 忠誠山東蔥油餅 | 台北市和平東路二段 118 巷 44 號 | 02-2735-2821 | 林老闆，燈亮有餅。不用豬油味精，麵香不油膩。營業時間：PM4:00~晚上 | □□□□□ |
| 湖南小館 | 總店:基隆市義一路 68 號 | 02-2420-1191 | 林老闆，蔥油餅、炒餅、現煎烙餅 | □□□□□ |
| | 分店 1:基隆市基金一路 200 號 | 02-2433-2686 | | □□□□□ |
| | 分店 2:基隆市安樂路二段 185 號 | 02-2431-3877 | | □□□□□ |
| 新福蟹殼黃 | 台北市懷寧街 92-2 號 | 02-2331-1647 | 陳老闆，一個 15 元，甜口味包砂糖、鹹口味包蔥花 | □□□□□ |
| 上海小吃館 | 台北市仁愛路四段 71 巷 14 號 | 02-2741-6260 | 老闆高福堂，蟹殼黃甜口味包黑芝麻和棉糖、鹹口味包蔥花；一個 10 元 | □□□□□ |
| 新疆餅 | 台北市士東路 266 巷 5 弄 17 號 | 02-2832-3665 0932-229-787 | 老闆盧輝中，有訂購服務，可宅配到府 | □□□□□ |
| 馬叔餅舖 | 台北市金山南路一段 119 號 | 02-2396-2788 | 老闆馬光耀，有芝麻醬燒餅、用牛肉切肉片的燒餅夾肉。媒體名嘴趙少康是常客，有美食評論家讚賞。 | □□□□□ |
| 鼎工房 | 台北市敦化北路 155 巷 11 號 | 02-2514-7569 | 老闆簡先生，是一家麵店，有牛肉捲大餅〈包甜麵醬、小黃瓜〉，還有香酥烙餅 | □□□□□ |
| 龍鳳堂餅舖 | 台北縣蘆洲市中正路 49 號 | 02-2282-8187 02-2283-4217 | 製作小鄧餅 | □□□□□ |
| 共匪餅 | 嘉義市垂楊路與文化路交叉口 〈嘉義女中斜對面〉 | | 下午兩點半開始賣 | □□□□□ |
| 上海合興糕糰店 | 台北市羅斯福路一段 8 號南門市場內 | | 老闆任台興，上海口味糕點，有酥餅、養生饅頭〈南瓜口味、山藥口味、紅麴〉 | □□□□□ |
| 蘿蔔絲餅 | 台北市和平東路／與溫州路口 | 02-2369-5649 | 訂 15 個以上，1 小時前預約 | □□□□□ |
| 老張燒餅店 | 台北市忠孝東路六段／與研究院路交叉口附近 | | | □□□□□ |
| 大學口胡椒餅 | 台北市羅斯福路三段 335 號／大世紀戲院旁 | 02-2363-2181 | | □□□□□ |
| 宜蘭蔥餅 | 台北市台大對面、肯德雞旁巷子內 | | | □□□□□ |
| 鼎工房 | 台北市敦化北路 155 巷 11 號 | 02-2514-7569 | 牛肉捲大餅 | □□□□□ |
| 台北犁記 | 台北市長安東路二段 73 巷 | 02-2506-2255 | 老闆娘張婉玲、點心廠長：張漢忠。綠豆小月餅〈陳文茜常買的〉、餡餅、太陽餅、綠豆椪、蛋黃酥。這家店源自台中豐原。 | □□□□□ |
| 利隆餅店 | 台北市信義路二段 79 巷 15 之 1 號隔壁／東門市場裡 | 02-2395-2963 | 老闆楊秀玉，蔥油餅、餡餅〈牛肉、豬肉、韭菜〉。營業時間早上 7:00~下午 1:30 | □□□□□ |
| TRUVA | 台北市大安路二段 181 巷 3 號 1F | 02-2737-0037 | 老闆鐵木真，土耳其圓餅、開胃菜火魔子〈橘紅綠三色蔬果+土耳其雞豆泥〉、甘藍松子飯、土耳其餅牛肉披達、土耳其轉烤肉飯。店內有很多土耳其文物。單點菜色約 300 元。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|----------------------|--------------|--|-------|
| 連珍糕餅 | 基隆市愛二路 42 號 | 02-2422-3676 | 老闆郭克伶，是一家 80 年的老店。傳統糕餅、西式糕餅都有賣。素方糕、八角糕、傳統大餅、酥餅、咖哩肉餅。 | □□□□□ |
| 忠誠山東蔥油餅 | 台北市和平東路二段 118 巷 44 號 | 02-2735-2821 | 老闆林先生。一張蔥油餅 65 元，半張 35 元，厚的蔥油餅也是一個賣 35 塊。店內還提供免費的粥。燈亮有餅，營業時間下午四點到晚上 | □□□□□ |
| 秦家餅店 | 台北市四維路 6 巷 12 號 | 02-2705-7255 | 老闆秦先生。東北口味乾烙蔥油餅、乾烙韭菜盒〈30 元〉、單餅〈荷葉餅〉、豆腐捲。最好去電預約，星期日休息 | □□□□□ |
| 大爺義大利餐廳 | 台北市天母西路 56 號 | 02-2872-6734 | 台北最老字號的義大利餐館之一。羅馬炸酥角、海鮮義大利麵 330 元、義大利披薩。營業時間 11:30-14:00、17:30-21:30 | □□□□□ |
| 新店蔥油餅 | 新店菜市場內路邊攤 | | | □□□□□ |
| 阿堯蔥捲餅 | 台北縣深坑文化路 74 號／深坑國中對面 | 02-2664-9841 | | □□□□□ |
| 周爺爺蔥油餅 | 雲林縣斗六市公正街 55 號 | 0932969621 | | □□□□□ |



■ 好吃麵店

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|--------------------------|--------------|---------------|-------|
| 青田家烙麵 | 台北市莊敬路 403 號 | 02-2758-1377 | 麵用平底鍋煎 | □□□□□ |
| 江浙擔仔麵 | 台北市安和路二段 178 號 | 02-2736-9973 | 政治人物愛吃、名人簽名 | □□□□□ |
| 老鄧擔擔麵 | 台北市延吉街 137 巷 17 號 | 02-2779-0128 | 四川口味麻醬麵 | □□□□□ |
| 度小月擔仔麵 | 台北市忠孝東路四段 216 巷 8 弄 12 號 | 02-2773-1244 | | □□□□□ |
| 意麵王 | 台北市歸綏街 204 號 | 02-2553-0538 | 50 年老店、有賣剉冰 | □□□□□ |
| 傻瓜乾麵 | 台北市延平南路 153 號 | 02-2311-6285 | | □□□□□ |
| 王家麵館 | 台北市八德路二段 273 號 | 02-2731-9148 | 馬祖老闆、手工麵條、大滷麵 | □□□□□ |
| | 台北市八德路四段 253 號 | 02-2768-1820 | | |
| | 台北市延平北路 19 號 | 02-2361-3712 | | |
| 玫瑰緣別館 | 台北市忠孝東路五段 1 號之 10 | 02-2769-1877 | 熊本冠軍拉麵 | □□□□□ |

■ 涼麵

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|-----------------------|--------------|---------|-------|
| 吾家味涼麵 | 台北市民權東路六段 90 巷 14 號 | 02-2791-1568 | 美食公投第一名 | □□□□□ |
| 福德涼麵 | 台北市興安街 76 號 | 02-2503-8553 | 計程車司機最愛 | □□□□□ |
| 竹田 | 台北市中山北路二段 42 巷 6 號 | 02-2561-1246 | 日式蕎麥冷麵 | □□□□□ |
| 我的義大利麵 | 台北市敦化北路 50 巷 19 號 | 02-2778-0216 | 墨魚涼麵 | □□□□□ |
| 韓國泡菜涼麵 | 台北市羅斯福路三段 333 巷 2-1 號 | 02-2363-0429 | | □□□□□ |

■ 義大利麵

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------|---------------------------|------------------------------|---|-------|
| 艾隆義大利麵 | 台北市八德路三段 121-2 號／育達商職旁 | 02-2579-3661 02-2577-3967 | 一盤只要 50 元起跳，玉米濃湯、提拉米蘇只要 30 到 35 塊 | □□□□□ |
| Parc 義大利麵店 | 台北市民生東路五段 59 號／民生社區內 | 02-2766-3973 | 擁有六種不同的麵條，主廚曾在晶華酒店待 12 年 | □□□□□ |
| Toscana 餐廳／西華飯店 | 台北市民生東路 | | 義大利羅馬的主廚，純義式的烹調手法 | □□□□□ |
| 里昂尼義麵坊 | 台北市敦化南路一段 233 巷 57 號 1F | 02-8771-8739 | 留學日本的建築碩士開立，高貴裝潢加日本創意麵，深受受女性歡迎 | □□□□□ |
| 香草天空歐義廚房 | 台北市忠誠路二段 166 巷 29 弄 2 號 | 02-2877-2076 | 天母巷弄內，地中海風情庭園景觀義大利麵 | □□□□□ |
| 就是義大利麵 | 台北市中山北路一段 140 巷 23 號 | 02-2100-2555 | 義大利麵拼盤組合 | □□□□□ |
| 義大利小吃 | 台北市八德路三段 155 巷 12 弄 1-1 號 | 02-2577-4338 | Discovery 採訪過，千層麵、厚片脆皮 PIZZA，主廚曾到義大利的三星級餐廳&法國拜師 | □□□□□ |
| Va Bene 創意廚房 | 台北市光復北路 120 巷 31 號 | 02-2578-3582 | 六年級的美食達人，超人氣的薄餅比薩，老闆有開店和出書 | □□□□□ |
| Sabatani 龍蝦麵 | 台北市長安東路二段 84 號 | 02-2512-1585 | | □□□□□ |

■ 日式拉麵

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|---------|--|---|---|--|
| 二子山拉麵 | 台北市天母東路 8 巷 89 號 | 02-2874-2367 | 店長蔡萬全，日本電視台介紹過的檸檬味增拉麵、地獄拉麵、正油拉麵〈東京口味，一碗 75 元〉、涼麵、蕎麥涼麵、招牌拉麵套餐〈定價 160 元、叉燒拉麵、日式豬排飯、蛋汁豬排〉。店內有許多貴乃花的照片 | □□□□□ |
| 博多拉麵 | 台北市市民大道 74 號 | 02-2751-3630 | 老闆陳誌育，博多豚骨白湯拉麵、博多炸雞拉麵、咖哩叉燒拉麵、海帶芽玉米拉麵、日式炸豆腐、用豬腰內肉炸的豬排。價格平均 130 元。 | □□□□□ |
| 麵屋翔太 | 天母大葉高島屋百貨 12 樓 | 02-2834-4693 | 師傅朱宏仁，2005 年美食雜誌票選第一名拉麵。豚骨蔥花叉燒拉麵、招牌黑豚角肉拉麵〈早晚各限量五十份〉、新式沾湯麵、中華餃子。平均價格一碗 250 元左右。 | □□□□□ |
| 口水拉麵 | 台北市民生東路五段 137 巷 4 弄 33 號 | 0932-388-698 | 老闆林家朋，九州地獄拉麵〈分布同辣度等級〉、博多一風堂拉麵、京都新福野菜拉麵〈一碗 150 元〉、橫濱六角家海鮮拉麵〈一碗 150 元〉、北海道鮑魚拉麵〈六片貴妃鮑魚，一碗 200 元〉、炸豆腐〈一碗 70 元〉。 | □□□□□ |
| 樂山娘札幌拉麵 | 台北市伊通街 66 巷 15 號 1 樓 | 02-2506-6770 | 老闆福岡正治、老闆娘許素貞，豬排拉麵〈一碗 205 元〉、叉燒拉麵〈一碗 170 元〉、中華拉麵〈一碗 140 元，用雞清湯熬煮湯頭〉、素食拉麵〈150 元〉。湯頭分豚骨白湯和清湯。 | □□□□□ |
| 綠窗拉麵 | 台北市延壽街 137 號 | 02-2769-4014 | 老闆李泰邦，辣味正油拉麵〈一碗 95 元〉、泡菜味增拉麵〈用韓國泡菜〉、什錦拉麵〈蝦仁、海鮮蛤蠣，一碗 120 元〉、牛丼飯套餐〈芝麻牛蒡、味增湯、小菜，一套 120 元〉。 | □□□□□ |
| 赤阪拉麵 | 忠孝店：忠孝東路四段 122-1 號 2F 重慶店：重慶南路一段 96 號 2F 京華店：八德路四段 147 號 南京店：南京東路一段 140 號 2F， 永慶店：信義路二段 186 號 2 樓， 世貿店：信義路四段 407 號 1 樓， | 02-2752-0768 02-2370-7396 02-2747-7737 02-2567-6373 02-2391-0266 02-27295179 | 日本電視冠軍拉麵，台灣老闆傅建霖，白湯豚骨拉麵、黃金蛋。許多藝人愛吃的。 | □□□□□ |
| 玫瑰緣別館 | 台北市忠孝東路五段 1 號之 10 | 02-2769-1877 | 熊本冠軍拉麵，老闆森本冠也，日本熊本豚骨拉麵，老闆曾向電視冠軍的師傅學習，咖哩海鮮拉麵、生魚片、天婦羅、咖哩飯、冰。舉辦過拉麵博士活動。 | □□□□□ |

■ 創意麵+泡麵

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------|--|--------------|--|-------|
| 三家村 | 台北縣新店市建國路 80 號 | 02-2910-7722 | 創意麵疙瘩。老闆徐熙泰、老闆娘王梅雀。有大小兩種麵疙瘩。店裡還有義大利咖啡。印尼紅牛疙瘩〈牛肋條+迷你小麵疙瘩〉。趴肉小疙瘩〈山西趴肉醬料，就是茄汁趴肉，趴肉就是絞肉〉。天府麻辣燙疙瘩〈可和小黃瓜一起吃〉。海南果香麻醬疙瘩〈水蜜桃+蘋果+柳橙做成的芝麻醬〉。 | □□□□□ |
| 糊塗麵 | 台北市溫州街 22 巷 11 號 1 樓 | 02-2366-1288 | 老闆夏廣明，糊塗麵大碗\$75、小碗\$60。豬肉、韭菜水餃 10 粒 \$45。〈用剩下的麵條做水餃皮〉 | □□□□□ |
| 亂七八糟麵 | 台北市延吉街 131 巷 7 號 | 02-2772-3938 | 業者沈先生、老闆娘楊小姐。還有麻辣鍋底麵。 | □□□□□ |
| 牙口 | 台北市北投區光明路 2 巷 3-5 號 ／北投捷運站旁 | 02-2896-4048 | 千層麵。老闆張志忠、主廚 RICK。每週限量 16 份純手工千層麵。價格 205 元。 2 杯麵粉+3 顆蛋的比例攪和麵團+點鹽+油搓揉成團，使用手臂整個力量以掌心部位來揉麵團，直到麵團表面平滑用手指輕壓還會立刻反彈起來。蓋上濕布，經過 24 小時的醒麵。開始桿麵團，將麵團桿成大約 0.3 公分的厚度，切割成方塊狀，放入熱水中滾煮，找個平盤，以一層麵醬一層麵皮，反覆個 8.9 次，中間可以加喜歡的料，再灑上起司增加黏稠度，放入烤箱烤 30-40 分鐘。 | □□□□□ |
| 劉維珍老師 | 2005 年臺北市牛肉麵節，創意牛肉麵大賽的冠軍 02-8772-6993 | | <p>【咖哩牛肉烏龍麵捲】泰國黃咖哩+霜降牛肉+越南河粉+蔥油餅皮+紅椒+小黃瓜+乳酪絲。把煮熟的河粉用冷水冰鎮，接著炒香洋蔥，再放入黃咖哩拌勻燒開，關火悶燙牛肉薄片，把餅皮抹上麵糊增加韌度，春捲包入內餡，以 190 度的熱鍋，炸到金黃色後起鍋。</p> <p>※黃咖哩煮肉類、紅咖哩煮海鮮、青咖哩就是泰式+蔬菜的煮法。</p> <p>【蝦鬆鯛魚麵】鯛魚切塊+越南細絲河粉+海鮮檸檬醬+蝦米+雞蛋。第一步，先把細河粉炸到微黃全熟，第二步將鯛魚塊和蝦米爆香，接著放花椒，再倒入海鮮檸檬醬拌勻，隨後包入細粉蛋皮和配料，灑上香菜和花生碎塊。</p> <p>【煎麵餅】蔬菜麵+蛋+香茅+南薑+檸檬葉高湯+青花菜+牛肉片。先把煮熟的蔬菜麵下鍋，等到綠色麵條微微散開，立即打蛋淋入麵條，固定麵條呈現蜂窩外型，再用筷子搓刺麵條，麵條由軟變硬後就能起鍋，以香茅南薑+檸檬葉高湯，川燙青花菜和牛肉片，最後把配料和高湯淋在脆麵上。</p> <p>【涮牛肉冷面沙拉】寬版雞蛋麵+養身山藥+低脂牛肉+泰式酸辣醬。</p> | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------|------|------|--|---|
| 游朝雄師傅 | 泡麵達人 | | <p>【日式涼麵】內附調理包的豬肉泡麵+山藥+小黃瓜+海苔+日式麵露+哇沙米。沸水中先下泡麵，不要過度攪拌，撈起，放入冷水中冰鎮，放到日式涼麵盤上，擺上小黃瓜絲、山藥絲、海苔絲、芥末，配上日本麵露。</p> <p>【咖哩拉麵】速食咖哩雞調理包，在碗裡放入一半份量的粉包，麵條煮熟後放入碗中，加入煮麵湯，把咖哩雞肉調理包丟入鍋中拌炒，最後淋在麵上。擺上幾根燙熟的豆苗。</p> <p>【義大利肉醬麵】紅燒牛肉麵+義大利肉醬包煮熟備用。義大利肉醬包和泡麵附的牛肉調理包，一起入鍋拌炒，淋在煮好的泡麵上頭。</p> <p>【廣式炒麵】手打麵+紅燒牛肉調理包+青江菜。麵煮熟放涼，加點沙拉油避免沾黏，燒熱油鍋，將放涼的麵下鍋，煎成金黃麵餅，再把牛肉調理包炒熟，淋在麵上，擺上燙熟的青江菜。</p> <p>【天蠶絲炸地瓜沙拉】泡麵+稍微燙熟地瓜+羅蔓生菜+美奶滋。泡麵煮熟後把水份完全吸乾，沾上太白粉和起司粉，與地瓜條捲起，炸到金黃色之後撈起，放到羅蔓生菜上，擠點美奶滋。</p> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |



炒麵

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|--------------------------------|------------------------------|---|-------|
| 大連風味館 | 台北市復興南路二段 175-1 號 | 02-2325-4877 02-2325-2317 | 東北酸菜白肉火鍋、乾烙韭菜盒子、炸醬麵、新疆炒麵、各式蒸餃、東北辣皮子等。營業時間：11:00~14:00、17:00~21:30 | □□□□□ |
| 天一藥膳食補 | 台北市師大路 45 號／屈臣氏隔壁 | 02-2369-9443 | 鱈魚炒麵、意麵，營業時間：11:00~14:00、16:30~02:00 | □□□□□ |
| 炒麵專家 | 台北市延平北路三段 47 號 | 02-2586-9471 | 招牌肉絲炒麵、咖哩肉絲炒麵，營業時間：16:30~02:00 | □□□□□ |
| 真好味茶餐廳 | 台北市忠孝東路四段 170 巷 29 號 | 02-2752-3909 | 豉椒牛肉炒麵、雞絲干炒麵、泰式海鮮炒麵、出前一丁餐蛋麵、咖哩牛肉炒飯，營業時間:11:30~21:00 | □□□□□ |
| 德記 | 台北市文山區忠順街一段 50 號 | 02-2936-3305 | 手工刀削炒麵、貓耳朵 | □□□□□ |
| 周記麵館 | 台北市漢口街一段 80 巷 12 之 5 ／城中市場內 | 02-2371-8008 | 亞洲週刊推薦名店，牛肉麵、牛肉炒麵，營業時間:11:00~19:30 | □□□□□ |
| 歡喜堂 | 台北市基隆路一段 127 之 1 號 | 02-2749-5135 | 港式素食，廣式炒麵、沙茶粉絲煲、虎皮捲、五味蝦捲 | □□□□□ |
| 金春發牛肉 | 台北市天水路 20 號 | 02-2558-9835 | 百年老店，牛肉麵、炒咖哩牛肉麵，營業時間:11:20~20:30 | □□□□□ |



中國菜

■ 南北菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|----------------------|------------------------------|----------|-------|
| 勺勺客陝北菜館 | 台北市仁愛路二段 41 巷 15 號 | 02-2351-7148 | 陝西菜 | □□□□□ |
| 銀翼 | 台北市金山南路二段 18 號 2 樓 | 02-2341-7799 02-2341-1600 | 淮陽菜 | □□□□□ |
| 粵香園 | 台北市敦化南路一段 190 巷 47 號 | 02-2772-2209 | 廣東菜 | □□□□□ |
| 大清花 | | | 餃子，大陸連鎖店 | □□□□□ |
| 重慶花雕雞 | 台北縣板橋市文化路一段 189 號 | 02-2272-8161 | 毛家菜 | □□□□□ |
| 大宅門 | 台北縣新莊市中原路 399 號 | 02-8992-5566 | 活蝦 | □□□□□ |

■ 中國菜系／川菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|----------------|---------------------------------|------------------------------|--|--|
| 皇城老媽 | 台北市大安區延吉街 97 巷 5 號 | 02-2773-6936 | 老闆鄭文強，介紹十幾種不同的辣香料。菜色有酸菜鱈魚、宮保雞丁、竹香辣子雞、水煮牛肉、蒼蠅頭。平均每客單價 300 元。老闆自稱第一個引進正統川菜到台北的人。志村建、林志玲、葛福鴻、黎智英都是常客 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 樺慶川菜餐廳 | 台北市南京西路 12 巷 5 號／新光三越百貨南京西路邊巷進入 | 02-2561-6549 02-2563-2633 | 老闆莊師傅，曾經在榮星川菜館擔任主廚。老闆娘會講日文，許多日本客都喜歡來。菜色有，乾扁四季豆、魚香肉絲、豆瓣鯉魚、鍋巴蝦仁、麻辣牛肚、麻婆豆腐、連福湯〈大骨高湯、白蘿蔔、回鍋肉、花椒、雞油〉、炸銀絲卷。每道菜約 200~300 元 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 小魏川菜 | 台北市公園路 13 號 3 樓／捷運台北車站 8 號出口正上方 | 02-2371-8427 轉 8 | 老闆姜錦城，荷葉排骨、乾扁四季豆、回鍋肉、藥膳羊肉、松柏長青〈豆乾絲+蔬菜〉 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 燈籠川味食府 | 台北市八德路四段 22 號 | 02-2762-4702 | 老闆陳文凱，川菜吃到飽，一人 390 元，菜色有湖南蛋、四季鮮魷、拔絲、老皮嫩肉。香料部分，老闆用三倍價錢引進大陸花椒 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 香橙川菜館 | 台北市仁愛路四段 345 巷 4 弄 4 號 | 02-2773-6388 02-2773-9357 | 老闆詹建信，每人 150 元吃到飽，晚餐 220 元，不加服務費，豆瓣魚、宮保雞丁〈用雞胸肉的清肉做成〉、五更腸旺、橙汁排骨、三杯雞〈雞腿肉做成〉 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| IR CHINA 新川菜料理 | 台北市復興南路一段 39 號 B1 | 02-8772-2117 | 行政主廚鄭榮森，創新口味四川菜，主廚曾到大陸考察過，千層扣肉〈用高雄岡山的梅乾菜〉、紅悶川丸子、乾燒黃魚〈大陸四川漢源花椒〉、鹹蛋苦瓜〈改良台灣客家菜和上海的蛋黃肉蟹〉、蔥白耳絲〈蔥和豬耳〉、百香果蝦球 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 變臉 | 台北市松壽路 9 號 6 樓／新光三越 A9 館 | 02-8789-0688 | 主廚李明德，主廚每三個月都會到四川尋找最新菜色。老闆有收藏古玩，裝潢像夜店。菜色有，快滾蛋、豆瓣魚頭、蕃茄燴牛肉〈包括鮑魚菇、青岡菜、蕃茄〉、蒜香子排、涼拌菜心〈豆干絲、香菜、紅辣椒、蒜、花生涼拌〉。兩人份四菜一湯，一人 399，三人五菜一湯 每人 379，四人六菜一湯 每人 359 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 四川麵王 | 台北市南海路 2 巷 2 號／南門市場正後方 | 02-3322-1088 | 老闆沈宗慶，裝潢有日本味道的麵館。四川擔擔麵〈細白麵、花椒、豆瓣醬和川冬菜、郫縣辣豆瓣組成〉、打麵、三角形像戒指環的紅油抄手、麻辣牛肉乾挑、不辣的川丸子麵 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 老鄧擔擔麵 | 台北市延吉街 137 巷 17 號 | 02-2779-0128 | 老闆何錫昆，四川擔擔麵 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 中國菜系／北平菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|----------------------|--------------|--|-------|
| 北平都一處 | 台北市仁愛路四段 506 號 | 02-2729-7853 | 北平菜 | □□□□□ |
| 老佛爺〈養生〉 | 台北市南京東路五段 267 號 | 02-2766-9090 | 店經理徐聖閔，店內有許多古董裝飾，清朝壁畫等。玉米菇、滑菇野生茸、何首烏燉湯、舞菇、喇叭野生茸、老人頭野生茸、巴西蘑菇、野生香菇和益茸火鍋、烏骨雞燉湯。平均客單價 500 元。 | □□□□□ |
| 宋江北平餡餅粥 | 台北市天母北路 2 號／圓環附近 | 02-2874-7885 | 老闆娘陳麗娟，藝人郎祖筠是常客。手工麵餅、餡餅〈豬肉、牛肉兩種，一個 30 元〉、韭菜盒子、小米粥、各式北方小炒〈京醬肉絲一盤 170 元、合菜戴帽一盤 180 元，都可包著大餅吃〉 | □□□□□ |
| 維綸麵食館 | 台北市汀洲路三段 293 號 1 樓 | 02-2368-2634 | 老闆馬永維，搶鍋麵、手工拉的炒麵、肉絲炒麵、木須炒餅、牛肉麵餅。 | □□□□□ |
| 頤園 | 台北市南京東路三段 133 號／六福皇宮 | 02-8770-6565 | 主廚楊德興，子蒜悶黃魚 1300/4~6 人份、九環醬燒牛肉 (680 元/4~6 人份) (醬料採慈禧御用酒環醬三頭鮑魚、乾魷魚、花菇頭、珍珠粉)、九環醬有單賣〈350 公克左右罐頭裝售價 450 元〉、濃汁魚翅〈一人份 1700 元〉、北京烤鴨〈4~6 人 1300 元〉 | □□□□□ |
| 半畝園 | 台北市東豐街 33 號 | 02-2700-5326 | 老闆張怡安、徐志明，李敖、李慶華、李慶安、李煥、馬英九、馬志玲、一些電視台主播都是常客。刀削麵、炸醬麵、牛肉餡餅、花素餡餅、豬肉蒸餃、大魯麵、一桌四人份客單價 100 元。 | □□□□□ |
| 松滿樓 | 台北市濟南路三段 26 號 | 02-2751-8479 | 餐廳師傅劉坤宜，北平烤鴨、合菜戴瑁、北平小炒、九轉肥腸、酸白菜火鍋、絲瓜小籠包、桂花糖藕、八寶芋泥。店新最貴 90 元，熱炒一客約 200 元。 | □□□□□ |
| 四海一家 | 台北市八德路四段 36 巷 16 號 | 02-27472407 | 老闆王子璉、師傅林銘財，營業時間 1:00~14:00 17:00~21:00 主廚曾得過美食獎。紅油羊肚、水鍋醃酸菜、酸菜白肉鍋、酸菜炒牛肉、酸菜冬粉、脆皮豆腐〈包小黃瓜、香菜..〉。三人同行，一人不到 200 元。 | □□□□□ |
| 北平一條龍餃子館 | 台北市峨嵋街 12 號 | 02-2361-6166 | 主廚黎師傅，花素蒸餃、牛肉蒸餃、鮮蝦水餃 | □□□□□ |

■ 中國菜系／上海菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 ☺ |
|-----------|-------------------------------|--------------|---|-------|
| 秀蘭小館 | 台北市民生東路三段 118 號／總店，西華飯店對面 | 02-2712-5775 | 本幫菜，道地上海菜 | □□□□□ |
| 滬江宴 | 台北市大安路一段 108 號 1 樓 | 02-2778-9667 | 老闆張奕捷、主廚范金廣，老闆是四川無抄手的兒子，主廚曾在凱悅飯店上海廳。有綠茶蝦、菜飯金字塔、絲瓜蝦仁包、東坡肉〈有禮盒可外帶〉、糯米煎棗糕 (160 元/6 人份)。劉泰英、馬志玲、陳敏薰、吳宗憲、洪曉蕾都愛來吃 | □□□□□ |
| 回甘 | 台北市南京東路二段 160 號／伊通街口 | 02-2506-0406 | 主廚簡文毅，融合江浙菜、台菜口味。200 道菜色，20 種小點心。紅醋排骨〈改良京都排骨，有加水果入味〉、皮蛋干貝酥、芝麻餅、一品鍋〈2500 元〉 | □□□□□ |
| 新吉士餐廳 | 台北市松壽路 9 號 7 樓／新光三越信義新天地 A9 館 | 02-8789-0168 | 主廚簡士雄，店內裝潢有濃厚上海古早味。在上海新天地有五家分店，來台灣開店。主要是上海本幫菜〈濃油赤醬〉、海派菜。蒜泥白菜豬肚、外婆紅燒肉〈五花肉〉、醬爆蟹年糕、大湯黃魚、心太軟〈用去籽紅棗包糯米〉、生煎包。四人一桌平均一人五百元。 | □□□□□ |
| 上海小館 | 台北縣永和市文化路 90 巷 14 號 | 02-2929-4104 | 老闆馮兆霖，上海本幫菜〈結合寧波菜、蘇錫菜〉。鮮魚煨麵〈知道的人才會點〉、蔥油芋艿〈弄堂菜〉、薺菜炒年糕、腐乳肉〈與東坡肉齊名〉、蟹黃蝦仁。100 多元起跳。宴客 3000 元左右。 | □□□□□ |
| 上海鄉村 | 台北市仁愛路二段 67 號 | 02-2322-3333 | 師傅沈汶熙，烤方〈改良式東坡肉〉、湖西脆鱔、紅燒下巴、菜脯青蟹、鄉村海上鮮〈金華火腿、菜脯、老母雞、紅蟳、泰國蝦〉、鹹菜豆板酥〈蠶豆，吃冷的，張大千的最愛〉。 | □□□□□ |
| 介云軒 | 台北市民生東路五段 69 巷 5 號 | 02-2753-4213 | 老闆謝立勤，烤(ㄅㄨㄛˋ)菜〈芥籃菜〉、醃篤鮮〈醃火腿、蹄旁、白蘿蔔、豆皮〉、盆頭菜〈像是西方的前菜，滬式滷大腸、蔥烤鯽魚、乾燒魚下巴〉。裝潢為 50 年代上海風。 | □□□□□ |
| 熊味小館 | 台北市南京東路三段 182 號／六福皇宮斜對面 | 02-2721-2323 | 老闆吳克荃，賣上海點心，是連戰、連勝文、施振榮的最愛。師傅曾在喜來登飯店當主廚，也得過許多獎。絲瓜蝦仁湯包、上海湯包、小籠湯包、雷絲花傘鍋貼、東坡肉夾咸光餅、醬爆紅蟳年糕、紹興石頭蝦。 | □□□□□ |
| FIFI 茶酒沙龍 | 台北市仁愛路四段 15 號 2F | 02-2721-1970 | 2F 常玉廳，老闆溫慶珠，黃燜雞、香菜干絲沙拉、紹興酒嫩雞、東坡肉夾荷葉、白糖餃兒〈類 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|------|----|------|--|--|
| | | | 似炸春捲)、松鼠黃魚。平均一頓 400 元。◦ 3F W Bar (02) 2779-0528 | |



★異國料理

異國料理

■ 南洋料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|------------------------|--------------|----------------|-------|
| COCA 泰式料理 | 台北市大安路一段 90 號 | 02-2711-7792 | 食材現做、不用調理包 | □□□□□ |
| 伊洛瓦底泰緬飲食小館 | 台北市師大路龍泉街 76 號 | 02-2363-8906 | 師大平價泰緬小吃，週一公休 | □□□□□ |
| 咖哩多 | 台北縣汐止市連興街 46-1 號 | 02-2641-8657 | 馬來西亞咖哩，假日預約免排隊 | □□□□□ |
| 磐石坊 | 台北市樂利街 15 號 1 樓／近安和路 | 02-2732-5048 | 正宗印尼料理 | □□□□□ |
| 發呆亭 | 台北市北安路 621 巷 43 號 | 02-2533-1218 | 峇里島風味餐廳 | □□□□□ |
| 金魚東南亞料理 | 台北市市府路 45 號 2F | 02-8101-8571 | 東南亞料理 | □□□□□ |
| 28 海鮮料理 | 台北市光復南路 280 巷 28 號 1 樓 | 02-2731-6511 | 南洋口味快炒店 | □□□□□ |

■ 日式料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------------|--------------------------------|--------------|-------------------------------------|-------|
| 立花法式日本料理 | 台北市仁愛路四段 122 巷 58 號 | 02-2755-0688 | 法式日本料理 | □□□□□ |
| 藏月日式精緻豬排料理 | 台北市和平東路三段 258 號 | 02-2733-8720 | 日式豬排，AM11:30~PM9:30 | □□□□□ |
| 浪漫館橫濱／微風廣場 | 台北市復興南路一段 39 號 | | 豬排三明治 | □□□□□ |
| DOZO | 台北市光復南路 102 號 1 樓／華視旁 | 02-2778-1135 | 居酒屋，酒用細長量筒裝 | □□□□□ |
| 胡椒餐廳 | 台北市忠孝東路四段 98 號 4 樓／Bistro98 大樓 | 02-2781-9933 | 特製鐵板、可自煎牛排 | □□□□□ |
| Kitty Restaurant | 台北縣淡水鎮中正路 159 號 2 樓 | 02-2629-7669 | | □□□□□ |
| 天之花 | 台北市南京東路一段 130-4 號 | 02-2531-7239 | 大阪燒、章魚燒專賣店 | □□□□□ |
| 高玉日本料理 | 台北市建國北路一段 92 巷 8 號 | 02-2515-3369 | 日本空運食材，股東是曹興誠這類名人 | □□□□□ |
| 小政日式料理 | 台北市新生南路一段 139-2 號 | 02-2325-7390 | 無招牌、無菜單料理，週一公休 | □□□□□ |
| ■ 美味壽司 | | | | |
| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
| 吉庵壽司店 | 台北市長安東路一段 53 巷 1-3 號 1F | 02-2511-1750 | 有壽司吧、可賞師傅手藝 | □□□□□ |
| 江戶銀壽司 | 台北市天母東路 8 巷 38 號 | 02-2873-3227 | 對米超有研究的師傅 | □□□□□ |
| 野壽司 | 台北市信義路四段 107 號之 2 | 02-2705-8889 | | □□□□□ |
| | 日本東京都世田谷區玉川 3215 | 03-3707-1219 | | |
| 鶯歌阿婆壽司 | 台北縣鶯歌鎮中正一路 63 號 | 02-2670-9345 | 超便宜壽司，AM5:00~PM9:00 | □□□□□ |
| 第一壽司屋 | 台北市南京西路 302 巷 9 號 | 02-2558-1450 | 50 年老店，AM11:30~PM3:00，PM5:00~PM9:00 | □□□□□ |
| 壽司便 | 台北市內湖路一段 691-1 號 1 樓 | 02-2627-9622 | 壽司外送、外帶 | □□□□□ |
| 爭鮮迴轉壽司 | | | 分店眾多，上網查詢 | □□□□□ |
| WASABI 日本料理／晶華酒店 | 台北市中山北路二段 41 號 | 02-2523-8000 | 蒜泥白肉壽司 | □□□□□ |
| 竹田 | 台北市中山北路二段 42 巷 6 號 | 02-2561-1246 | | □□□□□ |

■ 韓國料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|---------|-----------------------------------|------------------------------|--|--|
| 韓真館 | 台北市光復南路 240 巷 45 號 | 02-2741-5880 | 中午 299 晚間 399 吃到飽 有沙朗牛肉、肩胛里肌肉、牛小排、五花肉、培根、醃好的辣烤豬肉與雞腿，全球有 17 家分店，還有韓國真露酒（啤酒）、韓式沙拉、原本是獸醫系的老闆開的 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 鏡江韓式烤肉 | 台北市敦化南路一段 238 巷 1 號 /SOGO 二館後方 | 02-87719578 | 韓式銅盤烤肉，吃到飽，銅盤選自韓國，還有辣炒螃蟹、海鮮煎餅、拔絲地瓜、韓國人蔘鬚所燉煮的人蔘雞湯。中午一個人 259 元、晚上或例假日 329 元、各式商業午餐只要 120 元 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 愛樂廚房 | 台北市羅斯福路三段 282 號 2 樓 | 02-2365-3867 02-8369-3451 | 吃到飽 加了袖珍菇、木耳、貢丸等配料的韓國銅盤烤肉，肉則是用蜜汁醃漬的。還有海鮮餅、海鮮鍋。午餐 50 元，晚餐 250 元，不另加一成服務費，四人同行一人免費 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 滿滿韓國料亭 | 台北市南京東路一段 34 號 2 樓 | 02-2567-2545 02-2567-5887 | 炸醬麵 烤雞排 湯涼麵 蔘雞湯 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 韓琳 | 台北市忠孝東路四段 40 巷 15 號 | 02-2731-5157 | 有水果銅盤烤肉、無煙烤肉、石鍋拌飯更多放了秀珍菇 金針菇香菇，石頭是麥飯石，三個人 890 元。辣炒年糕、鮮煎餅，老闆特異收藏大長金的劇本 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 北倉洞韓式料理 | 台北市長安東路二段 169-7 號 | 02-2777-2592 | 小菜超多，韓僑老闆娘，網路人氣名店。韓式小菜免費續盤，辣年糕、炒韓式粉條、海鮮煎餅、綜合豆腐鍋、石鍋拌飯、涼拌魷魚、韓國燒酒，平均一個人兩百多元 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 韓媽兒燒肉定食 | 台北市嘉興街 127 巷 4 號 1 樓 | 02-2736-5380 | 醃螃蟹、辣炒年糕（韓國進口年糕）、辣炒五花肉（黑豬肉）、南瓜餅。每月第二個週日中午公休 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 木槿 | 台北市忠孝東路五段 139 號 / 市政府捷運站出口就可以看到 | 02-2768-5338 | AM11:30-PM3:00 PM5:00-PM10:30 韓式套餐料理，用沙朗牛肉蓋子肉，五花肉，老闆都用手工切肉，水果醬、韓式味增醬、特調檸檬洋蔥醬。套餐十幾種小菜任你吃，任選一種湯或沙拉，配上韓國烤肉和副餐，售價 380 元。中午商業簡餐，小菜三碟附湯和韓風沙拉，主食可以選結合日本韓國特色的壽喜燒，售價則是 220 元。劉老闆和藝人張鎬哲等人都是好朋友 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 慶州館 | 台北市復興北路 62 號 1 樓之 2 | 02-2776-9928 | 頂級韓國料理，老闆娘有講石鍋拌飯的由來，本來是叫做「媳婦飯」。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 異國美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------|----------------------------|--------------|-----------|-------|
| 新德里 | 台北市林森北路 382 號 | 02-2562-5951 | 印度料理 | □□□□□ |
| 卡沙諾瓦 | 台北市天玉街 5-1 號／天母國小旁 | 02-2874-8840 | 摩洛哥美食 | □□□□□ |
| 溫德德式烘焙餐館 | 台北市德行西路 5 號／士林電機旁，近家樂福 | 02-2831-4592 | 德國料理 | □□□□□ |
| Chili's 天母店 | 台北市忠誠路二段 200 號 2 樓 | 02-2875-4838 | 美式餐廳 | □□□□□ |
| 雲城雲南泰緬美食 | 台北市復興北路 231 巷 2 號 | 02-2719-6527 | 泰國菜 | □□□□□ |
| 阿里巴巴廚房 | 台北市南京東路二段 56~58 號 2 樓 | 02-2567-7163 | 中東美食，外籍廚師 | □□□□□ |
| AFRICA | 桃園縣新屋埔頂村 2 鄰 35-3 號 ／總店 | 03-497-1184 | 南非美食 | □□□□□ |
| | 台北市信義路四段 345 號 | | | |
| | 墾丁店 | 08-886-3173 | | |

■ 異國廚師美食達人

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|--|-------|
| 璞石麗緻溫泉會館 | 台北縣烏來鄉忠治村堰堤路 61 號 | 02-2661-7772 | 每年中華美食展的世界廚藝大賽已連續兩年被選為台灣隊北區代表的趙師傅，年紀輕輕卻歷練豐富，受到貴人嚴長壽總裁的鼓勵，靠自己的實力與努力，從小學徒變身為知名飯店的主廚！ | □□□□□ |
| La Petite Cuisine 小廚房 | 台北市雙城街 45 號 | 02-2597-3838 | 週一公休。新加坡廚師 Justin 做法式料理 | □□□□□ |
| cooking studio | 台北市士林區忠誠路二段 170 號 2 樓 | 02-2876-7167 | 法國藍帶廚藝學校校長開的店 | □□□□□ |
| 郭滿蕙 | 台北市臨沂街 13 巷 9 號 2 樓 / 捷運忠孝新生站 2 號出口附近 | 02-3393-8627 | 有法國國家執照的郭滿蕙，曾經寫過食譜和教學。預約制，需於前一日預約 | □□□□□ |
| 德屋德國餐廳 | 台北市新生南路一段 142 號 | 02-2351-8767 | 德國籍金法大叔開的店，有豬腳、巧克力香蕉…… | □□□□□ |
| 中華烹飪教學中心 | 台北市長安西路 76 號 3 樓 | 02-2559-1623 0932-066-596 | 路邊攤小吃教母、班主任 / 莊寶華 | □□□□□ |
| 法樂琪 | 台北市天母東路 50 巷 27 號 | 02-2874-7185 | 法式料理。午 / 11:30~15:00 供餐至 14:00，晚 / 17:30~22:00 供餐至 21:00。Jimmy 大廚的店 | □□□□□ |

■ 各國年菜大觀

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------------|---------------------|--------------|--|-------|
| 花曆壽司 | 台北市建國北路一段 68 號 | 02-2508-3508 | 雞肉杏片燒、酥炸軟殼蟹、石狗公魚南蠻楊、生魚握壽司、錦繡什錦蒸〈蔬菜+魚漿〉、正月錦盒餐〈雙層〉。營業時間:11:30~14:00、17:00~22:00 | □□□□□ |
| 韓鶴亭 | 台北市光復南路 447 之 40 號 | 02-2758-0027 | 老闆劉遠德。海鮮煎餅、泡菜煎餅、年糕湯、麥芽甜湯、麻荖。 | □□□□□ |
| 泰雅婆婆美食店 | 台北縣烏來鄉烏來街 14 號 | | 泰雅族雪姬婆婆，餐廳業者亞必達力。得呢麵"山豬肉、黑森林勇士湯、竹筒飯、香蕉飯、達納豆腐。營業時間 0900~2300 | □□□□□ |
| 天香回味 | 台北市南京東路一段 16 號 2 樓 | 02-2511-7275 | 老闆林振龍。天香回味鴛鴦鍋〈小鍋\$300；大鍋\$380；白鍋=回味鍋；紅鍋=天香鍋〉。金絲戀餅\$150、天香粉\$150。營業時間:11:00~凌晨 2:00，分店數家。www.tansian.com.tw | □□□□□ |
| 香宜德國料理 | 台北市新生北路一段 116-118 號 | 02-2531-3815 | 老闆 MARY 陳、店長陳佳華、顧問 JIMMY。德國香腸酸菜鍋〈白香腸、乳酪腸、辣腸、紐倫堡香腸〉、各式德國香腸、德國豬腳〈一盤 450 元〉、烤鵝。 | □□□□□ |
| AMGIO 米格墨西哥飲食文化 | 台北市光復南路 280 巷 28 號 | 02-2771-1188 | 主廚袁衛國。墨西哥巧克力烤雞、法士達〈各式肉品+海鮮+生菜沙拉+墨西哥沙沙醬+酸奶油及酪梨醬等〉、鐵板法士達〈墨西哥餅+鬱金香飯+各式醬料〉、投斯踏達〈三色玉米餅+生菜+肉醬+三種不同口味的起司〉、奧羅茲海鮮沙拉、佛勞塔〈現烤的起司餅皮+牛肉及玉米內餡〉、蕃茄豬肚湯。營業時間:11:30 | □□□□□ |
| Amaronoi's 小義大利 | 台北市長春路 220 號 | 02-2507-6967 | 店長李姿儀。碳烤鮭魚凱薩沙拉、蟹肉白酒醬天使細麵、迷迭香烤雞、紅燒羊膝、安格斯牛排、義大利麵包。四人消費約 4000 元。中午 11 點到晚上 12 點 | □□□□□ |
| 泰荷時尚料理 | 台北市忠孝東路四段 SOGO 11 樓 | 02-2721-5998 | 主廚仙婁、潘斯理、業者蔡東翰。泰式香料蒸雞、泰式酸辣雞湯、羅望果鯧魚〈炸的〉、招財金幣蟹、蒜味胡椒蝦、長年如意到〈長年菜+香菇〉。 | □□□□□ |

■ 鐵板料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------------------|------------------------|--------------|---|-------|
| 三太養生鐵板燒 | 台北市信義路四段 450 巷 9 號 2 樓 | 02-8788-3839 | | □□□□□ |
| 紅鑊鐵板燒 | 台北市農安街 32 號 2 樓 | 02-2596-7204 | | □□□□□ |
| 乾杯燒烤 | 台北市敦化南路一段 236 巷 17 號 | 02-2776-3460 | 1.入場費每人 120 元，則所有點菜都半價。 2.不買門票，以原價計算，每人平均消費約 4~500 元。 3.PM8:00 只要一口氣喝光飲料，免費再續一杯。 4.營業時間 PM5:00~PM11:00 | □□□□□ |
| ROBIN'S 鐵板燒 ／晶華酒店 | 台北市中山北路二段 41 號 2 樓 | 02-2523-2828 | | □□□□□ |
| 新濱鐵板燒 | 台北市光復北路 11 巷 33 號 B1 | 02-2761-5616 | | □□□□□ |
| Haagen-Dazs | | 0800-056-118 | 冰淇淋鐵板燒 | □□□□□ |
| 勞瑞斯餐廳 | 台北市京華城 12 樓 | 02-3762-1312 | | □□□□□ |
| Outback | 台北市敦化北路 100 號 2 樓／環亞台北 | 02-8712-8818 | | □□□□□ |
| 樂華蚵仔煎 | 台北縣永和市永平路 11 號 | 02-2928-2020 | | □□□□□ |

■ 好吃燒肉

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|---------|------------------------|--------------|--|--|
| 老乾杯 | 台北市光復南路 280 巷 44 號 1 樓 | 02-2751-7388 | 老闆平出莊司，澳洲和牛肉專賣店〈日本肉牛品種，澳洲生產育成〉。採桌邊服務，店員親自燒烤。牛五花、沙朗、去骨牛小排、牛肋條、牛外側橫隔膜、三色調味料〈肉醬、義大利岩鹽加芥末、檸檬汁〉、握壽司〈生牛肉握壽司、鮭魚肚握壽司、鵝肝握壽司〉、鮭魚親子釜飯〈用越光米製作〉、每晚八點有一乾杯時刻，店長穿傳統和服與客人乾杯。燒肉餐點分單點和套餐，套餐有三種價格 750、1200、1500。營業時間 17:00~23:00，週一休 | □□□□□ |
| 育顧龍日式燒肉 | 台北市林森北路 119 巷 66 號／七條通 | 02-2563-7414 | 店長楊燕玲，老闆是日本人，在日本有多家分店，來台灣引進日本的元祖七輪炭爐。台灣黃牛牛舌〈一盤 180 元〉、霜降豬肉、上等牛五花〈一盤 220 元〉、牛小排、楊小排〈三人份 150 元〉、軟骨〈一份 80 元〉、牛肚〈一份 190 元〉。有免費高麗菜小菜，免費的雞湯，和服務生玩遊戲贏的話，可獲贈免費的一盤豬肉，每月 19 日，飲料一律半價優待。客單價 500 多元。 | □□□□□ |
| 牛角 | 台北市中山北路二段 32-1 號／中山店 | 02-2567-0202 | 業者李先生，在日本北海道到沖繩，總共有 800 家分店。肉片的厚度較厚，招牌肉食是牛舌、牛五花〈搭配金桔果醋〉、冰淇淋〈香草冰淇淋+黑糖醬+黃豆粉〉梅醬紫蘇豬頸肉、。有開胃菜〈白蘿蔔絲+吻仔魚+柚子醬〉。平均客單價 400 元。 | □□□□□ |
| 吉原日式燒肉 | 台北市民生東路五段 73 號 1 樓 | 02-2768-2968 | 店長林忠霖，用松阪牛肉〈一口 300 元，加蝦卵一起生吃〉、海鮮船〈鯛魚、花枝、草蝦、小章魚、清酒汁底〉、牛蒡炸蝦、烤大蒜〈加麻油烤，一份 80 元〉、紅酒〈1000 元有找〉。每人平均 500 元，頂級肉類要約花上 1 千~2 千元。 | □□□□□ |
| 酒肉朋友 | 台北市民生東路三段 84 號之 2 | 02-2502-5514 | 老闆鄭百弘，小串烤店，14 人座位。特殊香料有孜然+雲南大煙子+新疆辣椒粉+小茴香等。招牌羊肉是用羊腩條。羊肉串燒、海鮮串燒、鹽烤秋刀魚、香烤肥腸、鹽燒鹹豬肉〈客家口味〉、烤青菜〈花椰菜、楊桃豆〉、大漠乾麵、鮑魚煲湯、絲瓜煲湯。營業時間 18-0300 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|--------------------------|--------------|--|-------|
| 疆子 | 台北市民生東路三段 84 之 2 號 | 02-2502-5514 | 前衛居酒屋風格。用木炭炭火燒烤。羊肉是選用紐澳小羔羊，有羊肉串〈羊肉塊、羊肉片、羊小排〉。香料主要是新疆的孜然。連竹籤都是東南亞進口的竹籤。牛肉串〈牛小排、牛肋骨、里肌肉〉、胡椒劍蝦串、烤杏鮑菇。有自製炮萬和醃洋蔥。營業時間 800-0300，週日公休 | □□□□□ |
| 火之舞 | 台北市忠孝東路四段 216 巷 19 弄 7 號 | 02-8773-7899 | 牛舌〈單點 130 元〉、豬舌〈無限供應〉、綜合軟骨〈豬喉軟骨+雞尾椎軟骨+雞腿帶皮軟骨〉、醬料是甜醬〈水果甜醬混合味增〉、蔬果拼盤、日式烤麻糬。399 元吃到飽。 | □□□□□ |
| 吃博士日式燒肉店 | 台北市光復北路 127 號 | 02-2766-3737 | 老闆彭正旗、店長藍珮禎，吃到飽！無骨牛小排、松阪梅花豬肉、無骨雞腿肉、特優沙朗〈一盤 280 元〉。18 種蔬果精華的特殊醬汁。豚包燒〈豬五花肉+韓式味增醬+宜蘭三星蔥〉。綜合也菜盤〈地瓜、馬鈴薯、洋蔥四季豆、茄子等七種食蔬〉、海鮮盤〈花枝、柳葉魚、大明蝦〉。中午吃到飽要 499 元，晚上吃到飽要 599 元。老闆的母親被封為「吃博士」。營業時間 11:30~23:00 | □□□□□ |



■ 好吃咖哩

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|--|------------------------------|--|-------|
| 海岸風情咖哩坊 | 台北市大安路一段 83 巷 7 號 | 02-8773-2037 | 豬排咖哩、牛排咖哩、照燒鐵板雞排咖哩、洋菇炸魚佐明太子、辣味炸雞馬鈴薯。營業時間 11:30~14:00、17:00~23:00 | □□□□□ |
| 咖哩匠 | 台北市忠孝東路四段 SOGO 百貨 11 樓 | 02-2721-5655 | 湯咖哩 280 元、培薰雞肉咖哩 170 元、歐品牛肉咖哩 195 元、匹拉夫和風豬排飯 315 元、海鮮蛋包飯 235 元。 | □□□□□ |
| 元町咖哩 | 台北市南京西路 13 號 2 樓 | 02-2531-2021 | 豬排咖哩、歐姆蛋咖哩、牛肉咖哩。營業時間: 11:30~21:30 | □□□□□ |
| LOTZ | 台北市仁愛路四段 105 巷 1 號 1F | 02-8773-2077 | 印度咖哩牛肉、印尼香茅明蝦串、沙爹、越南春捲〈魚露和鮮蝦〉。營業時間 1130~0200 | □□□□□ |
| 魔法咖哩 | 台北市忠孝東路一段 38 號 b1 / 凱撒店·台北捷運站六號出口 台北市峨嵋街 37 號 4 樓 / 西門店·西門站六號出 JUN 廣場 | 02-2388-6298 02-2331-8900 | 魔法黑咖哩、果香牛肉咖哩、蒜味豬肉咖哩、大西洋海鮮咖哩烏龍麵 | □□□□□ |
| 咖哩好侍 | 台北市漢口街一段 19 號 B1 | 02-2382-2650 | 陶燒咖哩飯、麻婆歐姆蛋咖哩、咖哩起司鍋烏龍沾麵。營業時間: 11:30~21:30 | □□□□□ |
| 綠色咖哩 | 台北市永康街 4 巷 2 號 2 樓 台北市三重市重新路 5 段 609 巷 14-2 號 1 樓 | 02-2322-5964 02-2999-6202 | 麥餅單點 80 元/2 個(附醬料)、牛肉咖哩套餐 210 元、牛肉捲餅單點 85 元、麥餅牛肉套餐 275 元。 | □□□□□ |
| 新德里 | 台北市林森北路 382 號 | 02-2542-2852 | 正宗印度炭烤雞、酸奶〈添加芒果的乳酪飲料〉、甜滷蛋、蔬菜沙拉、蔬菜咖哩蝦、印度烤餅。一人上千元，也可二到三人分食。 | □□□□□ |



★台灣小吃

台灣小吃

■ 雞

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------------|-------------------|--------------|-----------------|-------|
| 麻油雞 | 台北市林森北路 259 巷 7 號 | 02-2563-1067 | PM12:00~AM01:00 | □□□□□ |
| 法式春雞 | 台北市中山區民權東路三段 56 號 | 02-2508-0222 | | □□□□□ |
| 花雕雞 | 台北市市民大道四段 181 號 | 02-2577-2745 | | □□□□□ |
| | 台北市吉林路 170 號 | 02-2521-1101 | | |
| 運鈍根湯 | 台北縣新店市車子路 123 號 | 02-2212-1237 | 5,000 元雞湯 | □□□□□ |
| 咖哩好侍餐廳 (House) | 台北市漢口街一段 19 號 B1 | 02-2382-2650 | 日式咖哩 | □□□□□ |
| 翠滿園 | 台北市延吉街 272 號 | 02-2708-6850 | 全珍一品鍋 | □□□□□ |

■ 鴨／薑母鴨／當歸鴨

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|---------------------------------|------------------------------|---|-------|
| 天廚菜館 | 台北市南京西路 1 號 3 樓 | 02-2563-2380 | 使用宜蘭鴨，日本客來台必吃 | □□□□□ |
| 北平陶然亭餐廳 | 台北市復興北路 86 號 2 樓 | 02-2778-7805 02-2772-3954 | 人工古法吹鴨、一鴨三吃，古法黑炭燒 | □□□□□ |
| 宋廚菜館 | 台北市忠孝東路五段 15 巷 14 號 | 02-2764-4788 | 打著「全聚德」名號 | □□□□□ |
| 孔記南京板鴨 | 台北市通河街 19 號／劍潭國小對面 | 02-2885-6407 | 江浙鹽水鴨，老店 | □□□□□ |
| 南京板鴨 | 台北市信義路二段 202 號 | 02-2321-4429 | 50 年老店 | □□□□□ |
| 金山鴨肉 | 台北縣金山鄉金包里街 104 號 | 02-2498-1656 | 金包里鴨肉，AM08:00~PM7:00 | □□□□□ |
| 鴨肉許 | 新竹市北門街 186 號／近民富街口 | 03-525-3290 | 新竹鴨肉麵 | □□□□□ |
| 馨坊小館 | 台北市民權東路三段 160 巷 19 弄 36 號 | 02-2717-2525 | 法式鴨腿 | □□□□□ |
| 帝王食補 | 台北縣板橋市長江路三段 132 號／華江店，華江橋下、長江路口 | 02-2232-7331 | 全台最大薑母鴨店，有 88 家分店。薑母鴨的創始者。藥材是中醫師透出來出的宮廷秘方。先將中藥材+老薑母炒半個鐘頭，至薑母變成黑綠色，做湯底。用紅面番鴨〈高血紅素、高蛋白質〉+純胡麻油快炒 5 分鐘。將鴨+湯底放入壓力鍋悶煮 5 到 6 分鐘。再放入炒鍋+米酒，用大火煮，將多餘的酒精律掉即可。客人可以自己動手做，帝王筒〈花枝肉+鱈魚漿〉。花菇+新鮮花枝的手打二花滾。 | □□□□□ |
| 尊王薑母鴨活海鮮 | 台北市和平東路三段 228 巷 45 號 1 樓 | 02-2736-0779 | 老薑母鴨師傅丁福安；海鮮師傅吳志成。採薑母鴨+海鮮熱炒複合方式經營。師傅用自行發行的起火管為炭火爐起火。配料一盤 30 到 50 元。有米血、脆腸、各式鴨內臟、鴨佛〈一份 300 元〉。海鮮熱炒有 200 多道，天蠶蝦鬆、彩虹蝦捲(100 元/份)、月亮蝦餅〈一盤兩人份 100 元〉。還有麵線。 | □□□□□ |
| 霸王紅面炭燒薑母鴨 | 台北市北投區東華街一段 540 號／石牌捷運站旁 | 02-2827-5491-2 | 老闆古月嬌，用炭火燒煮的薑母鴨。用台東山產的薑母。用甘蔗熬煮湯頭。有炸鴨頭、鴨屁股、麻油麵線。下鍋料有 20 種，雞腰、豬腰、鴨肉丸、鵝心、鵝肝。 | □□□□□ |
| 當歸鴨 | 台北市大安路一段 42 號 | 02-2772-9992 | 老闆蔡青蓉，當歸整跟加進去煮當歸鴨。麵線用手工做成。一碗 60 元。 | □□□□□ |
| 當歸鴨肉冬粉 | 台北市萬大路 494 號 | 02-2339-6842 | 老闆是桃園有名的辦桌總舖師。藥材用圓形中藥罐裝著熬湯，不用中藥包。用宜蘭二級鴨〈一級鴨五公斤以上菜市場鹹水鴨，二級鴨差不多四斤多鴨肉冬粉用，三級鴨是三斤多烤鴨用〉。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|-------------------------|--------------|---|-------|
| 酌味薑母鴨 | 台北縣板橋市忠孝路 165 號 | 02-2958-4552 | 老闆許立緯，採用宜蘭薑母+養鴨協會檢驗格的土番鴨。用炭火煮薑母鴨。鴨血豆皮〈一盤 30 元〉、豬血糕、鴨腸、鴨佛、鴨胗、麵線〈用麻油、青蔥、油蔥酥炸過，一份 30 元〉。鍋底 250 元，配料最多不超過 50 元。 | □□□□□ |
| 霸面薑母鴨 | 台北市健康路 300 號 | 02-2753-1283 | 薑母鴨師傅張豐賓，6 支甘蔗+高麗菜、薑渣，熬煮高湯。配料，米血糕、豆皮、鴨肉丸、花椰菜、秀珍菇、烏蛋，每盤 50 元。自製沾醬，麻油辣味豆腐乳+甜酒豆腐乳+麻油+米酒。還有手工麵線。 | □□□□□ |
| 師大夜市當歸鴨腿 | 台北市龍泉街／與師大路 39 巷 交叉口 | 02-2362-8328 | 老闆張金棗，中南部發跡北上。選用 2 到 3 歲的宜蘭北鴨菜鴨。一碗 60 元。還有用當歸湯熬煮的當歸豬腳。 | □□□□□ |



■ 好吃鵝肉

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|-------------------------|--------------|---|-------|
| 鵝肉熊 | 台北市光復南路 423 號 | 02-2722-6722 | 老闆娘簡麗珍，煙燻鵝、白切鵝、魯肉飯，營業時間:11:30~凌晨 2:00 | □□□□□ |
| 阿成鵝肉 | 台北市新東街 41 號之 8 | 02-2767-2535 | 老闆娘游春玉，招牌菜：剝骨鵝肉、鵝湯米粉、糖醃鵝肉、鵝類小菜，營業時間:PM3:00-12:00 | □□□□□ |
| 老潘鵝肉店 | 台北市木新路二段 277 號 | 02-2234-6207 | 老闆潘聰評，蝶花脆臀〈鵝臀外皮，限量〉、招牌鵝血 | □□□□□ |
| 台灣鵝肉食堂 | 台北市八德路二段 410 巷 16 弄 8 號 | 02-2778-8959 | 老闆劉木森，花式鵝肉料理〈有鵝腸、鵝珍、鵝肝、鵝心等〉、酸菜鵝血湯。老闆自己有野生放養農場。 | □□□□□ |
| 鴻銘剝骨鵝肉 | 台北市忠孝東路四段 223 巷 47 號 | 02-2752-2168 | 店老闆王文增，剝骨鵝胸、鵝肝鵝胗鵝腸、乾板條、鵝心湯，周一休息，中午 11 點到晚上 10 點 | □□□□□ |
| 阿萬鵝肉 | 台北市雙城街 17-1 號 | | 白切鵝肉、茶燻鵝，營業時間:12:00~24:00，鵝肉業者洪玉梅、朱師傅 | □□□□□ |
| 華西街剝骨鵝肉 | 台北市華西街 28 號 | 02-2308-8046 | 第三代老闆蔡定坤，木蒸籠來蒸鵝肉+紅糖煙燻，鵝頭和鵝翅膀、鵝肝及鵝腱等內臟，蒜苗豆腐鯊、炒海瓜子。 | □□□□□ |
| 十字亭 | 台北市中華路一段 120 號 | 02-2331-0488 | 老闆高耀川，老闆是四兄弟，用整隻土鵝做料理，鵝腳配薑絲，鵝翅膀，鵝血，鵝肉米粉湯。兩人吃大約 100 元。 | □□□□□ |

■ 牛肉饗宴

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------------|---------------------|--------------|--------|-------|
| 帝國牛排館／華國飯店 | 台北市林森北路 600 號 | 02-2598-5168 | 老饗牛排 | □□□□□ |
| 西華飯店 | 台北市民生東路三段 111 號 | 02-2718-1188 | 美國牛肉粽子 | □□□□□ |
| 原燒 | 台北市敦化北路 303 號 1 樓 | 02-2715-0935 | | □□□□□ |
| 偉克商人 | 台北市民生東路三段 135 號 7 樓 | 02-2545-9999 | | □□□□□ |
| 澳美客牛排 OUTBACK | 台北市敦化北路 100 號 2F | 02-8712-8228 | | □□□□□ |
| MoMo Paradise | 台北市忠孝東路四段 293 號 2 樓 | 02-2772-1577 | 壽喜燒 | □□□□□ |

■ 羊肉爐／涮羊肉

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|-----------|------------------------|--------------|--|--|
| 正老林羊肉爐 | 台北縣蘆洲市集賢路 398 號／徐匯中學附近 | 02-2283-7338 | 老闆林武棋，198 元羊肉爐吃到飽。約 15 種料選擇，羊大骨、羊小排也是吃到飽。湯頭適用中藥直接熬煮。自製沾醬〈豆瓣醬+豆腐乳+花生粉+蘋果西打〉。新式羊肉爐吃法〈洋蔥+韭菜+青木瓜〉。羊油麵線。多靠麵線和飲料讓店回本。時間：16:00～凌晨 3:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 林家養生蔬菜羊肉爐 | 台北市吉林路 327 號 | 02-2597-1818 | 老闆林茂松，全羊專賣店，加綠色蔬菜燉煮的羊肉爐〈加芥藍菜和高麗菜〉。一人客單價約 700 元。用的是闖過的一~兩個月的羊肉。腰內肉做涮肉片，肚子三層肉做湯底。有八種蔬菜湯底〈菜心、菜頭、冬瓜、苦瓜、大頭菜等〉。每天還有限量的滷羊腳小菜。營業時間：下午五點~凌晨四點 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 小德張 | 台北縣永和市中山路一段 89 號 | 02-2927-5550 | 老闆馮和祥，用伊斯蘭教澳洲官方認可小羔羊肉，用類似松板牛肉的方式飼養〈例如放音樂給羊聽〉。一鍋定價 650 元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 越南東家羊肉爐 | 台北市信義路六段 2 號 | 02-2727-6130 | 老闆楊金東，有台灣現宰羊、澳洲野生羊兩種肉質選擇。老闆層遠赴西班牙到外蒙古，用一把美工刀就可以肢解羊肉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 炭燒羊雞城 | 台北市龍江路 367 號 | 02-2505-8529 | 老闆林建維，在業界始組地位，炭燒風味羊肉爐，肉是帶皮帶筋的。沒有其他單點火鍋料，只有茼蒿和高麗菜。另外還有麻油麵線、清蒸活蝦、香腸炒大蒜。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 阿里不達羊肉爐 | 台北市忠孝東路五段 558 號 | 02-2346-5868 | 用闖割過的太監羊。全羊都有料理。炭燒羊肉爐〈800 元一鍋〉。羊鞭鍋〈2500 元一鍋，加入鮑魚、魚翅、金線蓮、山藥、牛蒡〉。羊滷味拼盤〈羊皮、羊筋、羊肚肉、羊腱〉。三杯羊排。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 涮羊肉

| | | | | |
|---------|-----------------|------------------------------|---|--|
| 大北京涮羊肉店 | 台北縣中和市連城路 224 號 | 02-2245-6388 02-2245-2123 | 老闆楊振漢，老闆從大陸東來順進口紫銅鍋。羊肩包肉、小羔羊肉、澳洲安格斯黑牛取下的松板和牛、台灣黑毛豬梅花肉、豬腮幫肉、台灣珠珠嶺鱷魚肉、388 元一盤綜合海鮮料、魚餃、起司燒、蒙古包、竹筒蝦漿、竹筒軟絲、七星杯醬料。平均一人消費三四百元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 食全屋 | 台北縣中和市華新街 7 號 | 02-8942-2593 | 老闆李振宇，先炒後燉羊肉爐〈一人份小火鍋〉。當歸羊排湯〈可與拉麵一起煮〉。羊大骨湯。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|--------|-------------------------|--------------|---|--|
| 萬有全涮羊肉 | 台北市建國北路三段 98 號 | 02-2517-9489 | 老闆鄭天衡，主廚推薦菜色：安格斯牛肉〈400 元〉、山豬白肉、羊肉燒餅、臘腸拼盤，老闆原本在南門市場賣金華火腿、臘肉賣了五十年。用闔割的小綿羊肉，羊肉燒餅、芝麻燒餅、手工蝦丸、手工花枝丸、高雄美濃腐竹。平均客單價 500 元。營業時間：17：00~01：00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 涮八方 | 台北縣新店市北新路一段 351 號 | 02-2917-3737 | 老闆楊培萱、二代老闆楊琴妮，有涮羊排、羊肉丸、羊肉凍、手工蛋餃。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 下港耶 | 台北市北寧路 30 號 | 02-25775415 | 老闆林煜焜、劉鳳吟，岡山口味羊肉爐涮羊肉口味、綜合羊火鍋〈五支帶筋羊肋骨、羊肉塊等〉、蔥爆羊肉、蕃茄炒羊肉、烤羊肉串。吃法：先把生的小羔羊羊五花肉片放進碗裡，把滾燙的羊肉湯舀進去淋四五回。在台北還不流行吃羊肉爐的時候，從南部北上創業。營業時間：5:00PM~1:00AM | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 回館 | 台北市信義路四段 265 巷 15 號 | 02-2754-9924 | 老闆娘李海蓉〈寧夏人，回教徒〉，主廚推薦菜色：羊排火鍋〈大份\$500 小份\$300〉、羊雜碎〈羊肺麵+羊雜\$120〉、邵子麵〈湯的\$100〉、手抓羊肉〈&180〉、大西北燒烤〈\$35〉。用可蘭經祝福過的羊肉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 香港品源美食 | 台北市敦化南路一段 190 巷 54 號 | 02-2778-7872 | 老闆郭肇華，主廚推薦菜色：脆皮乳鴿皇、港式羊肉爐〈豆腐乳+芝麻醬做湯底〉、唐生菜、脆皮乳鴿皇。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 新疆野宴 | 台北市敦化南路一段 160 巷 25 號 1F | 02-8771-8001 | 新疆羊奶鍋、養生鍋、烤羊肉串、鹿肉串、羊肉手抓飯、天山雪蓮嫩斑鳩、新疆羊鬆、新疆咖喱羊肉、小菜羊肉腿、紅棗冰山雪蓮。店家提供維吾爾服飾讓客人穿。營業時間 17:30~24:00，週日多開放 11:30~14:30 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 莫宰羊 | 台北市新生南路 3 段 28 號 | 02-2369-1466 | 老闆賴家三兄弟，兩種湯頭，紅燒、清燉〈大 1200 元、中 800 元、小 400 元〉。清燉涮羊肉鍋，羊肉料理〈烤羊肉串：4 串 150 元；涼拌羊肚：150 元；炒羊髓：150 元；三層羊肉：200 元〉。25 片小羔羊肉片。可用吸管吸取羊骨腳內的骨髓。營業時間：11:00~14:00；17:00~01:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 一碗小羊肉 | 台北縣新店市北宜路一段 194-1 號 | 02-8665-8119 | 老闆李明雄，清燉鍋〈腿肉、腱子肉與三層肉，130 元/1 碗〉、紅燒鍋〈頸肉、大腿肉，微辣，100 元/1 碗〉。麻油麵線〈20 元/1 碗〉、羊油麵線〈20 元/1 碗〉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------|-------------------------|--------------|---|--|
| 何善之涮羊肉、酸菜白肉鍋 | 台北市復興南路一段 5 號 / 微風店 | 02-2752-2818 | 邵昕開的，手工竹筒三漿 (鯊魚魚漿 + 魚卵 + 吻仔魚、花枝魚漿、蝦漿)。可以自己動手做。牛肉丸、澳洲沙朗牛肉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 台北縣新店市北新路一段 351 號 / 北新店 | 02-2917-3737 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 元世祖涮羊肉 | 台北縣新店市民權路 131 號 | 02-8219-1843 | 鄭志龍開的，與楊少文合資開設。裝潢古典，有大燈籠、古董門..。涮鍋是古董景泰藍唐彩鍋。還有特製紫銅鍋。紐西蘭特製羊肩肉、素料蒙古包、霜降牛肉、白肉、頂級沙朗肉、丸子類、北方小吃烤肉燒餅。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 台北市光復北路 210 巷 2 號 | 02-8770-5959 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |



■ 豬腳

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|---------------------------|--------------|--|-------|
| 阿水師豬腳 | 台北市忠孝東路四段 235-1 號 | 02-2752-1997 | 阿扁總統婚宴前菜、吳宇森愛吃 | □□□□□ |
| 五燈獎豬腳 | 台北縣三重市自強路一段 119 號 | 02-2984-3029 | | □□□□□ |
| 富霸王豬腳極品 | 台北市南京東路二段 115 巷 20 號／近四平街 | 02-2507-1918 | 豬腳飯，滷汁 1 匙 50 元 | □□□□□ |
| 當歸豬腳 | 台北市華西街觀光夜市／B 區，攤位 131 號 | | 週三公休 | □□□□□ |
| 花蓮滿妹豬腳 | 花蓮縣萬榮鄉萬森路 22-1 號 | 03-875-1298 | | □□□□□ |
| 三碗豬腳 | 台北市撫遠街 358 號 | 02-2742-1367 | 老闆尹惠芳、師傅：陳善玉。推薦：豬腳 12(元/兩)、蹄膀 16(元/兩)、蹄筋 25(元/兩)、豬腳飯 80 元、幸福味噌湯 10 元。營業時間：周一休 10:30~20:00 中午休息 | □□□□□ |
| 可口豬腳大王 | 台北縣新店市中正路 314 號 | 02-2913-6609 | 老闆萬請吉。可口豬腳 60 元/塊、可口豬排 40 元/塊、豬腦湯 30 元/碗、滷肉飯 20 元/碗。營業時間：10:00~10:00 | □□□□□ |
| 黃記豬腳 | 桃園縣大溪鎮頭寮店仔 24-7 號 | 03-387-3095 | 老闆黃燕福。豬腳 100~250 元(小/中/大份)、鳳梨魚肚 90 元、茗茶脯土雞湯 450 元(半隻)、蒜苗絲肉 150~250 元(小/中/大份)。營業時間：11:00~19:00 | □□□□□ |
| 乾隆豬腳 | 台北市南京東路四段 133 巷 6 弄 1 號 | 02-2713-9889 | 老闆江怡諄。乾隆腿扣、乾隆腿節、乾隆腿蹄、豬腳麵線、滷肉飯 | □□□□□ |
| 憶德豬腳 | 台北市重慶北路三段 189 號 | 02-2595-0575 | 老闆蘇本逢。豬腳 12 元/兩、蹄膀 16 元/兩、蹄筋 25 元/兩、豬腳飯 80 元、幸福味噌湯 10 元。營業時間：AM10:30~20:00 | □□□□□ |
| 香港大排檔 | 台北市三民路 113 巷 22 號 | 02-2767-0161 | 老闆張定志。薑醋豬腳 130(元/碗)、原盅腊味滑雞飯 140 元、蠔油芥蘭菜 50 元、香滑芝麻糊 50 元。營業時間：星期二至六 11:00-14:00、17:00-21:00，星期日 11:00-21:00、星期一公休 | □□□□□ |
| 紀豬腳 | 基隆市愛四路 29 號 2 樓 | 02-2425-0853 | 原味豬腳、麵線、燙青菜、雞佛腳筋湯，營業時間：16:00~02:00 | □□□□□ |
| 當歸豬腳 | 台北市華西街觀光夜市 B 區 攤位 131 號 | | 老闆陳一州，附湯的當歸豬腳、麵線、豬油飯。每週三休息 | □□□□□ |

■ 好吃海鮮／秋蟹

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|--------------------------|--------------|---|-------|
| 當家 | 台北市南京東路四段 66 號 | 02-2577-1828 | 199 元陽澄湖大閘蟹，每隻重量達五兩，用老薑、紹興酒水煮，還有 8 到 10 兩重的醬爆紅蟳，一隻 360 元，金盞花魚片、薑茶 | □□□□□ |
| 奇真美食餐廳 | 台北市民善街 88 號／內湖家樂福 | 02-2793-9808 | 水蛙師，苦茶油大閘蟹，大沙公、澎湖花蟹、醃燻處女蟳、麻香紅蟳，有教人怎麼宰殺螃蟹 | □□□□□ |
| 臺北魚市漁協館 | 台北市民族東路 410 巷 2 弄 18 號 | 02-2503-7165 | 鱈場蟹、旭蟹、花蟹、太湖大閘蟹等八種螃蟹種類，每道菜 40 元到 150 元，可現挑現吃。總監張振榮 | □□□□□ |
| 避風塘／京華城 | 台北市八德路四段 138 號 10 樓 | 02-3762-1188 | 港式螃蟹料理，呂秀蓮曾經在這邊宴請多明尼加的總統、宏都拉斯總統、哥斯大黎加總統，今沙炒蟹、蛋黃焗中蝦 | □□□□□ |
| 真的好海鮮餐廳 | 台北市新生南路二段 84 號 | 02-2394-2166 | 現撈海鮮，用菲律賓花蟹，菜色有凍蟹，沾酸醋醬吃；熱炒花蟹，有加中藥；炸處女蟳；價格約每客一千元 | □□□□□ |
| 海魚割 | 台北市南京東路一段 132 巷 21 號之 1 | 02-2511-3518 | 立法院長王金平，國民黨大老蕭萬長都愛來吃；處女蟳、深海魚頭、涼伴豆腐鯊、熱炒蔬菜、酸味海蛤湯、法式羊排；老闆姓蕭；每人最低消費 800 元 | □□□□□ |
| 禪日本料理 | 台北市八德路四段 138 號 11 樓／京華城 | 02-8761-6677 | | □□□□□ |
| | 台北市忠誠路二段 55 號 12 樓／大葉高島屋 | 02-2831-6955 | | |
| 泰軒／微風廣場 | 台北市復興南路一段 39 號 7 樓 | 02-2700-8618 | 泰國女師傅開的店，有香茅軟殼蟹、軟殼蟹蘋果沙拉、泰式口味的咖哩螃蟹、沙爹、蝦醬空心菜，廚師全是泰國人，兩人份只要 1,388 元，附贈一罐泰國啤酒，還有泰式小點心 | □□□□□ |
| 老爺酒店 | 台北市中山北路二段 37-1 號 | 02-2542-3266 | 從斯里蘭卡運來的螃蟹，蟹肉大得像麵包一樣，有辣椒蟹及咖哩螃蟹、手工饅頭，不管是辣椒蟹還是咖哩蟹一隻 1,200 元，得要預約 | □□□□□ |

■ 好吃海鮮／熱炒

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|------------------------|----------------|--|-------|
| 味道生猛活海鮮 | 台北市建國北路二段 90 號 | 02-2512-2780 | 老闆孫先生。從基隆和中央市場批發漁獲，融合日本料理、台菜、湖南菜。有綜合生魚片〈紅魷、鮭魚和魚卵〉，還有九孔，還有選自嘉義的蚵仔+油條，南極冰魚沾地瓜粉、起司粉炸。還有炸過的雞蛋豆腐、京都排骨、魚露地瓜葉 | □□□□□ |
| 台北西子灣船釣 | 台北市吉林路 175 號 | | 主廚葉師傅。基隆船釣活海鮮。有明蝦沙拉、手工紅糟旗魚、麻辣田雞、生蠔、螳螂蝦、基隆大軟絲兩吃（辣炒、碳烤）、廣式明蝦粉絲保、麻辣臭豆腐、山藥雞湯 | □□□□□ |
| 西子灣海鮮快炒 | 台北市吉林路 169 號 | 02-2537-1718 | 主廚阿奇師。海膽、火戰車巨蝦、客家小炒（五花肉+魷魚）、廣式京都排骨、蝦仁海鮮鬆、辣味干貝酥、干燒大明蝦、和風鱈魚肝、法式烤羊排 | □□□□□ |
| 百元龍蝦大餐 | 台北市大業路 512 號 | 02-2891-1249 | | □□□□□ |
| 亨記海鮮料理 | 台北市天母西路 5 巷 4 弄 10 號 | 02-2873-0333 | 主廚郭秋泉。老闆有自己的船隊。清蒸黃金母蟹、生魚片、沒有暗刺的剝皮魚、白灼蝦、白玉黃金蛋（魚卵）、海鮮豆腐保、桔汁羊排、四季肥腸、海味魚片湯 | □□□□□ |
| 品鮮生猛活海鮮 | 台北市樂利路 68 號 1 樓 | 02-2735-8373 | 老闆徐駿弘。百元快炒店；冷盤、沙拉、生魚片、燒烤、川菜、客家菜、台灣料理、北歐沙拉、香酥軟殼蟹、紅燒黃魚、麻辣中捲等 | □□□□□ |
| 龍洞活海鮮 | 台北市逸仙路 50 巷 8 號 | 02-8789-4589 | 老闆江冠秉。台北東區歐式風格海鮮店，原本在東本角龍洞開店。有生魚片、軟絲生魚片、海鰻（斑點鰻）、炒米粉、川燙海螺、塔塔醬料、燒烤蝦排 | □□□□□ |
| 府城台菜海鮮 | 台北市永康街 8 巷 7 號 | 02-2393-5901~2 | 用鵝肉高湯當調味，不加味素。自基隆漁港批貨。有蚵仔麵線（不加防腐劑、用嘉義布袋的蚵仔+雞骨高湯）、紅糟土魷魚（用土魷魚）、芥末龍鬚菜、照燒辣椒（糯米椒+鰻魚醬）、豆腐鯊魚醃（用豆腐鯊+黑糖醃製），加起來共 1000 元，一人 250 元 | □□□□□ |
| 龍城活海鮮料理 | 台北市吉林路 190 號／民生東路吉林路口 | 02-2571-7889 | 老闆楊鎮順。自宜蘭南方澳採買海鮮，有花蟹、龍蝦。創意海鮮菜（西點煙燻鮭魚派、明蝦蒸粉條、避風塘炒蟹、抹茶綠竹筍、加中藥的紙鍋羊肉保）。論重計價，有價目表 | □□□□□ |
| 28 海鮮 | 台北市光復南路 280 巷 28 號 1 樓 | 02-2731-6511 | 南洋海鮮快炒 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|--------------------------|--------------|---|-------|
| 六條旺來海產 | 台北市中山北路一段 105 巷 25 號 1 樓 | 02-2581-1547 | 老闆莊雲龍、主廚鍾文清。有蒜香、五香、三杯中捲；鹹酥鰻魚骨、用美國生菜做底的蒜泥蚵仔、魚刺頭羹湯、大閘蟹一隻 190 元、活龍蝦三吃一兩 85 元。週休二日打八折 | □□□□□ |



■ 傳統市場巡禮

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|-----------|---------------------------------|--------------|---|--|
| 苗栗南庄手工麵 | 苗栗縣南庄鄉中正路桂花巷 28 號 | | 手工麵廠長羅媽媽，麵店老闆娘江太太。手工製作麵條，有客家特有的「勾勾麵」，就是一般的說的肉羹麵。還有錢復總總李元簇最愛來吃的「南庄湯麵」 | □□□□□ |
| 英姐小吃店 | 苗栗縣南庄鄉中正路南庄市場內 | | 老牌麵店二代老闆娘張小姐。手工紅蔥頭加豬油調製成的祖傳香油，特調的鮮鵝高湯。回鄉麵，將麵館的清湯配上，南庄最著名的手工麵條 | □□□□□ |
| 葉記紅糟鴨 | 苗栗縣南庄鄉中正路南庄市場內 | | 紅糟鴨老闆娘葉媽媽，紅糟鴨肉攤 | □□□□□ |
| 藝欣山莊 | 苗栗縣南庄鄉東村 16 鄰 240 號 | 037-825-5868 | 二代老闆林雪絨，民宿餐廳老闆林鴻恩。老闆娘長得像蕭薈，參加過選美比賽，她開的民宿，也是陳水扁總統到訪南庄時的指定餐廳。有自種的桂花釀酒，冰鎮野生山蕨，活鱒魚料理，大溪蝦，紅燒豆腐，客家粉腸湯。有民宿住宿服務 | □□□□□ |
| 桂花冰鎮湯圓 | 苗栗縣南庄鄉文化路 15 號 | 037-823-386 | 老闆江醒聞（江美琪的堂哥）。老闆自己將祖傳的大房子，改裝成餐飲店。並陳列江岷臻的台灣鳥類畫作。自製桂花蜜加上水果、挫冰、客家小湯圓，成為桂花冰鎮湯圓。玫瑰花茶、大豆泥冰，還提供咖啡可以喝。 | □□□□□ |
| 屋簷下桂花釀 | 苗栗縣南庄鄉老街 | 037-822-335 | 老闆：白芳菱、張修維。有到府宅配服務。主要是桂花釀、大豆泥冰 | □□□□□ |
| 雲林荊桐市場 | | | 〈這是介紹雲林的一處傳統市場，沒有特定受訪店家〉介紹蘿蔔糕、雞肉攤販、魚販 | □□□□□ |
| 千真豬肉攤 | 雲林荊桐市場 | | 老闆娘曾千真，用豬前腿肉手工灌製的香腸。從印尼進口胡椒粒製成的，黑胡椒鹹豬肉 | □□□□□ |
| 素食商行 | 嘉義水上市場 | | 素食商行老闆溫秀季，香菇炒時蔬。西德進口黑麥、白麥汁 | □□□□□ |
| 吐魷魚羹攤販 | 嘉義水上市場 | | 吐魷魚羹攤販除了魚羹，還有四道菜的排骨飯 | □□□□□ |
| 冰果店 | 嘉義水上市場 | | 老闆唐松宏，招牌紅豆牛奶冰，選用嘉義自產紅豆，現打新鮮果汁 | □□□□□ |
| 老晴光張媽媽切仔麵 | 台北市農安街 2 巷 4 號／晴光市場內 | 02-2591-6793 | （大同公司對面第一條巷子進市場），老闆張志輝，王永慶、李寶珠都是常客 | □□□□□ |
| 億長御坊 | 台北市羅斯福路一段 8 號 1 樓（第 187 攤）／南門市場 | 02-2393-0383 | 老闆朱億長，江浙口味東坡肉、紅燒獅子頭、冰糖糯米藕、五更腸旺，已在兩家百貨公司美食街設分店 | □□□□□ |
| 羅媽媽米粉湯 | 台北市東門市場（信義路門口進去） | 02-2351-3352 | 老闆羅媽媽，有小菜：腸類、肝連、白管 | □□□□□ |

■ 黑白切

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|------------------------------|------------------------------|--|-------|
| 師大米粉湯 | 台北市師大路 39 巷 19 號／師大夜市 | 0920-722-709 | 老闆廖太太，用黑白切食材下去煮高湯，加湯不用錢。豬肺+豬腸+豬皮〈一盤 50 元〉、粗米粉加豆乾絲絞肉、燙青菜、豆乾絲絞肉意麵〈30 元〉。 | □□□□□ |
| 老店頭台南意麵 | 台北市通化街 65 號／通化夜市口 | | 老闆張佩綺，大腸頭和肝連肉，進口自日本和加拿大。鯊魚煙、生腸、嘴邊肉、油豆腐、招牌肉燥意麵、綜合羹〈虱目魚、紅燒排骨〉。營業時間：上午 10 點～凌晨 5 點 | □□□□□ |
| 陳家滷肉飯黑白切 | 台北市南京東路五段 291 巷 35 弄 1 號 1 樓 | 02-2765-2210 | 老闆：蘇國成，滷肉飯、擔仔麵，黑白切紅燒排骨飯，咖哩排骨飯、香滷雞腿飯、香滷豬腳飯、脆腸、豬皮、肝連、鯊魚煙、霜醬豬肉〈豬脖子肉，50 元〉、三層肉、香脆軟絲〈50 公分巨大軟絲，一盤 80〉、滷味油豆腐、滷白菜。營業時間：平日 11:00-20:30 假日 11:00-20:30，休假日：每週休星期日 | □□□□□ |
| 胡記米粉湯 | 台北市臨江街 98-1 號／通化街夜市 | 0968-620-782 | 老闆老阿嬤胡楊謹，蚵仔麵線、大腸、豬肝〈共有五種腸類料理〉、燙青菜、魷魚、脆軟管、粉肝、嘴邊肉、米粉湯、油豆腐。是家族事業，已經到了第三代了。101 有分店 | □□□□□ |
| 基隆廟口米粉湯 | 基隆廟口夜市第 27 攤 | | 老闆陳先生，鯊魚煙、豬頭肉、豬肺、茼蒿、米粉湯、油豆腐 | □□□□□ |
| 十字亭 | 台北市中華路一段 120 號 | 02-2331-0488 02-2382-1289 | 老闆高耀川，老闆是四兄弟，用整隻土鵝做料理，鵝腳配薑絲，鵝翅膀，鵝血，鵝肉米粉湯。兩人吃大約 100 元。 | □□□□□ |
| 台灣媳婦切仔麵 | 台北市松德路 215 號 | 02-2759-8202 | 老闆劉雲卿，鯊魚煙〈不漂白，純古法製作〉，五味軟絲、五味蚵、香滷粉肝、大腸頭、綠豆糯米腸、客家切仔湯麵、台南擔仔乾麵。 | □□□□□ |
| 好記擔仔麵 | 台北市吉林路 79 號 | | 店長陳志翔，志村建、呂秀蓮、孫艷姿都常來。粉肝〈90 元〉、五香豬肉〈140 元〉、透抽。店面連五家店面面積大，適合辦桌。破布子醃瓜蒸魚〈280 元/4 人份〉、海味扣肉、石頭蝦〈390 元/4 人份〉。營業時間：早上 11 點半～凌晨 2 點 | □□□□□ |

■ 好吃肉羹

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------|-------|
| 三元號 | 台北市重慶北路二段 11 號 | 02-2558-9685 | 魚翅肉羹 | □□□□□ |
| 東發飲食店 | 台北市饒河街 94 號／土地公廟後面 | 02-2769-5739 02-2767-8319 | 60 年老店，AM08:30~AM12:00 | □□□□□ |
| 士林肉羹 | 台北市華榮街 21 號 | | 比照牛排作法 | □□□□□ |
| 兩喜號魷魚羹 | 台北市萬華區廣州街 245 號／龍山寺 | 02-2308-7332 | 80 年老店 | □□□□□ |
| 城隍魷魚羹 | 新竹市城隍廟 | | | □□□□□ |
| 佳興魚丸／總店 | 台北市延平北路二段 210 巷 21 號 | 02-2553-6470 | 福州魚丸湯 | □□□□□ |
| 易牙妙手魚丸店／分店 | 台北市大安路一段 75 巷 11 號／忠孝頂好後第 1 條巷子 | 02-8773-7735 | | □□□□□ |
| 紅燒鰻魚 | 台北市大同區昌吉街 51 號 | 02-2592-7085 | | □□□□□ |
| 勇伯米粉 | 台北市承德路四段 6 巷 45 號／劍潭 | 02-2885-3112 | AM08:00~PM15:00 | □□□□□ |
| 高家莊米台目 | 台北市林森北路 279 號 | 02-2567-8012 | | □□□□□ |

■ 好吃肉圓

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------|
| 九份金枝紅糟肉圓 | 台北縣瑞芳鎮基山街 112 號 | 02-2496-9265 0939-093396 | 葷肉圓 | □□□□□ |
| | 台北縣瑞芳鎮基山街 63 號 | 02-2466-6445 | 素肉圓 | |
| | 台北縣深坑路 73 號／深坑店 | | | |
| 石頭肉圓 | 台北縣板橋市文化路二段 410 巷 11 號 | 02-2251-2473 0926-358-353 | 筍干肉圓、台中肉圓改良版 | □□□□□ |
| 蕭家大餛飩 | 台北市北投區裕民一路 40 巷 21 號 | 02-2822-4837 02-2822-7315 | 北投肉圓、餛飩湯，營業到 PM4:00 | □□□□□ |
| 北港清蒸肉圓 | 台北市師大路 49 巷／師大夜市 | 0936-179325 | 南部肉圓 | □□□□□ |
| 林員大粒肉圓 | 台北縣板橋市府中路 104 號 | 02-2272-7712 | 內餡超多大粒肉圓 | □□□□□ |
| 林大哥「肉圓」傳奇 | 台北市中華路二段 307~315 巷／南機場夜市 | | 1 天只賣 200 顆，PM2:00~PM4:00 | □□□□□ |
| 林家彰化肉丸 | 台北市中華路附近 | | | □□□□□ |
| 新竹 80 年肉圓老店 | 新竹市城隍廟附近 | | | □□□□□ |
| 小南鄭記碗粿 | 台北市西園路一段 216 號 | 02-2306-0935 | 黑碗粿 | □□□□□ |
| 南台灣 魷魚羹 | 台北縣新莊市中平路 126 號 | 02-2993-7909 | | □□□□□ |
| ■ 清蒸肉圓 | | | | |
| 台南府城蝦仁肉圓 | 台北市永康街 31 巷 2 號／永康公園邊 | 02-2351-9785 | 清蒸蝦仁肉圓、台南米糕、炸蝦卷、無刺虱目魚肚、木瓜絲 | □□□□□ |
| 肉圓大王 | 台北縣永和市興街街口／溪洲市場第一個攤位 | 02-2920-8375 | 南部清蒸肉圓、四神湯，營業時間：AM9:30-PM20:00 | □□□□□ |
| 西六碼頭肉圓 | 基隆市中山二路 47 號 | 02-2429-4106 | 肉圓、芋圓、豆乾包湯，營業時間 16:00~04:30 | □□□□□ |
| 板橋黑肉圓 | 台北縣板橋市中山路二段 255 巷 5 號 | 02-2956-9995 | 清蒸肉圓、豬血湯，營業時間:17:00~00:00 | □□□□□ |
| 劍潭肉圓王 | 台北市承德路四段 12 巷 38 號 | 02-2885-6677 | 肉圓、四神湯、貢丸湯 | □□□□□ |
| 安平貴記美食文化館 | 台南市安平區延平街 93 號 | 06-222-9794 | 蝦仁肉圓、芋粿、鼎邊銼，營業時間：AM11:00-PM20:00 | □□□□□ |
| 九份金枝紅糟肉圓 | 台北縣瑞芳鎮基山街 112 號(葷) | 0939-093-396 | 紅糟肉圓、魚丸湯 | □□□□□ |
| | 台北縣瑞芳鎮基山街 63 號(素) | 02-2496-9265 | | |
| | 台北縣深坑路 73 號／深坑店 | 02-2466-6445 | | |
| 北港清蒸肉圓 | 台北市龍泉街 19 號對面／師大夜市 | | 清蒸肉圓、四神湯 | □□□□□ |

■ 好吃臭豆腐

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|--------------------------------|------------------------------|---|-------|
| 名豐手工臭豆腐 | 台北市通化街 38 巷 16 號 | 02-2705-3326 | 老闆傅秀嬌，純手工製作。所有菜色要加泡菜的話，要加 10 元。有腸旺臭豆腐〈1 碗 80 元，可不加大腸頭，一碗 60 元〉、麻辣臭豆腐〈分大中小辣，一碗 50 元〉、香酥臭豆腐〈加泡菜一碗 50 元〉 | □□□□□ |
| 戴記臭豆腐 | 台北市南京東路五段 81 號 | 02-2760-7663 | 老闆吳慧敏，臭度分級制的臭豆腐，是自家純手工製作，分應的扁豆腐用來油炸、水的胖豆腐用來蒸、煮。技行研發滷水+多種養生蔬菜。有涼拌臭豆腐〈生吃活菌〉、40 元的三角形臭豆腐〈一口酥〉、招牌炸臭豆腐、紅燒、麻辣、鴨血，一份 50 元。還有清蒸臭豆腐〈分 60 元、80 元，以臭度等級分〉。五道臭豆腐料理一次吃完要 270 元 | □□□□□ |
| 南機場臭豆腐 | 台北市中華路二段 313 巷 6 號 | 02-2305-2078 | 清蒸臭豆腐、臭豆腐羹〈可搭冬粉，一碗 30 元〉、六種辣度選擇 | □□□□□ |
| 東昇炭烤臭豆腐 | 台北縣八里鄉觀海大道 37 號／左岸公園旁 | 02-2619-2282 0933-089-692 | 老闆郭春忠，有炭烤臭豆腐〈一盤 120 元〉、炭烤紅糟肉、豆乳雞、法式蟹堡 | □□□□□ |
| 金大鼎炭烤香豆腐 | 台北縣深坑鄉深坑村深坑街 162-1 號／深坑老街入口大樹旁 | | AM08:30~PM10:30。老闆潘振裕，介紹豆腐工廠，黃豆是選自美國的黃豆，豆腐皆手工製作。炭烤香豆腐〈可加花生香菜或是韓國泡菜〉 | □□□□□ |
| 深坑大樹下臭豆腐 | 台北縣深坑鄉深坑街 163 號 | 02-2662-5688 | 老闆陳進旺，純手工炭燒製作豆腐。麻辣臭豆腐〈用蔬菜做的〉、豆腐三吃〈一套 500 元，豆腐魚、豆腐羹、紅燒豆腐〉、深坑土雞做的白斬雞、清炒山苦瓜 | □□□□□ |
| 田師傅臭豆腐 | 台北市內江街 29 號 | 02-2974-5855 | 慈禧太后都愛吃的臭豆腐秘方製作。炸臭豆腐 | □□□□□ |
| 北成臭豆腐 | 宜蘭縣羅東鎮北成路一段 122 號 | 03-951-5546 | 天然植物發酵臭豆腐，炸臭豆腐、米粉羹 | □□□□□ |
| 金玉滿私房菜 | 台北市光復南路 240 巷 47 號／延吉街 153 號巷口 | 02-8772-2520 | 老闆王先生，臭豆腐切成丁塊用炒的，還用餛飩皮炸成脆片，加進臭豆腐禮一起吃。還有嫩蹄膀〈不加味素〉、特製南乳雞〈用辣豆腐乳醃製〉 | □□□□□ |
| 大吉祥香豆腐 | 台北縣淡水鎮北新路 182 巷 3 弄 28 號 | 02-2621-0719 | 老闆張申霖，麻辣鴨血臭豆腐、加了甘蔗的東北麵。也可加米台目、冬粉。加麵、加湯都不用加錢。一碗 60 元 | □□□□□ |

■ 好吃蚵仔煎

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------------|--------------------------|--------------|---|-------|
| 布袋鮮的蚵 | 台北市和平西路三段 198 號 | 02-2308-3463 | 老闆莊周淑美，一碗 60 元，有蚵仔煎、蚵仔麵線、蚵仔粥 | □□□□□ |
| 王功洪維身生猛 100 活海鮮 | 中華路二段 80 號 | 02-2304-3236 | 老闆林長泉，六菜一湯蚵仔料理，有哇沙米海苔生蚵〈一份 100〉、蚵仔捲、蚵仔酥、鐵板蛋蚵 | □□□□□ |
| 美食達人創意蚵仔料理 | | 02-2531-6408 | 老闆嬌姐，有加入橙酒醬、飛魚卵的蚵仔煎；加入有機紅蕃茄、青豆仁悶烤的蚵仔料理；清蒸黑點魚、有海膽的海鮮湯 | □□□□□ |
| 勝利號蚵仔煎 | 遼寧街夜市中段 | 02-2731-6452 | 業者小真，營業時間 1600~0200，用嘉義東石的蚵仔，加入空心菜的蚵仔煎；蝦仁煎、蚵仔炒飯 | □□□□□ |
| 喫飯食堂 | 台北市永康街 8 巷 5 號 | 02-2322-2632 | 老闆呂先生，蒜泥蚵仔、蔭汁蚵仔、蚵仔羹。陳總統外燴嘉賓的台式小菜→芋頭排骨。榮獲台北市簡餐美食選拔金質獎的→山椒油魚 | □□□□□ |
| 正宗阿桑雞蛋蚵仔煎 | 台北市泉州街 32 號之 2 / 南京西路圓環內 | 02-2305-2100 | 老闆陳震盛、陳達夫，以味增湯為底的醬汁、從布袋進口蚵仔、一盤蚵仔煎 50 元。 | □□□□□ |
| 圓環邊蚵仔煎 | 台北市寧夏路 46 號 / 寧夏夜市 | 02-2558-0198 | 老闆賴炳勳採用東石蚵仔、台灣土雞蛋。有蚵仔煎、蚵仔湯、蒜泥蚵仔 | □□□□□ |
| 賴雞蛋蚵仔煎 | 台北市民生西路 198 之 22 號 | 02-2555-0381 | 老闆賴秉權、老闆娘吳麗雲，蚵仔煎一盤 50 元，蝦仁煎一盤 50 元，蚵仔湯一盤 50 元，乾蚵仔一盤 80 元，豬肝湯一碗 60 元，麻油豬肝湯一碗 60 元。 | □□□□□ |

■ 好吃香腸

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|----------------------------|--------------|---|-------|
| 黃家香腸 | 台北市泉州街 32-3 號 | 02-2309-7428 | 老闆黃建霖，營業時間 PM 1:30~19:30。15 公分長的香腸，只賣一種口味。一支 25 元。 | □□□□□ |
| 漂亮餐廳 | 台北市松壽路二號／君悅飯店 2F | 02-2720-1200 | DIY 香腸料理，粵式臘腸鬆〈臘腸丁+松子+高麗菜葉〉。葉片馬蹄臘腸鬆〈臘腸+馬蹄+綠竹筍+紹興酒+炸春捲皮〉。臘味雞煲飯〈山藥+雞腿肉+臘腸〉。XO 臘腸炒飯〈炒蛋+臘腸丁+XO 醬+青蔥〉。 | □□□□□ |
| 紅花香腸 | 台北市通化街 36 號之 1／通化夜市口屈臣士正對面 | 02-2733-0987 | 全省 55 家加盟，有 22 種口味，例如巧克力，一支 30 元。有參加雙十國慶國宴。腸皮用豬小腸，烤爐用紅外線烤爐。 | □□□□□ |
| 士林墨魚香腸 | 士林夜市好樂迪門口／攤販 | | 烤骨香腸、黑墨魚香腸。 | □□□□□ |
| 士林昇記大香腸 | 士林夜市 490、308 號攤位 | 02-2885-6258 | 30 公分長，3.5 公分寬的高大香腸。每條論兩計價約 100 元。還有賣大腸包小腸。香腸禮盒〈大香腸一盒 480 元，小香腸 320 元〉。 | □□□□□ |
| 富利得利 | 台北市士林區克強街 17 號 | 02-2831-2741 | 老闆詹清林。原本是德國香腸與肉品中盤商。共有 30 幾種德國香腸。早餐腸〈有柑橘香〉。開京香腸〈看得見香料顆粒〉。倫貝克〈用羊腸衣，細長，有迷迭香〉。醃薰柏克香腸。起司香腸。咖哩香腸。啤酒臘腸。 | □□□□□ |
| 黑森林 | 台北市溫州街 20 號 | 02-2369-3785 | 香腸豬腳火鍋、德國香腸總匯〈五種口味〉、法蘭克福香腸、紐倫堡香腸、起司香腸、巴伐利亞香腸、原味白腸、十多種口味甜點蛋糕。 | □□□□□ |
| 粵香園 | 台北市敦化南路一段 190 巷 47 號／頂好後面 | 02-2772-2209 | 港式煲飯 | □□□□□ |

■ 米粉／麵線

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------|-------------------------------|------------------------------|----------------|--|
| 廖嬌米粉湯 | 台北市成都路 93 號／國賓戲院正對面 | 02-2381-8316 | 西門町 20 年老店 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 台北市延吉街 72-12 號 | 02-2740-3714 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 羅媽媽米粉湯 | 台北市東門市場內／信義路門口入 | 02-2351-3352 | 客家口味米粉、小菜衛生 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 冠宸食館 | 台北市陽明山竹子湖路 67 號 | 02-2862-6408 02-2861-9736 | 竹子湖芋頭米粉，週一公休 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 張小娥大陳小吃店 | 台北縣永和市保安路 36 號 | 02-2924-3087 | 大陳島薑汁米粉 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 新竹炒米粉 | 新竹城隍廟口 | | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 基隆百年吳家鼎邊趖 | 基隆攤位編號 27-2 號 | 02-2423-7027 | AM10:00~AM2:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | 台北市新光三越 A8 館 | | | |
| | 台北市微風廣場 | | | |
| | 台北市京華城 | | | |
| | 台北 101 | | | |
| 雲滇 | 台北市忠孝東路四段 49 巷 4 弄 14 號 | 02-2711-6411 | 雲南過橋米線 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 越南河粉 | 台北市延吉街 160 巷 5-1 號 | | 老闆：陳培熙 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 美國連鎖越式牛肉河粉餐廳 | 台北市敦化南路一段 190 巷 43 號 1 樓／頂好後面 | 02-2751-5578 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 志順蚵仔麵線 | 台北縣板橋市福德街 2 巷 12 號 | | 份量超多麵線 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 油庫口麵線 | 台北縣板橋市文化路一段 188 巷 44 號 | 02-2256-7937 | 三姐妹賣的麵線 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 陳記專業麵線 | 台北市和平西路三段 166 號 | 02-2304-1979 | 大腸超好吃麵線 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 蚵仔麵線

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|----------|--|------------------------------|---|--|
| 早安麵線 | 台北市南京東路三段 172 號 | 02-2771-8659 | 老闆羅家三姊妹，是一家早餐店，賣的麵線只放豬大腸不放蚵仔的大腸麵線，特別從鹿港拜師學藝回來的廚藝。不放味精、太白粉、醬油。一碗 35 元。還有酥脆捲餅，一份 40 元，有雞肉、培根肉、生菜。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 好記麵線 | 台北市通化街 47 號 | 02-2709-9265 | 老闆沈文政、沈文卿，蚵仔麵線高湯裡面特別加入冰糖，還有賣肉圓、魚丸湯〈一碗 20〉，營業時間：早上八點~晚上十二點。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 兄弟蚵仔麵線 | 台北市汀州路三段 235 號 | 02-2367-1335 | 老闆張勝輝，老闆從板橋發跡過來的。用鹿港王功蚵仔，北港手工麵線。一碗 35 元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 無名蚵仔麵線 | 台北縣板橋市民生路二段 226 巷 44 號 1 樓 | | 十多種配料，一碗 30。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 顏字號蚵仔麵線 | 台北市延平北路四段 253 號之 1 | | 老闆娘顏太太，不泡水的蚵仔，一碗 50。還有賣臭豆腐。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 黃記麻辣麵線 | 台北市南京東路四段 133 巷 7 弄 2 號 | 02-2546-7355 | 老闆黃先生，招牌麻辣醬〈朝天椒、黑豆豉、客家菜圃〉。老闆是從大型食品公司退休。用逆滲透水洗蚵仔。還有賣麻辣豆腐。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 內行蚵仔麵線 | 台北市八德路四段 835 號 | 02-2742-1567 | 老闆娘黃慧珍，大長蚵仔麵線一碗 35 元。現有兩家分店。營業時間 07:00~20:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 三重正宗蚵仔麵線 | 台北縣三重市重新路三段 84 號 | 02-2973-4232 | 老闆施寶桂，蚵仔是先川燙到半熟後才裹粉。大碗一碗 50 元，小碗一碗 30 元。從三峽過來開店的第三代。營業時間上午 7:00~晚上 6:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 林記蚵仔麵線 | 台北市寧夏路 44 號前攤位 | | 老闆林有福，麵線裡面有小蝦仁。還有蒜味乾蚵、臭豆腐。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 阿宗麵線 | 台北市峨嵋街 8-1 號 | 02-2620-9989 | 非假日 PM1:30~PM12:30；假日 PM12:00~PM12:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 宜安路麵線 | 台北縣中和市宜安路 117 號／沒有招牌  | 02-29446451 | 老闆李碧珠，有蚵仔、大腸、肉羹一碗賣 30 元 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 楊記麵線 | 台北市光復南路 4 號／八德路交叉口 | 02-2577-6368 02-2578-3477 | 老闆楊肇基，用湖南菜、川菜的辣味+太國小辣椒、黑豆、冰糖調出辣醬。大腸是先經過滷過的，麵線是手工麵線。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 台西蚵仔麵線 | 台北縣新莊市公園一路 148 號 | 02-2997-7045 02-8991-5178 | 老闆林鳳英，24 小時營業，蚵仔來自雲林台西。挑戰吃 10 碗成功不用錢，再增送 200 元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 正宗阿桑麵線 | 台北市泉州街 32 號／近汀州路口、中正橋頭 | 02-2305-2100 | 老闆謝尾妹，一碗 40 元。麵中有竹筍絲、蝦尾、油蔥酥。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 草地人麵線 | 台北市板橋市莊敬路 111 號 | 02-2257-8966 | 老闆張文連，用鹹度測試器控制湯頭。麵線用煮蚵仔的高湯煮。用滷過的大腸。一碗 30 元。小吃有甜不辣、炸餛飩。可外送。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|------------------------|--------------|---|-------|
| 勝口味麵線 | 台北市中山北路七段 180 號 | | 老闆娘李小姐，手工麵線。許多大老闆愛吃的。麵線經過高溫殺菌處理，大腸經過 CAS 肉品認證。火焰辣椒醬、酸脆泡菜。 | □□□□□ |
| 士林阿亮麵線 | 台北市大南路慈誠宮右側門口 | 02-2881-0655 | 老闆林吳秀雲，一碗 25 元。手工做麵線、肉羹。店門外有廟口表演野台戲的地方。 | □□□□□ |
| 志順蚵仔麵線 | 台北縣板橋市福德街 2 巷 12 號 | | 老闆林先生，曾得過中時報系蚵仔麵線票選第二名。一碗 30 元。採用七級麻辣醬。營業時間上午 9 時至下午 2 時 | □□□□□ |
| 陳記專業麵線 | 台北市和平西路三段 166 號 | 02-2304-1979 | 老闆娘陳媽媽，大腸採用麻辣鍋使用的大腸，用東港的蚵仔，手工麵線。 | □□□□□ |
| 油庫口麵線 | 台北縣板橋市文化路一段 188 巷 44 號 | 02-2256-7937 | 吞麵只要三秒。小菜有加了金門高粱酒的香腸。老闆有三個高材生女兒幫忙。 | □□□□□ |



甜不辣

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|--------|------------------------------------|------------------------------|--|--|
| 王記天婦羅 | 基隆市仁愛區仁三路廟口小吃第 16 號 | 02-2423-6688 | 老闆王文燦，基隆廟口，現做現炸甜不辣〈純植物油〉，建議夾醃漬小黃瓜吃。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 阿金甜不辣 | 台北市漢口街一段 68 巷 3 號 | 02-2381-3185 | 老闆王瑞金，甜不辣、小魚丸、油豆腐、雞捲、豬血糕。醬料加了味增、黑糖、紅糟。魚丸冬粉湯〈一碗 35 元〉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 政江號甜不辣 | 台北市金山南路二段 109 號 | 02-2395-2109 | 老闆李黃菊，糯米粉熬醬，醬中加有看得到顆粒的粒味增。有賣湯圓。在冰果室裡面。油豆腐、白蘿蔔、豬血糕、魚丸、香魚卷、甜不辣雞絲麵。甜不辣一碗 35 元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 烏頂關東煮 | 台北市師大路 49 巷 3-1 號／師大夜市一之軒麵包店旁邊巷子進去 | 02-2368-6659 | 老闆劉俊宏，甜不辣、魚板、黑輪、黃金丸、菜卷、苦瓜卷、香菇卷、蒟蒻、菜頭和玉米，種類多達三十種。味增醬〈非基因改造黃豆〉、醬料共有三種。關東煮〈龍蝦棒、干貝、甜不辣、日式甜不辣、牛蒡甜不辣、花枝丸、黑輪、蒟蒻、紅蘿蔔和白蘿蔔〉。三人份 150 元。營業時間：下午 5 點半~12 點。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 亞東甜不辣 | 台北市西園路一段 56 號 | 02-2388-4259 | 老闆吳克東，醬是黑色的 開 40 年。甜不辣、肉卷、豬血糕、油豆腐、蘿蔔、手工魚丸條、餛飩酥、高麗菜捲。味增湯裡加入豆腐、甜不辣屑。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 北門田不辣 | 台北縣板橋市北門街 8 號 | 02-2272-2070 0936-696-317 | 老闆王秋霞、兒子劉子豪，褐色醬料、可外送。湯放在餐桌上的大茶壺裡。油豆腐、白蘿蔔。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 萬聯甜不辣 | 台北市西寧南路 70 號 B1 | 02-2314-7105 | 老闆陸小姐，甜不辣、油炸天婦羅、油豆腐、白蘿蔔、丁香魚湯頭〈喝到飽〉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 賽門甜不辣 | 台北市開封街二段 46 號／福星國小對面 | 02-2361-9790 02-2371-5587 | 老闆娘邱麗淑，三塊白蘿蔔、三塊油豆腐、一個空心黑輪、一個菜肉餛飩、一顆小貢丸、一顆小魚丸、一大片甜不辣、一片肉捲、四小條甜不辣，一共 16 樣，一碗 45 元。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 特選滷味

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|--|------------------------------|---|-------|
| 御滷味 | 台北市大安路一段 177 號 | 02-2700-0908 | 售價 10 元~80 元，有 50、60 元的套餐組合，有神奇滷包，加了當歸的米酒，有註冊商標的茶葉蛋，辣蘿蔔，用封口機封裝外送受到誠品通路的青睞 | □□□□□ |
| 金檳滷味 | 台北市仁愛路四段 34 號 | 02-2708-4985 | 每個月第二和第四個週日休息。29 年歷史，仁愛圓環，黃義交歐晉德等政治人物，和陳美鳳陶子等藝人，也都超愛，有湯滷和乾滷兩種滷法，澳洲腱子肉滷牛腱，滷竹筍、醉雞大隻去骨土雞腿、紹興酒凍 | □□□□□ |
| 福華滷味 | 台北市士林區中正路 288 號華榮市場巷內 | | 分兩種滷汁，滷豬血糕、滷鳳爪，獨家朝天椒做成的辣醬，用通過 CIS 認證的肉品 | □□□□□ |
| 鄉村煙燻滷味 | 台北市松山路 119 巷 1 弄 3-1 號 | 02-2756-5188 | 用糖燻，南部口味，老闆推薦豆干和貢丸，藝人常來的有苗可麗方馨，有宅配到府。 | □□□□□ |
| 龍門東山鴨頭 | 台北縣淡水鎮英專路 68 號 | 02-2620-9989 | 台南山東地區業者發明，先滷後炸，老闆用手工拔鴨毛 | □□□□□ |
| 滷得豪魯莊 | 台北市西園路二段 140 巷 26 號 | 02-2308-8675 | 老闆出身自老天祿，廣式滷味，用白鴨製作，手工拔毛，脆腸。科技公司、銀行業歡迎，價格比老天祿便宜。只要在大台北地區，老闆一定親自送貨，桃園以南則是滿 1500 元，可免費宅配 | □□□□□ |
| 聖巴黎 | 台北縣新店市北宜路一段 272-1 號 | 02-2217-5138 02-2217-8527 | 焦糖滷味，劉德華也愛，有宅配 | □□□□□ |
| 燈籠滷味 | 台師大夜市中有紅燈籠高掛的 | | 加熱滷味 | □□□□□ |
| 中華滷味王 | | 02-2389-5402 | 成本要 12 萬，但是一碗卻賣 30 塊。無限供應自製酸菜，老闆還會請等太久的客人試吃滷味 | □□□□□ |
| 老天祿 | 台北市武昌街二段 55 號 | 02-2361-5588 | 香港觀光客最愛 | □□□□□ |
| 天香麻辣燙 | 台北市泰順街 40 巷 29 號／師大夜市龍泉街 Corner 義大利麵巷內 | 02-3365-1826 | 七年級生自行創業的店，自製四川麻辣湯底。不是麻辣火鍋喔！晚間營業、週二休 | □□□□□ |

運將最愛美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|-------------------------------|----------------|---|-------|
| 阿明烏醋乾麵 | 台北市成都路 187 號 | 02-2370-2020 | 第一代老闆吳阿明，烏醋乾麵、餛飩湯、豬肝湯、綜合拼盤 | □□□□□ |
| 鄉村小吃客家板條 | 台北市國興路 14 號 1 樓 | 02-2332-2175 | 老闆黃進隆，客家板條、客家湯圓、滷大腸、低脂香腸、筍絲，營業時間:10:30-21:00 | □□□□□ |
| 蓮霧魯肉飯 | 台北縣三重市中山路 51 號 | 02-2980-5876 | 第一代業者林尾子、第二代業者邵凱鏞，滷肉飯、滷白菜、金針赤肉湯、蒜泥白肉、豬腳、滷竹筍 | □□□□□ |
| 鴻園雲南美食 | 台北縣中和市忠孝街 2-7 號 | 02-2944-4391 | 老闆娘劉梅英，乳善、印度香菜炒皮蛋碎肉、花枝涼拌、大薄片、雲南鍋子菜、咖哩雞肉飯、泰國竹蟲、雲南酸巴菜，營業時間：AM10:30-PM9:00 | □□□□□ |
| 阿華鯊魚煙 | 台北市涼州街 34 號前 | 02-2553-4598 | 老闆郭國華，各式鯊魚部位的鯊魚煙、台灣啤酒+維大力 | □□□□□ |
| 香港家鴻燒鵝 | 台北市興安街 53-4 號 台北市龍江路 346 號 | 02-2505-7681 | 老闆黃雀民，招牌名爐烤鵝、特製掛爐烤鴨、蜜汁烤叉燒、各式雙拼、干炒牛肉河粉，外送專線：25181802 | □□□□□ |
| 福德涼麵 | 台北市興安街 76 號 | 02-2503-8553 | 老闆娘連麗雪，營業時間:晚上八點到第二天中午一點 | □□□□□ |
| 霸王紅面炭燒薑母鴨 | 台北市北投區東華街一段540號 ／石牌捷運站旁 | 02-2827-5491~2 | 老闆古月嬌，用炭火燒煮的薑母鴨。用台東山產的薑母。用甘蔗熬煮湯頭。有炸鴨頭、鴨屁股、麻油麵線。下鍋料有 20 種，雞腰、豬腰、鴨肉丸、鵝心、鵝肝。 | □□□□□ |

■ 進補小吃

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|--|--------------|---|-------|
| 陳董藥燉排骨 | 台北市饒河街夜市 160 號路中／饒河店 台北市八德路四段 739 號／八德店 | | 老闆陳家華，藥燉排骨〈美國澳洲冷凍排骨〉、藥燉羊肉、滷肉飯〈一碗 20 元〉。屬於清淡口味，低熱量。 | □□□□□ |
| 海友藥燉排骨 | 台北市大東路 49 號／士林夜市 | 02-2888-1959 | 老闆蔡松田，有文化企管系學生組成「排骨社」。藥燉排骨、乾麵線、燙青菜、藥燉雞腿、滷肉飯。 | □□□□□ |
| 巧緣藥燉排骨 | 台北市臨江街 40 巷 3 號 | 02-2738-1875 | 老闆周建樺，清湯藥燉排骨、藥燉羊肉、蚵仔煎。排骨先經過川燙處理。 | □□□□□ |
| 14 號公園麻油雞 | 台北市林森北路 259 巷 7 號 | 02-2563-1067 | 老闆娘蘇太太，用自家的放山雞。還有雞血糕、燙青菜〈梨山高麗菜〉。營業時間：12:00~01:00 | □□□□□ |
| 來興號麻油雞 | 台北市建成圓環 A26 號(在一樓) | | 老闆許淑惠、王誠陽，麻油腰子、麻油雞、麻油赤肉〈一盤 100 元〉、手工麻油麵線。 | □□□□□ |
| 施家麻油豬肝 | 台北市松山路 538-2 號／540 巷內松德宮 | 02-2728-5112 | 老闆娘施媽媽，麻油腰花〈一碗 110 元〉、麻油豬肝、麻油豬心〈60 元〉、麻油雞〈100 元〉、豬肝湯〈50 元〉。營業時間 11:00~23:30 | □□□□□ |
| 環記麻油雞 | 台北市寧夏路 44 號 | 02-2558-1406 | 老闆蕭小姐，麻油腰子〈祖傳 50 年配方去腥味〉、麻油雞〈半土雞〉、人參雞湯、麻油下水、麻油豬肝湯、麻油拌麵線、清湯豬心。 | □□□□□ |
| 元祖燒酒蝦 | 台北市華西街夜市 31 號 | 02-2308-3223 | 老闆娘紀蔡秋月，老闆娘的哥哥是鮮蝦大盤商。燒酒蝦、活蝦進補藥酒、碳烤鮮蛤、黑棗蝦、活蝦原味碳烤。 | □□□□□ |
| 劉記四神湯 | 台北市南昌路夜市。 | 0935-682-933 | 攤販，一碗 50 元。 | □□□□□ |

■ 刈包+潤餅

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|-------|
| 阿和潤餅 | 桃園市博愛路 31 號 | 03-335-3283 | 潤餅、珍珠紅豆湯圓、餛飩湯，營業時間 10:30~19:30 | □□□□□ |
| 三舅媽潤餅捲 | 台北市龍泉街 17 號／師大夜市 | 0955-284-833 | 潤餅、綜合魷魚羹，16:00-23:30 | □□□□□ |
| 劉現做潤餅 | 中壢市中正路中和路交叉路口 ／火車站圓環邊 | | 巨無霸潤餅，營業時間 11:00~22:00 | □□□□□ |
| 台北橋頭刈包 | 台北市民權西路 245 巷 6 弄 1 號 | 0921-358-873 | 刈包、四神湯、滷蛋，營業時間 04:00-01:00 | □□□□□ |
| 萬福號 | 台北市南京西路 284 號之 1／建成圓環 1 樓 A8 | 02-2556-1244 | 潤餅、刈包、肉粽、燒賣、魚丸湯 | □□□□□ |
| 刈包大王 | 台北市遼寧夜市內 | 0955-296-700 | 刈包、肉粽、綜合四神湯、豬腸四神湯、豬肚四神湯，營業時間 12:00pm~23:00 | □□□□□ |
| 就是割包 | 台北市大安路一段 51 巷 11 號 | 02-2740-2411 02-2740-3218 | 割包、四神湯、肉粽、玉米排骨湯，滿 1000 元即可外送，週日~週四 11:00~22:00、週五~週六 11:00~24:00 | □□□□□ |
| 藍家刈包 | 台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 號 | 02-2368-2060 | 肥、瘦刈包、四神湯 | □□□□□ |

■ 好吃魚丸

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|---|------------------------------|--------------------------------------|-------|
| 永富正宗福州魚丸 | 台北市內江街 43 號 | 02-2331-3654 02-2389-2486 | 營業時間 11:00~22:30，福州魚丸湯、香菇魚丸湯、沙茶魷魚、魚皮 | □□□□□ |
| 淡水可口魚丸 | 台北縣淡水鎮淡水中正路 232 號 | 02-2623-3579 | 營業時間 07:30-20:00，魚丸湯、肉包 | □□□□□ |
| 第一劇場魚丸店 | 台北市松山路 457 號 | 02-2759-5175 | 營業時間 11:00~21:00，福州魚丸湯、福州乾麵、綜合湯 | □□□□□ |
| 新竹石家魚丸 | 新竹市興學街 27.29 號 | 03-524-2965 | 魚丸湯、骨肉湯、魚丸骨肉湯、滷肉飯，營業時間 07:00~16:30 | □□□□□ |
| 佳興魚丸 | 台北市延平北路二段 210 巷 21 號／總店 台北市大安路一段 75 巷 11 號／分店易牙妙手魚丸店 | 02-2553-6470 02-8773-7735 | 福州魚丸湯 | □□□□□ |
| 義芳福州魚丸店 | 台北市中正區臨沂街 75 號 | 02-2395-1181 | 福州魚丸、福州燕丸、炒米粉 | □□□□□ |
| 南台灣(魚土)魷魚羹 | 台北縣新莊市中平路 126 號 | 02-2993-7909 | 無刺虱目魚肚湯、(魚土)魷魚羹 | □□□□□ |

■ 夜市新興小吃

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------|---|--|---|-------|
| beardpapa | 台北市忠孝東路四段 45 號 B2F / SOGO 忠孝店 台北市忠孝西路一段 47 號之 1 B1F / 位台北新世界購物中心 台北市松高路 12 號 B2F / 新光三越信義店 台北市松高路 11 號 / 誠品信義店 | 02-2778-1488 02-2361-3302 02-2345-6190 02-2723-7731 | 麻糬泡芙、法式捲心、泡芙 | □□□□□ |
| 食之町深海炸彈燒 | 台北市士林區文林路 101 巷 22 號 | | 炸彈燒，一盒一顆 45 元，內容物有→珍珠貝、章魚、烏蛋、留尾蝦、花枝條、花椰菜、高麗菜，營業時間 17:00~24:00 | □□□□□ |
| 卡若魔波美式焦糖蘋果 | 台北市龍泉街 19 號之 1 | 0939-909-333 | 花生巧克力、綜合果仁、雙色黑森林、蜂蜜杏仁玉米片 | □□□□□ |
| 築地銀章魚燒 | 台北市羅斯福路三段 276 號 / 捷運公館站 | 02-2364-6459 | 章魚燒，還有其他分店：中和環球購物中心、台北一零一、信義華納威秀二樓 | □□□□□ |
| 沖繩日式碳烤麻糬 | 台北市峨嵋街 49 號巷口 / 行人徒步區彩妝店 The Faceshop 旁 | | 有九種口味，黑糖醬、花生、起司、抹茶、醃醃照燒、咖哩等，客家麻糬與日式麻糬的結合 | □□□□□ |
| 幸福聖堂 | 台中市北區一中街 101 號 | 04-2371-8059 | 夢幻噴泉巧克力，水果、棉花糖、銅鑼燒、泡芙、小饅頭等口味 | □□□□□ |
| 墾丁蛋蛋ㄉㄤ奶、膜膜餅 | 台北市汀洲路三段 165 號 | 02-2368-5550 | 膜膜餅、蛋蛋ㄉㄤ奶(黑糖粉圓與綠豆鮮奶加鮮奶)，營業時間 12:00~21:00 | □□□□□ |
| 超級雞車 | 台北市士林夜市美食廣場 189 號 | 0920-690-028 | 特殊風味雞排(海苔/檸檬/蜜汁/咖哩/胡椒粉/芥末等九種口味)、煉乳銀絲卷、起司薯條，營業時間 16:00~00:30 | □□□□□ |



★飯

飯

■ 魯肉飯

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|----------------------|--------------|--|-------|
| 龍緣魯肉飯 | 台北市重慶北路二段 17 號／郵局旁 | 02-2558-1365 | 師傅劉天豹〈木元帥〉，滷肉飯用皇帝肉〈後腿肉胛心肉和豬頸肉〉，香菇豬腳肉羹〈用豬腳筋〉，醃黃瓜，五香肉捲〈雞捲，紅糟前腿肉〉。 | □□□□□ |
| 丸林魯肉飯 | 台北市民族東路 32 號 | 02-2597-7971 | 老闆林先生，滷肉在製作過程中，烹煮前、烹煮後都要分別放置一天的時間。滷肉飯還加了肉桂和咖哩。什錦蝦仁、蕃茄炒蛋、香油雞〈放山雞〉、蛤蜊湯。一碗 22 元。 | □□□□□ |
| 天一香魯肉飯 | 基隆廟口廟埕 31 號攤位 | 02-2428-3027 | 老闆吳先生〈肉羹順〉，滷肉飯、肉羹〈地瓜粉、鯊魚漿〉、滷鴨蛋。滷肉飯一碗 15 元。 | □□□□□ |
| 龍鳳號 | 台北市重慶北路二段 53 號 | 02-2556-1571 | 老闆陳明全，第二代傳人沈萬生，草菇罐疊成金字塔。滷肉飯的歲肉比較大塊。雞捲、香菇腳筋肉羹湯、四神豬場湯、草菇豬肚湯。 | □□□□□ |
| 憶兒味 | 台北市錦西街 50 號 | 02-2553-7571 | 老闆女兒楊淑瑛，老闆曾經是中醫師。低油脂滷肉飯，米用池上米。一碗 20 元，套餐加上四種菜色，一套 65 元。藥燉排骨套餐，一套 80 元。十全大補排骨。炸蝦捲，四捲一份 40 元。40 元炸雞排。周休二日 | □□□□□ |
| 羊妹妹羊肉魯飯 | 基隆廟口廟埕 27-1 號攤位 | 02-24246781 | 老闆廖心仁，羊肉滷肉飯一碗 25 元，配菜是香芹菜。羊肉羹湯〈50 元羹湯〉、沙茶炒羊肉。 | □□□□□ |
| 雙胖子滷肉飯 | 台北市昌吉街 106 號／大同區公所對面 | 02-2598-8691 | 老闆妹妹溫娟娟，滷肉飯一碗 30 元。米用池上米+一點檸檬汁。炸紅燒肉〈40 元〉、滷雞腿〈30 元〉、滷豆腐〈10 元〉、香菇肉羹湯、排骨酥湯。兩碗飯(滷肉飯)+兩碗湯(香菇肉羹湯/排骨酥湯)+三樣人氣小菜(紅燒肉/滷雞腿/滷豆腐)=205 元。 | □□□□□ |
| 五燈獎豬腳 | 台北縣三重市自強路一段 119 號 | 02-2984-3029 | 老闆黃怡瑩〈曾是五度五關五燈獎的歌唱大賽得主〉，豬腳、豬腳肉滷肉飯〈一碗 20 元〉、筍絲、豬油蝦米高麗菜、油豆腐、滷蛋、味增湯。 | □□□□□ |

■ HIT 飯／米糕／油飯

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------------|-------------------------------|-----------------------------|---|-------|
| 蛋蛋屋 | 台北市成都路 15 號／西門店，誠品 116 旁 | 02-2371-3837 | 蛋包飯 | □□□□□ |
| 蛋炒飯私房料理 | 台北市復興北路 223 號 1 樓 | 02-2715-1935 | | □□□□□ |
| 富霸王豬腳極品 | 台北市南京東路二段 115 巷 20 號／近四平街 | 02-2507-1918 | 豬腳飯，滷汁 1 匙 50 元 | □□□□□ |
| 鰻料理京都屋 | 台北市天津街 41 號 | 02-2541-9803 | 鰻魚飯 | □□□□□ |
| 咖哩好侍餐廳 (House) | 台北市漢口街一段 19 號 B1 | 02-2382-2650 | 咖哩飯 | □□□□□ |
| 排骨菜飯 | 台北市和平西路一段 19 號 | 02-2351-0848 | | □□□□□ |
| 寒舍 | 台北市忠孝東路一段 12 號 | 02-2321-1818 | | □□□□□ |
| 台北遠東國際大飯店 | 台北市敦化南路二段 201 號 | 02-2378-8888 | | □□□□□ |
| 台灣小吃口味 | 台北市南京東路五段 123 巷 4 弄 1-5 號 1 樓 | 02-2766-4574 | 手工製作北部筒仔米糕 | □□□□□ |
| 良益 | 台北市士林區福港街 109 號 | 02-2880-6333 | 選用 1 年以上老米、筒仔米糕、壽司、碗粿、排骨酥湯、涼麵 | □□□□□ |
| 哥弟筒仔米糕 | 台北縣永和市保安路 29 號 | 02-2925-5261 | 兄弟合開、成立中央廚房 | □□□□□ |
| 百年油飯 | 桃園縣大溪鎮民權路 17 號(市場旁) | 03-388-1681 0921-167-239 | http://oldcity.com.tw/shop/12/12.htm | □□□□□ |

■ 蓋讚便當

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------|
| 東一排骨 | 台北市延平南路 61 號 | 02-2381-1487 | 老牌排骨飯專賣店，1 客要 110 元 | □□□□□ |
| 三福排骨 | 台北市士林區華榮街 6 號 | 02-2836-1619 | 不裹粉排骨飯，傳統市場裡的排骨便當店 | □□□□□ |
| 華統快餐 | 台北市延平南路 160 號 | 02-2371-8288 | 超大份量燒臘飯，加飯不加價，近建中和東吳城區部都有 | □□□□□ |
| 家軒小吃店 | 台北市南京東路三段 256 巷 47 號 | 02-2740-6402 | 咖哩雞飯，1 個 60 元，東區商圈小巷裡 | □□□□□ |
| 木香池上便當 | 台北市忠孝東路四段 101 巷 10-1 號 | 02-2781-9686 | 池上便當，12 種菜色 70 元 | □□□□□ |
| 鄉野福隆便當 | 台北縣貢寮鄉福隆街 1 號 | 02-2499-1417 02-2499-2199 | 福隆鐵路便當創始店，1 個 50 元，出福隆火車站左邊那家 | □□□□□ |
| 奮起湖大飯店 | | 05-256-1888 | 奮起湖便當，林金坤師傅 | □□□□□ |
| 黃平洋便當 | 台北市士林區士東路 77 號 | 02-2875-6490 | 前職棒明星黃平洋，金臂人賣便當 | □□□□□ |

■ 好吃粥

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------|------------------------------|--------------|--|-------|
| 糜家莊 | 台北市吉林路 226 號 | 02-2541-7366 | 創新潮州粥品，濃稠吃得出米粒 Q 感，週日~四 PM5:30~AM3:00、週五~六 PM5:30~AM5:00 | □□□□□ |
| 潮州一品沙鍋粥 | 台北縣板橋市中山路一段 160 號 ／縣政府斜對面 | 02-2952-8827 | 潮州砂鍋粥，用現撈海鮮、台東皇帝米，PM5:00~AM2:00 | □□□□□ |
| 老艋舨鹹粥店 | 台北市西昌街 117 號 | 02-2361-2257 | 萬華 60 年鹹粥老店，鹹粥配紅糟肉 | □□□□□ |
| 謝阿姨餐飲 | 台北市敦化南路一段 233 巷 17 號 | 02-8773-2238 | 傳統芋頭粥，無論吃多少，每人 200 元 | □□□□□ |
| 天下第一粥 | 台北市吉林路 319 號 | 02-2596-0972 | 砂鍋粥品專賣店，砂鍋生米熬粥 30 分上桌，老闆／黃順騰 | □□□□□ |
| 一流清粥小菜 | 台北市復興南路二段 104 號 | 02-27064528 | 生米悶粥彈性佳，地瓜粥選材嚴格 | □□□□□ |
| 香港大家好港式粥粉麵飯 | 台北市八德路四段 245 巷 50-1 號 | 02-2742-3023 | 港式滑蛋牛肉粥，有干貝、小片牛肉 | □□□□□ |
| 糖朝 | 台北市忠孝東路四段 160 號 | 02-2772-2889 | 經典廣東粥 | □□□□□ |

炒飯

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------|--------------------|--------------|--|-------|
| 三鮮食府 | 台北市紹興南路 15 之 1 號 | 02-2327-8307 | 紅糟炒飯、紅麴炒飯、櫻花蝦炒飯、砂鍋魚頭，營業時間 11:30~14:00、17:30~21:00 | □□□□□ |
| 寬心園 | 台北縣板橋市中山路一段 158 號 | 02-8953-2983 | 精力湯、和風蔬菜沙拉、松露炒飯，營業時間 11:30~22:00 | □□□□□ |
| 尖沙嘴港式飲茶 | 台北市漢口街一段 3 號 B1 | 02-2388-5577 | 師傅阿達，廣式炒飯、太極鴛鴦炒飯、鹹魚雞粒炒飯，營業時間 11:30~21:45 | □□□□□ |
| 波記茶餐廳 | 台北市延吉街 70 巷 8 號 | 02-8773-1913 | 沙嗲串炒飯、絲襪奶茶、避風塘蝦、鹹魚雞粒煲、蘋果燉瘦肉湯、西洋檸檬茶蜜，營業時間 11:30~22:00 | □□□□□ |
| 泰國小館 | 台北市汀州路三段 219 號 | 02-2367-0739 | 蝦醬炒飯、蟹肉炒飯、綠咖哩椰汁雞、泰式奶茶 | □□□□□ |
| 綠之坊 | 台北市和平東路三段 82 號 | 02-2733-5568 | 老闆娘陳萍，鮭魚炒飯、青醬松子飯、南洋風炒飯，營業時間 06:00~21:00 | □□□□□ |
| 蛋炒飯 | 台北市復興北路 223 號一樓 | 02-2715-1935 | | □□□□□ |
| 滬園上海湯包館 | 台北市復興南路一段 39 號 G 樓 | 02-8772-5168 | 鹹魚炒飯、揚州炒飯、上海湯包，營業時間 11:00~21:00 | □□□□□ |



★鍋

鍋

■ 火鍋／麻辣火鍋

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|--------------------------|--------------|--|-------|
| 台糖白甘蔗火鍋 | 台北市光復南路 574 號 | 02-2325-3701 | 白甘蔗作為湯底的清淡火鍋。 | □□□□□ |
| 台塑王品"聚"火鍋 | 台北市南京東路二段 72 號 | 02-2571-6500 | 用日本北海道產的日高昆布作為湯底。 | □□□□□ |
| 八鍋聯軍日式涮涮屋 | 基隆市港西街 3 號 2 樓 | 02-2422-1119 | 八種湯頭可選 蝦子螃蟹現撈海鮮 | □□□□□ |
| | 台北縣三峽鎮介壽路一段 27-1 號 | 02-2673-6590 | | |
| | 台北縣板橋市民權路 227 號 | 02-2969-7057 | | |
| | 台北縣中和市中山路二段 30 號 | 02-2243-3367 | | |
| 海之屋 | 台北市忠孝東路四段 223 巷 10 弄 3 號 | 02-2776-3680 | 「帝王蟹」也可以吃到飽，來自日本北海道的帝王蟹、加上胭脂蝦、花枝、干貝、花蟹腳、扇貝，組合而成什錦海鮮船，還有生蠔、鮑魚和龍蝦，握壽司、生魚片 | □□□□□ |
| 迴力鍋 | 台北市忠孝東路五段 625 號 | 02-87854309 | 類似「迴轉壽司」，如果是非例假日的中午用餐，每個人吃到飽的單價還不到兩百元 | □□□□□ |
| SUMO 日式相撲鍋 | 台北市通安街 54 號 | 02-27001278 | 中午 299 晚間 399，shabushabu 專門店，生魚片、牛肉赤身、骰子牛肉、法式鮭魚鐵板燒，每桌還奉送一隻帝王蟹，加上可樂飲料冰淇淋也是無限量供應 | □□□□□ |
| 馥臨港式火鍋 | 台北市市民大道四段 118 號 | 02-2773-2223 | 香港老闆在台灣開的火鍋店，他們家的湯頭強調要用老雞和中藥熬煮，隨鍋一定附上醉雞，鮮蝦丸是人氣商品。 | □□□□□ |
| 山玄(涮涮鍋吃到飽) | 台北市延吉街 43 號 | 02-2570-6610 | 299 元+一成服務費。台北市東區，每天由漁船新鮮送達的超鮮海鮮，包括中卷或是蚵仔，蛤俐、白蝦，扇貝，蟹腳，飲料無限供應，瓶裝可樂汽水也是 | □□□□□ |
| 加賀屋日式小火鍋 | 台北市中山北路二段 62 巷 1 號 | 02-25211266 | 蘋果、洋蔥、豚骨燉的白湯為湯底 | □□□□□ |

■ 麻辣火鍋

| | | | | |
|---------|------------------------|--------------|--|-------|
| 知味房 | 台北市敦化南路一段 160 巷 13 號一樓 | 02-8771-4495 | AM11:00~AM02:00。號稱台北市麻辣火鍋吃到飽的始祖，最受歡迎的是一次提供三種鍋底:包括麻辣鍋，藥膳鍋和椰奶鍋，組合出來的賓士鍋 | □□□□□ |
| 蜀山饌麻辣鮮鍋 | 台北市仁愛路四段 27 巷 16 號 1 樓 | 02-2731-2767 | 老闆朱協成，從桃園發跡到台北的店。用四川茂文產出的花椒，和貴州的燈籠椒。做湯底用的中藥包裡，加入止瀉的成分。提供二~八人費的單點套餐，平均客單價 300 元。有五種湯頭，裡面可以看得到花椒粒和辣椒。牛骨髓、牛腸、蕃茄蔬菜鍋、東北酸菜鍋(自己低溫醃製的酸菜)。火鍋料有手打丸、草蝦丸、花枝丸、香菇丸、荸薺、蘆筍 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|----------------------------------|------------------------------|---|-------|
| 亨記麻辣火鍋 | 台北市松山區撫遠街 331 號 1F ／撫遠店 | 02-2748-9852 02-2748-9853 | 用餐環境舒適，有爵士、懷舊、異國風情音樂播放。九宮格〈九格景字形的鍋子〉麻辣鍋是無渣滓麻辣湯頭，主廚遠赴四川研習，除辣椒以外，其他佐料都是四川進口。還有沙茶鍋、鴛鴦鍋〈299 吃到飽〉。特殊料有白帶魚、胭脂蝦。 | □□□□□ |
| | 台北市復興南路一段 107 巷 40 號 ／頂好店 | 02-8771-8960 02-8771-8961 | | |
| | 台北市天玉街 38 巷 18 弄 6 號 ／天母旗艦店 | 02-2873-7366 | | |
| | 台中市精誠六街 9 號 ／台中精誠店 | 04-2329-7660 | | |
| 太和殿 | 台北市信義路四段 315 號 | 02-2705-0909 | <p>老闆娘沈蓉，一堆港星最常來吃的店。太和殿的麻辣鍋底，全都選用天然的食材加上豬骨、牛骨，經過數小時的功夫熬製而成，呈現「愈煮愈辣、愈煮愈濃」的特性；而且，不會造成腸胃負擔。爲了保持湯頭的原味，這裡的火鍋料除了肉片、內臟、蔬菜、丸餃之外，並不提供海鮮類，是很特立獨行的地方。除了口味好之外，這裡也很強調吃火鍋的傳統，因爲真正好的麻辣鍋，是不用搭配沾醬的，所以太和殿會教客人，以蒜花淋上麻辣湯汁，再將涮煮好的肉片或火鍋料包著蒜花吃，才能吃出原味；實際上試過這種吃法後，會發現，原來麻辣鍋也可以這麼美味。此外，用牛骨加豬骨熬製成的醇白大骨高湯，呈現溫潤濃郁的特質，加上白菜等蔬菜就成爲湯頭甘美的白湯，加上以新鮮辣椒等食材熬製過後，就成爲紅湯，2 種鍋底搭配食用，最能吃得盡興。麻辣鍋底一份 300 元，鴛鴦鍋底一份 350 元。火鍋食材都是肉類，沒有海鮮。老闆建議吃原味〈青蒜+辣湯+醋〉。肥牛肉和霜降牛肉，一份各要 600 元。澳洲低脂牛肉一份 300 元，台灣黃牛肉片一份 200 元，雪花豬肉片一份 300 元，加了中藥的半筋半肉一份 300 元，毛肚〈百頁肚〉一份 300 元，還有手工川丸子〈像獅子頭的丸子〉。</p> | □□□□□ |
| 吳記麻辣鍋 | 台北市八德路四段 143 號 | 02-2748-0066 | <p>老闆吳先生，20 年老店，湯底熬煮 6 小時煮成，老闆手工過濾掉辣椒和花椒的渣，365 天不關火。曾和老寧記的創店老闆研究過湯底的製作。許多名人常來〈宋楚瑜、杜奇峰、方芳〉。肉用本土黃牛肉。料有手打丸、香菇丸、毛豬肉、蕁荳。每人平均消費 800 元。</p> | □□□□□ |
| 寧記毛肚麻辣火鍋店 | 台北市光復南路 200 巷 9 號 ／延吉街 137 巷內 | 02-2772-1912 | <p>老闆陳先生，爲商標打官司敗訴的那家老寧記。</p> | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|----------------------------|------------------------------|---|-------|
| 夫妻肺片 | 台北市長安東路二段 168 號 | 02-2731-0223 | 老闆周先生，20 年老店，特殊料有肺片〈乾的抄手加牛的內臟加一些辛香料辣椒粉拌出來的〉、牛肚牛雜、百頁、牛舌肉片〈牛舌根〉。老闆研發的「活辣」裡面加了酒釀等 20~30 種用料。要解辣的話，老闆提供花生米可解辣。 | □□□□□ |
| 鼎旺麻辣鍋 | 台北市大安路一段 251 號 | 02-2704-4172 02-2707-2289 | 老闆林鳳珠，湯底有花椒〈大紅袍〉、肉桂、豆豉黑麻油。青菜都是選用有機青菜。有針對上班族推出的麻辣麵〈一碗 150 元〉，用麻辣鍋湯底+牛腱+豬血做成。碎骨鳳爪〈土雞爪，一隻 20 元，加了冰糖、黑棗等〉。一人平均一餐 500 元。 | □□□□□ |
| 沈記川味毛肚火鍋 | 台北市敦化北路 155 巷 110 號 | 02-2715-5029 02-2713-6215 | 老闆沈國珣〈小時後從四川來到台灣〉，湯底不放鴨血和豆腐，放四川郫縣的豆瓣醬、花椒、小米酒釀。沾醬是麻油+生蛋黃+白醋+醬油。客單價約 500 元。 | □□□□□ |
| 出一張嘴燒肉火鍋 | 台北市南京東路二段 49 號 2 樓 | 02-2571-3653 | 價位約 500 元，麻辣火鍋〈料有蟹腳、羊肋條等〉，羊肉爐〈用羊小排〉，燒肉〈五花牛、沙朗牛〉，90 元頂級冰淇淋吃到飽〈Haggen-Danz, Movenpick, Meiji〉 | □□□□□ |
| | 台北市忠孝東路四段 223 巷 52 號 | 02-2741-5776 | | □□□□□ |
| | 台北市吳興街 49 號 | 02-8788-3287 | | □□□□□ |
| 大紅袍麻辣燙 | 台北市忠孝東路 4 段 104 號 2 樓之 1 | 02-2751-8500 | 老闆程執昌，吃到飽店。中午 299、晚上 399。四川串串香吃法〈牛筋、牛肚〉。用四川大紅袍花椒、四川郫縣辣豆瓣、小米乾辣椒、燈籠乾椒、太極粉沾醬〈花生粉+椒麻粉〉。五種菇類〈香菇、金針菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇〉，松阪豬肉，單點一盤 160 元。 | □□□□□ |
| 辣霸子 | 台北市中山北路五段 439 號／士林中油福國加油站旁 | 02-2881-1188 | 老闆周銘傳，有 Lounge bar 的裝潢。消費方式：299 吃到飽。四種湯頭〈泡菜湯頭；白湯；檸檬香茅；麻辣→微、大、中、小辣〉，海鮮料有〈螃蟹、蟹腳、草蝦、鮑魚塊、雕魚、嘉義青蚵、白赤蝦等〉，還有基隆排骨酥、日式麻糬等。週一~五 17:00~凌晨 01:30，週六、日 11:00~凌晨 01:30。 | □□□□□ |
| 黑武士 | 台北市東豐街 65 號 | 02-2706-9350 02-2705-4485 | 老闆史大德，小 S 結婚時宴客的地方。芋頭排骨鍋、滷味拼盤。 | □□□□□ |
| 川巴子火鍋樓 | 台北市復興南路 1 段 144 號 | 02-2776-5011 | 老闆張永華、張永正。17 種湯底。每個人 395 元吃到飽。香辣蟹鍋〈蟹黃、紅蟳、蝦子，上桌前都是先上乾鍋〉，酸菜魚片鍋 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|----------|---------------------|--------------|--|--|
| | | | 〈台東成功鬼頭刀魚〉。小菜〈菜綠魚皮、口水雞→雞腿肉絲〉小菜是吃到飽的。蔥油拌麵、麻餅。4 個人以內，只能吃到 1 種口味的火鍋，5 個人可以吃到 2 種。周一至周五 17:00~凌晨 5:00，周六 11:30~凌晨 5:00，周日 11:30~凌晨 1:00。 | |
| 術堂 | 台北市市民大道四段 185 號 | 02-2578-2390 | 老闆娘謝瑞釵，老闆到大陸，學得大陸最有名的「小肥羊」的配方。高湯是用老母雞燉的湯底。有牛奶鍋，搭配地瓜或南瓜、牛肉片(澳洲進口牛小排)、燒烤，小菜如羊肩排、白玉珍珠丸、麻辣炒花生、涼拌青木瓜。4-5 人份的鍋，加一點燒烤小菜，一人消費 400 元左右。營業時間 17:00~03:00。 | □□□□□ |
| 橋頭麻辣鴛鴦火鍋 | 台北市敦化南路一段 157 號 2 樓 | 02-2777-5608 | 老闆梁振業，在大陸得過廚藝比賽金牌，中國大陸頒發國際烹飪大師。鍋底是梁老闆到四川學回來的，再針對四川火鍋過油過鹹的缺點加以改進；以頂級大紅袍花椒、豆瓣醬等食材，加上並融入港式風味的豬骨、雞骨高湯，才成就了這一鍋氣味醇厚、濃郁鮮香的【麻辣紅鍋】，也讓放進鍋底煮的火鍋料增色不少。【牛奶鍋】也是橋頭很受歡迎的鍋底，是用青木瓜、番茄加上鮮奶、奶水、淮山、枸杞煮成，湯頭滑潤甘美。港式口味的【咖哩鍋】，以炒過的咖哩醬+洋蔥+椰奶+奶水調和，濃厚不膩、香味層次豐富，是較為獨特的鍋底。除了吃火鍋之外，自製的開胃小菜也挺特別，不定期更換口味，像是最新的改良式泡菜，結合了韓式及台式的口味，更加清脆爽口，能平衡火鍋的重口味。推薦還有：霜降牛肉(美國安格斯牛小排)；豬頸肉(僅有薄薄 2 片的豬頸肉，手工切成薄片，放入鍋中涮煮後，軟而帶有脆度的肉質，十分受到食客喜愛；每天現做的手工鮮蝦丸及墨魚丸，是最受好評的火鍋料，選用整隻鮮蝦和墨魚，打成漿後調味，再甩打出彈性，用手捏成一個個圓滾滾的丸子；港式瀨尿牛丸極富彈性，不小心掉在桌上還會ㄉㄤㄉㄤ彈幾下，咬下去卻又多汁可口；自製的金牌雲吞包著鮮蝦肉餡，柔軟的外皮與彈牙多汁的 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------|-----------------|--------------|---|-------|
| | | | 肉餡，吃起來格外迷人。平均消費約 7 千~8 千。 | |
| 當心上癮 | 台北市東豐街 47 號 1 樓 | 02-2703-3037 | 老闆許靖祥，平均每人消費 400~500 元。鍋底的豆腐和鴨血是分開滷的。現包火鍋料：紅麴排骨酥、豬肉丸、鮮蝦丸、燕餃、蛋餃、溫馨丸〈包鮮魚卵〉、蒙古包〈包香菇、豆腐皮〉、黃金脆丸。沾醬的名稱叫做亂辣〈老闆媽媽到重慶去學的〉。 | □□□□□ |



■ 酸菜白肉鍋

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|-----------------------|------------------------------|---|-------|
| 坊間小館 | 新竹縣竹北市文平路 100 號 | 03-558-4858 | 老闆李紹華、主廚胡至苗。不放海鮮料。只有酸菜、白肉〈先川燙再冰鎮〉、凍豆腐、手工川丸子四種火鍋料。小菜有炸丸子、北京燒餅、牛腱肉、蒜子紅袍〈辣椒管塞入豬肉末〉。 | □□□□□ |
| 鼎王麻辣鍋 | 台中市精誠路 12 號 | 04-2329-6828 02-2329-6829 | 老闆陳世明。有賣麻辣鍋和酸菜白肉鍋。川丸子\$180；綜合手工丸\$180；綜合果球\$180；果蔬三色烘蛋\$120；一品鮑魚\$180；竹子蟹黃膏\$90；珍珠蟹堡\$180；澳洲特級牛肉\$290；去骨小羊腿\$180；大腸頭 \$280。湯底是東北酸白菜當湯底+河粉蕃茄等。酸白菜醃製過程〈白飯、蘋果、芹菜汁+鹽〉。劉德華到台中必去的店。店內採單點方式。 | □□□□□ |
| 唐宮蒙古烤肉 | 台北市松江路 283 號 2 樓 | 02-2502-6762 02-2505-1029 | 老闆李鴻銘、董事長陳詠富。吃到飽，賣酸菜白肉鍋和蒙古烤肉，中午 399 元，晚上假日 450 元，要加一成服務費。鍋子用得是紫銅鍋。用相思碳木起火烤。酸菜是用高麗菜做成的。蒙古烤肉烤的肉可以搭配長方形的燒餅夾著吃。 | □□□□□ |
| 四平小館 | 台北市四平街 45 號 | 02-2561-1412 | 老闆黃聖凱〈14 歲就開始做酸菜白肉鍋〉一人吃不超過 400 元。用金門高粱酒醃製酸白菜。韭花醬，加多種水果調製成的。手工炸川丸子〈師傅說不能做得太圓，圓的川丸子是做湯的，炸的是有刺的〉。小菜有松柏長青〈白菜心絲、豆干、蔥絲、辣椒、香菜、白醋、辣油〉、炸肥腸、醃薰雞絲、蔥烤鯽魚。培根牛肉、澳洲小綿羊肉、沙朗牛排肉、澳洲鹿肉。 | □□□□□ |
| 聚豐園餐廳 | 台北市敦化北路 165 巷 4 號 1 樓 | 02-2545-2749 | 老闆戚冠鈞。江浙美食精緻餐飲〈400 元吃到飽〉，菲律賓大沙公、大扇貝、鮭魚肚、鮮蚶、白秋蝦、蛤蜊、黑毛豬五花肉、日本丸子和餃類、龍鱒棒、手工花枝竹筒漿、加了綠豆沙的豬肉丸子、蔥油餅。 | □□□□□ |
| 酸鍋子 | 台北市南京東路四段 179 巷 3 號 | 02-2546-9945 | 老闆成鎮英。一人一鍋的酸菜白肉鍋，酸菜用洗米水醃製。還有賣酸菜麻辣鍋。綠豆丸子〈胛心肉+豆腐泥+綠豆粉〉、雞肉片。 | □□□□□ |
| 長白小館 | 台北市光復南路 240 巷 53 號 | 02-2751-3525 02-2711-2643 | 老闆宋先生。小菜有方形蔥油餅、爆香雪螺、魚香茄子、乾扁四季豆。螃蟹、蝦米、文蛤、清蚶、柴魚片。 | □□□□□ |

■ 養生鍋／料理／褒湯

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------------|---------------------------|------------------------------|---|-------|
| 五行大田田蔬菜能量鍋 | 台北市忠孝東路四段 101 巷 10-1 號 | 02-8773-9808 | 五行火鍋 | □□□□□ |
| 聚火鍋 | 台北市南京東路二段 72 號 | 02-2571-6500 | 昆布火鍋 | □□□□□ |
| 環記環油雞 | 台北市寧夏路 44 號 | 02-2558-1406 | 麻油腰子 | □□□□□ |
| 寒舍食譜 | 台北市敦化北路一段 108 號 B1 | 02-8771-9928 | 名人喜愛，蛇羹、螃蟹料理 | □□□□□ |
| 中醫養生 | 台北市市民大道三段 140 號 | 02-8773-3250 | | □□□□□ |
| 鈺善閣 | 台北市北平東路 14 號 | 02-2394-5155 | 日式懷石素食養生料理 | □□□□□ |
| 有機生活小舖 | 台北市信義區忠孝東路五段 508-6 號 1 樓 | 02-27262897 | | □□□□□ |
| Su 法式養生蔬食館 | 台北市北投區光明路 228 號 | 02-2894-6428 | 法式素食 | □□□□□ |
| 中藥養生湯 | 台北市四平街 116 號 | 02-2506-1568 | 養生鍋 | □□□□□ |
| LA PROVENCE 葡萄樹莊園 | 台北縣深坑鄉北深路一段 83 巷 10 弄 9 號 | 02-2664-6700 | 香草料理 | □□□□□ |
| 大惠素食火鍋店 | 台北市天母德行東路 71 號 | 02-2838-6123 02-2838-6236 | 素食小火鍋 | □□□□□ |
| 千壽屋 | 台北市松山區光復北路 125 號 | 02-2766-7091/3 | 素日本料理 | □□□□□ |
| 歡喜堂 | 台北市基隆路一段 127 之 1 號 | 02-2749-5135 | 港式素食 | □□□□□ |
| 粵華軒 | 台北市復興南路一段 283 號 2 樓 | 02-2702-9988 | 香港人投資設計的港式餐廳。章魚+蓮藕+西洋菜+乾鴨腎煲湯。蓮藕章魚煲排骨。港式茶湯〈薏仁、沙蔘、芡實、淮山、蓮子等，近 10 種中藥材+雞爪瘦肉等〉。每人平均消費：500 元，營業時間 11:30~14:30、17:30~21:30 | □□□□□ |
| 養生餐廳 | 台北市市民大道三段 140 號 | 02-8773-3250 | 老闆李醫師，中醫師開的。人蔘首烏帝王盅〈包括巴西蘑菇等 12 種菇類〉、素食燕窩、紅燒白靈芝、木瓜猴頭菇、五行養生餐〈配低脂優格〉。平均客單價 200 多元。高單價的平均約 500~600 元。 | □□□□□ |
| 寶夫人養生極品餐廳 | 台北市大安路一段 80 號 | 02-2781-0077 | 主廚姜鴻基。老闆在馬來西亞有燕窩工廠。用馬來西亞來的金絲燕燕窩座煲湯。海皇燕窩套餐:560 元 清燉皇牛套餐:460 元。配菜有當歸麵線、大甲芋香米、銀杏素牛肉、竹崎元氣〈銀杏素牛肉、素蟹黃及素肉鬆〉、鮮菇時蔬〈杏鮑菇和三種甜椒〉。尚皇燕窩〈楊貴媚、洪曉蕾是愛好者〉、燕窩奶酪+四種水果〈120 元〉。 | □□□□□ |
| 骨色骨香火鍋店 | 台北市天母東路 8 巷 71 號 | 02-2874-9417 | 老闆娘黃小姐〈曾經演過電影〉。慈禧養生鈣骨煲湯。手工燕丸。店裡有許多清朝古物。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|---------------------------------|------------------------------|--|-------|
| 宴養食休閒館 | 台北縣石碇鄉潭邊村九寮埔 5 號 | 02-2663-4276 | 老闆林文德。深海魚紅飛刀〈昆布柴魚湯〉。花枝漿+蘿蔔+芹菜再放在柳橙做的器皿中。洋蔥絲清蒸魚。鹽烤魚腹。生魚片。韓國竹鹽+安格斯無骨牛小排。烏龍涼麵。有加熱用鐵板可以自己動手燒烤。一個人吃約 400~500 元。〈要事先訂位 | □□□□□ |
| 何首烏皇帝雞 | 台北市松江路 69 巷 8 號 1 樓 | 02-2508-4838 | 老闆陳錫勳。何首烏雞湯、麻油雞、川芎一品虎掌〈豬膝蓋〉、巴戟炆大腸、兩儀蜜排〈加紅棗汁、黑棗汁、梅子蜂蜜〉。手工麻油麵線免費吃到飽。 | □□□□□ |
| 海雞會 | 台北市吉林路 296 號 台北市市民大道四段 179 號 | 02-2563-1277 02-2576-6668 | 老闆李哲明。用吸的澳門豬骨煲湯。沙蜆湯〈蛤蠣+黃金蜆〉、炒花雕酒醃漬雞腿肉、炒芋頭絲、皮皮剉〈皮蛋炒辣椒肉末〉。 | □□□□□ |
| 力霸皇冠大飯店嘉園廳 | 台北市南京東路五段 32 號 2 樓 | 02-2763-5656 | 強調湯頭都是廣東「老火湯」。竹笙燉排骨、西洋菜排骨湯、蓮藕排骨湯〈有章魚〉、叉燒酥、蝦仁腸粉、叉燒包、烤鴨拼盤。 | □□□□□ |





綜合

■ 名人私房菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|--------|-------------------------------------|------------------------------|--|--|
| 奇真美食廣場 | 台北市內湖區民善街 88 號 5 樓 ／內湖家樂福購物中心五樓 | 02-2793-9808 | 國宴御廚封號水蛙師張和錦，曾參加李安電影影食男女的菜色製作。現在是三家餐廳的總裁，也是餐飲學校老師。翡翠百合〈絲瓜+百合+鴻禧菇〉。鹹蛋苦瓜、松板肉、紫梅龍雪魚〈阿里山梅子餐〉。 | □□□□□ |
| 天下第一鍋 | 台北市吉林路 41 號 | 02-2537-7588 | 藍帶師傅何榮寶〈阿寶師傅〉得到法國藍帶勳章認可。咖哩火鍋〈放鵝乾、手工蝦丸子、手工餃子〉。炒蝦〈加鹹蛋黃〉。春捲皮+鵝肝+蝦肉油炸。炸臭豆腐絲〈加皮蛋、韭菜、鮮魷〉。一人平均 500 元起跳。 | □□□□□ |
| 煉珍堂 | 台北市衡陽路 18 號 8F／沒有招牌 | 02-2388-5880 | 主廚陳力榮，紅樓夢餐點、張大千畫入菜。紅樓茄鯗〈茄子乾〉。青翠白玉條〈韭菜+豆腐皮+雲南辣油〉。翡翠鮑丁〈豌豆仁+鮑魚〉。橫行霸道〈紅蟳+粉絲+五花肉〉。煙燻腳蹄。烏魚膠魚湯。 | □□□□□ |
| 天饅 | 台北市麗水街 5 號／本店 台北市四維路 14 巷 5 號／一店 | 02-2394-3335 02-2705-3308 | 天(缶曇)的一大特色是使用仿戰國時期使用的陶灶「龍窯灶」做菜，相較於金屬冷硬，龍窯灶厚重溫潤，烘焙出的菜餚不帶火氣，口感柔和。負責人李西精於養生之道，反映在食材的講究，以藥材入菜，卻搭配得宜沒有藥味，不同於傳統中菜的重油重鹹，調味清淡而能帶出食物的原味，即便菜涼了入口也不至腥膩。蘋果泥蹄膀、金瓜盅〈南瓜做成〉、細麵、窯烤鮭魚首、紅香小三拼〈德國豬腳、雞腿肉、豬肋排〉。一個人約 500~800 元。 | □□□□□ |
| 三蠡 | 台北市紹興南街 15 號之 1 | 02-2327-8309 | 主廚許堂仁，被中國評選為中國廚神，曾是來來飯店的主廚。健康概念江浙菜，紅麴里肌肉。澳洲海參。山蘇櫻花蝦。切片油魚子。青豆仁+豆腐+冷凍蟹肉膏。 | □□□□□ |
| 海裕屋 | 台北市通化街 170 巷 9-1 號 | 02-2736-4280 | 需要預約，沒有菜單。綜合生魚片〈黑鮪魚、旗魚、鮭魚、日本甘蝦〉。和風沙拉。乾燒北海道鱈場蟹。南極蝦炒飯。烤豆腐圓鱈魚。蝦仁白菜湯。 | □□□□□ |
| 都柏林鐵板燒 | 台北市信義路四段 137 號 | 02-2704-7798 | 廚師阿政師、老闆林惠政，超老牌，水果沙拉、南瓜海鮮湯、南非大龍蝦、帥哥配辣妹〈和牛+醬瓜+剝皮辣椒〉、俊男配美女〈澳洲和牛+鵝肝〉、冰島鱈魚、鵝肝。客單價大約千元左右。 | □□□□□ |

■ 名人帶路／推薦餐廳

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|-------------|---------------------|------------------------------|--|--|
| 大方鐵板燒 | 台北市信義路五段 18 號之 1 | 02-8789-1019 | 〈夏韻芬推薦〉。老闆謝樂觀〈原知名養生鐵板燒創始人〉，老闆會依客人需要，提供三種鹽巴做調味。喜瑪拉雅岩鹽〈大的〉、南美安地斯山的玫瑰鹽〈小的〉、青海青鹽。頂級牛肉捲→〈澳洲沙朗牛肉片+黑巧克力+紫蘇葉+剝皮辣椒〉、〈烏不踏+飛魚卵+剝皮辣椒〉、〈松板牛肉捲鵝肝〉、〈牛肉捲橘子〉。鱈魚豆漿、蕃茄美生菜沙拉、分男女飲用的養生飲品〈男生→鎖陽加金桔茶、女生→澤舍加金桔茶，兩種都無限量供應〉、甜菜汁〈可防落髮〉、何首烏麵包。 | □□□□□ |
| 三老村 | 台北市木柵路三段 5 號 1 樓 | 02-8661-7681 | 〈梁幼祥推薦〉。老闆孫成禮，山東醬肉〈滷味〉。牛大腸內塞牛小腸。醬牛筋、牛腱、牛肚、豬耳朵。雙層牛肉凍。韓式炸醬麵〈黑醬是老闆自己做的〉。營業時間 11:30~21:00，周日 11:00~14:00 只提供外帶 | □□□□□ |
| tutto bello | 台北市雙城街 25 巷 15 號 | 02-2592-3355 | 〈美食網執行長艾哲庸推薦〉。義大利黑松露+鵝鶉肉煎烤+炒菠菜。奶油鳳梨炸蝦捲。奶油炒熱蕃茄培根湯。芒果慕斯布丁+冰淇淋+柳丁糖霜。橘子蘋果絲。草莓巧克力。 | □□□□□ |
| 八彩料亭 | 台北市光復南路 260 巷 28 號 | 02-2779-1007 | 〈邱一新推薦〉。主廚黃世華、老闆王崑年〈半夜會到基隆漁港等海釣船入貨手釣魚〉。極品刺身 680。安康魚火鍋 1800。清蒸龍眼〈翻車魚的眼睛〉 380。飛驒牛刺身 980。竹筴魚、紅甘、馬糞海膽沙西米。 | □□□□□ |
| 原苑 | 台北市金山南路二段 218 號 1 樓 | 02-2393-0000 | 〈趙少康推薦〉。主廚陳金隆，日式沙拉。和風梅煮香魚〈壽司蛋堆成金字塔形狀+波菜丁〉。懷石高湯〈日本枯節現刨柴魚+東洋利九昆布〉。火鍋料有→北海道帝王蟹、牛排、羊排、松阪豬肉、蔬果海鮮百匯〈有東洋牡丹蝦〉。店裡還有特調咖啡。頂級套餐每人 880 元。 | □□□□□ |
| 人和園雲南菜 | 台北市錦州街 16 號 | 02-2536-4459 02-2568-2587 | 〈美食作家胡天蘭推薦〉。涼拌菜〈結頭菜+蕃茄丁+香菜+辣油〉。炸竹節蟲。雲南醃漬大頭菜〈可炒肉絲+豆絲干〉。酸菜肉末。蕃茄肉末燒茄子。 | □□□□□ |
| 排骨菜飯 | 台北市和平西路一段 19 號 | 02-2351-0848 | 〈南僑關係企業會長陳飛龍推薦〉。老闆娘陸小姐，還有蛋炒飯。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------------|------------------------|--------------|---|-------|
| 同壽司 | 台北市松壽路 22 號 / NEO19-1F | 02-2345-6879 | 〈張國立推薦〉。羅蔓葉包海膽+鮭魚卵〈有彈性的鮭魚卵〉。巴西捲〈壽司米+鮭魚片+酪梨+沙拉醬+生菜+鮮蝦+魚卵〉。鵝肝壽司。夢幻捲〈蘿蔔+歐洲有機生菜+斑節蝦，改良式越南春捲〉。烤星鰻壽司。平均價位 300~500 元。可請廚師直接配菜不用菜單。 | □□□□□ |
| 春天酒店 | 台北市幽雅路 18 號 | 02-2897-5555 | 何麗玲。年糕捲蒜苗絲、黃金堆滿屋〈鹹蛋黃+地瓜泥+大明蝦〉、萬紫千紅〈東洋年菜〉。 | □□□□□ |
| 大小姐靚豆腐 | 台北市饒河街 235 號 / 靠近廟口 | 02-2748-3537 | 唐從聖。靚豆腐〈辣味的滷臭豆腐+鴨血+豬大腸〉、咖哩椰奶口味鍋、泡菜豆腐鍋、清燉豆腐鍋〈蔬菜+香菇素肉〉、一口酥〈小臭豆腐中間搓破一個洞，加上醬料〉、脆片臭豆腐。 | □□□□□ |
| Joyce East 法式餐廳 | 台北市信義路五段 128 號 1F | | 趙薇。法式冷鵝肝、傳統煎鵝肝、北海道海膽干貝、野菌手工寬麵、沖繩豬排、熱巧克力蛋糕。營業時間 11:30~23:30 | □□□□□ |
| La Petite Cuisine | 台北市雙城街 45 號 | 02-2597-3838 | 李昂。主廚 Justine〈新加坡御廚，為李光耀、比爾蓋茲、江澤民等人服務過〉。秋天沙拉 \$580、古典傳統蕃茄清湯 \$550、水煮鮭魚佐蕃茄蛤蜊汁 \$850、烤牛菲力佐牛葷紅酒汁 \$1300。 | □□□□□ |
| 點水樓 | 台北市南京東路四段 61 號 | 02-8712-6689 | 吳恩文。江浙菜館。西湖醋魚、醉膏蟹〈用花雕酒做〉、龍井蝦仁〈劍蝦仁+杭州龍井茶葉〉、冷凍滷羊肉、荷葉餅包烤方、小龍湯包。營業時間 7:00~24:00 | □□□□□ |
| KOKEKOKKO 雞料理 | 台北市忠孝東路四段 101 巷 30 號 | 02-2779-0877 | 邵昕。串燒雞〈包含胸肝雞胗腿翅〉、雞鬆飯。串燒用日本和歌備長炭，平均一人花費 500 元。18:00~翌日 01:30 周一休〈附近有收費停車場〉 | □□□□□ |
| 吉品魚翅海鮮餐廳 | 台北市信義路四段 236 號 2 樓 | 02-2700-3311 | 呂宗耀。魚翅料理人張秀明。水鯊勾翅、紅燒排翅 \$1200、翡翠原隻大鮑魚 \$1400、雞油花雕蒸花蟹、椒鹽櫻花蝦 \$420。有名模陳思璇接受訪問。一人客單價 2000 多元。 | □□□□□ |
| Macaroni GRILL | 台北市松壽路 30 號 1 樓 | 02-2722-4567 | 陳文敏。翡冷翠菠菜沙拉、義大利米粒麵、卡密拉燻雞空心管麵、奶油龍蝦餃、焦糖洋蔥義大利麵。 | □□□□□ |



■ 邊吃邊看廚藝秀

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|------------------------------------|------------------------------|--|-------|
| 星寶蘭州拉麵 | 台北市忠孝西路一段 47 號 B1 / 新世界購物中心，靠近南一出口 | 02-2370-2211 | 師傅范先生、店經理郭耀聲。新加坡的拉麵連鎖集團，有現場手工拉麵、東南亞小籠包（湯頭是用金華火腿做的廣式湯頭）、醬油悶筍、蘿蔔絲餅、南瓜餅、豆沙餅 | □□□□□ |
| 小李子蘭州拉麵館 | 台北市和平東路二段 118 巷 2 弄 3 號 | 02-2736-9505 | 老闆李秀國、老闆娘朱海燕。手工蘭州牛肉拉麵一碗 110 元，老闆曾在甘肅蘭州拜師。還有雙色拉麵是用蕃茄汁染成的 | □□□□□ |
| 山西刀削麵 | 台北市和平東路二段 118 巷 2 號 / 科技大樓旁 | 02-2378-7890 | 老闆高林聰、老闆娘陳寶蓮。手工刀削麵中加小白菜+澳洲牛腩+蕃茄滷牛肉汁 | □□□□□ |
| 西馬拉雅印度餐廳 | 台北市忠孝東路四段 170 巷 6 弄 20 號 | 02-2777-2292 | 有印度甩餅和印度拉茶，老闆曾經是印度的知名男模特兒 | □□□□□ |
| 阿里巴巴的廚房 | 台北市南京東路二段 56~58 號 2 樓 | 02-2567-7163 0913-888-812 | 老闆阿里。印度甩餅、烤餅、蒜乳烤雞腿、大蒜香料蝦、羊肉料理 | □□□□□ |
| ZIKAZAKA | 台北市松壽路二號 / 君悅飯店 | 02-2720-1200 | 主廚陳明烽。手工製作披薩，有海鮮披薩、義大利臘腸披薩、馬格莉特披薩（有蕃茄、起司）兩種口味 | □□□□□ |
| 長春藤法式餐廳 | 台北市永康街 2 巷 11 號 1 樓 | 02-2392-7533 | 法國藍帶主廚鄭安石。桌邊現做法國菜，有韃靼生牛肉、鵝肝菲力（2500 元鵝肝+菲力牛肉）、牛骨醬汁、松露白酒比目魚 | □□□□□ |
| KC 健康廚房 | 台北市南京東路三段 109 巷 7 號 | 02-2516-3386 | 老闆 Kevin、Claire，需事前電話預約。一邊吃東西，老闆一邊現場教作菜，無油煙廚房。有高空彈跳灌籃炸雞排、乾炸雞排、醋燒小排、乾煎梅花豬肉、大尾明蝦、美式鬆餅。張忠謀、吳淑珍媽媽都是常客。 | □□□□□ |

■ 百貨美食名店

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|---------|----------------------------|--------------|---|--|
| 杜藍朵義式餐館 | 台北市南京西路／衣蝶百貨 S 館 B1 樓 | | 老闆娘林亦伶，北義大利菜系。開胃菜〈菠菜鱈魚慕絲+奇異果醬+核桃+杏桃鵝肝慕絲〉，主菜〈香辣風乾火腿甜蝦髮絲麵、香辣蕃茄蟹肉筆型麵、南瓜燉飯、野菇燉飯、鰻魚燉飯〉。四種燉飯、12 種義大利麵。排餐〈精緻紅酒仔羊膝排餐，單點 300 元〉、德國豬腳。套餐可任選一種甜點和一種飲料。 | □□□□□ |
| 印度皇宮咖哩 | 台北市松高路 19 號／新光三越信義新天地 A4 館 | | 老闆郝繼達，奶油燒烤雞肉套餐〈加生菜沙拉+香料牛奶雞湯→205 元〉。坦都印度烤餅〈特製配合百貨公司賣場的烤爐，有圓形有長形〉，現烤印度烤羊肉捲、乳酪烤雞塊、優酪乳香菜醬、養生薑黃飯。上班族牛豬雞蔬菜商業套餐 180 元。 | □□□□□ |
| 朱記餡餅粥 | 台北市寶慶路／遠東百貨 | 02-2382-5809 | 老闆周雪琴，曾經與 7-11 合作上架牛肉餡餅〈蔥+黃瓜+香菜+牛大花腱肉、甜麵醬→一個 30 元〉，水晶餃子〈鮮肉蒸餃、花素蒸餃〉，小米粥〈一碗 20 元〉。 | □□□□□ |
| | 台北市仁愛路 3 段 106 號／本店 | 02-2702-9411 | | □□□□□ |
| WASABI | 台北市信義區市府路 45 號 4 樓／台北 101 | 02-8101-8166 | 師傅黃啓誠，星鰻天婦羅餐〈加了蘿蔔泥柴魚醬油，含炸香菇、芋頭、青菜→一份八百元起〉，海鮮料使用日本北海道、東京築地、韓國漁場的海鮮。鄂霍次克海的毛蟹〈沾茗荷醋吃〉，青紺魚〈配海苔醬〉，鱈魚白〈鱈魚精子+昆布+鯛魚+MAKOTO+山藥泥〉。客單價 800 元起。商業午餐〈前菜生魚片+和風沙拉+陶板牛肉+燉煮鮭魚親子御飯→580 元一套〉。 | □□□□□ |
| 天母盛鑫 | 台北市敬業三路 22 號 5F／美麗華 | 02-2175-3816 | 師傅吳清山，原本是在天母開了 26 年的店。炸德式豬腳、功夫鴨腿〈法國鴨腿〉、德式白酒酸豆板魚〈白魚、日本干貝〉。有戶外露天吧，可以喝咖啡。 | □□□□□ |
| 歌迪麵包 | 台北市松山區復興南路一段 39 號／微風廣場 | 02-2752-1922 | 總經理野村元義，源自德國鄉村的日式麵包店，在日本已經有 50 年歷史。微風董事長廖偉志力邀前來駐點。法國軟包〈一個 38 元〉。丹麥紅豆土司〈有加萊姆酒，麻花形狀，一天限量 12 條〉，法式奶油包〈一天限量 90 個〉。無油脂歐式麵包、核桃葡萄麵包、法國魔杖、豆漿土司、日式麻糬、海苔麻糬。 | □□□□□ |

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------|--------------------------------|--------------|--|-------|
| 京都鐵板燒 | 台北市士林區忠誠路二段 55 號 B1 / 大葉高島屋 | 02-2831-6954 | 紐西蘭進口牛肉。沙朗牛條。醬料〈雞腿骨+豬皮+蕃茄糊做湯底；菲力沙朗肉挑下來的筋〉，BBQ 醬〈玉桂皮+米酒+醬油+義大利香料〉，無骨薄片牛小排餐〈350 元，內含有草蝦〉，海陸雞套餐〈330 元，鱈魚排+蟹腳+雞腿排〉。 | □□□□□ |
| 魂麵 | 台北市復興南路一段 39 號 / 微風廣場 B1 美食街 | 02-6600-8888 | 高湯達人小松清人，廖振漢兄妹邀請來台。本店在日本九州以經營有半世紀。四種口味拉麵：日本九州豚骨拉麵〈白色高湯+叉燒肉+溫泉蛋→170 元〉。辣味噌拉麵〈180 元〉。醬油拉麵〈150 元〉。什錦拉麵，石鍋拌飯〈日本月光米，一碗 80 元〉。 | □□□□□ |



■ 明星開的店

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------------|--------------------------------|--------------|---|-------|
| 大福和風食堂 | 台北市南京東路二段 216 號 B1 | 02-2515-2221 | 阿雅的姊姊開的，日式炸豬排、牛肉火鍋，每客約 200 多元。日式豬排飯、大阪燒豬排、黃金起司捲〈加豬肉〉、田園蘋果捲、牛肉蔬菜鍋。 | □□□□□ |
| 潮樓潮粵美食 | 台北市忠孝東路四段 130 號 2 樓 | 02-2752-6608 | 周華健開的，港是飲茶店。魚翅撈飯〈拌飯的一種，黃金炒飯拌魚翅〉、紙包雞〈用竹子做的玉扣紙〉、龍鬚麵線蝦、烤滷豬、滷水鵝。點心都現點現做。 | □□□□□ |
| 過海香辣蟹 | 台北市北市民生東路 2 段 10 號 | 02-2571-1766 | 曾國城開的，曾國城是股東，主要招呼的人螃蟹三姊妹。招牌上海味香辣蟹鍋〈菜色源自四川再傳到〉。用菲律賓沙母大螃蟹+乾燥朝天椒+寧波年糕+江浙筍片+螃蟹濃縮原汁。四川水煮魚〈加入四專燈籠椒和花椒〉、四川晾乾肉〈培根肉+小黃瓜〉、成都羊肉串。 | □□□□□ |
| 湯廚房 | 台北市內湖區江南街 65 巷 43 號 1 樓／內湖科學園區 | 02-2657-1886 | 台灣龍捲風阿嬤陳淑芳的店，健康蔬果湯、紅豆麵條、南瓜麵條、雙色麵條〈南瓜+蕃茄+地瓜+青菜混搭〉、涼麵〈紅蘿蔔絲+小黃瓜絲+蘋果絲〉、乾麵〈日本芝麻醬、和風醬、南瓜泥〉、美菇鍋〈秀珍菇+杏鮑菇+香菇+金針菇〉、鮭魚味增豆腐鍋、客家三角水晶餃〈海鮮丸子+餃子+芝麻+辣椒+蒜頭+蘿蔔泥〉。 | □□□□□ |
| OBASAN 日式居酒屋 | 台北市敦化南路一段 177 巷 15 號 1 | 02-2711-3357 | 黃子佼開的，晚上六點後才開店。主廚有大和料理達人美稱，寫過許多食譜。蕃茄牛肉堡、沙梭魚一夜干、鮭魚野菇辣味噌燒〈高麗菜底、鮭魚、金針菇、珊瑚菇、香菇、柴魚、山芹菜〉、鍋類料理、手工生巧克力。每人約 300~400 元。 | □□□□□ |
| 陳怡安手工香皂店 | 台北市忠孝東路四段 60-2 號 | 02-2752-9979 | | □□□□□ |

■ 一串美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|----------------------|------------------------------|---|-------|
| 紅蜻蜓食事處 | 台北市永康街 35 號之 1 | 02-2394-7517 | 日式串燒，從日本取經回來陳年沾醬。倒三角型雞腿肉串、圓形洋蔥串、鹽烤豬頸肉、香菇串、丸子三兄弟。一份 2~3 根，約 80~90 元。營業時間：週一至週五 17~24；週六 12~24；週日 12~23 | □□□□□ |
| 芝麻烤玉米 | 基隆路和臨江路街口，臨江街口第三攤 | | 老闆張兩慶，灑上芝麻的烤玉米。 | □□□□□ |
| 麻糬餅屋 | 士林觀光夜市 145 號攤位 | | 老闆麻糬桑是日本人，價位全部都 50 元，附免費的日本抹茶、玄米茶和焙茶，分水煮和烤的兩種吃法。各種沾醬〈黑芝麻、起司、咖哩〉。黑大豆黃粉麻糬、蜜紅豆麻糬，時間 1700-2330。 | □□□□□ |
| 沖繩日式碳烤麻糬 | 台北市峨嵋街 49 號巷口 | | 老闆陳日忠，一串 20 元。客家麻糬與日式麻糬的結合。有九種口味〈黑糖醬、花生、起司、抹茶、醃醃照燒、咖哩等〉。 | □□□□□ |
| 幸福聖堂 | 台中市北區一中街 101 號 | 04-2371-8059 | 老闆彭俊勝，夢幻噴泉巧克力，老闆自行研發原本要十萬多的噴泉機。有水果、棉花糖、銅鑼燒、泡芙、小饅頭等口味。可自己 DIY 沾巧克力醬。 | □□□□□ |
| BOVEN 串串霸 | 台北市中山北路五段 437 號 | 02-2882-0886 | 老闆洪嘉駿，串串棒〈像金色樹枝的炸義大利麵條〉。孜然羊肉串〈用一歲小羔羊肉〉。沙爹牛肉串。17 公分大草蝦〈2 支 100〉。培根蘆筍、黃金雞汁烤飯團。咖哩火鍋〈220 元〉。三串 100 元。 | □□□□□ |
| 華記龍鳳腿 | 台北縣瑞芳鎮火車站前民生街口(電信局旁) | 0963-456-666 0933-931-311 | 搭宜蘭線鐵路或自基隆火車站前搭往瑞芳、金瓜石的基隆客運在瑞芳火車站下，開車下中山高往八堵交流道，循 2 丁省道(瑞八公路)往瑞芳火車站方向可到，全程約 10 公里。用鯊魚魚漿+胡蘿蔔+高麗菜，用豬內臟網膜包裹油炸。 | □□□□□ |
| 金大鼎炭烤香豆腐 | 台北縣深坑鄉深坑村深坑街 162-1 號 | | 深坑老街入口 大樹旁邊，營業時間 0830~1030 | □□□□□ |

■ 吃到飽

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|----------------------------|------------------------------|-----------|-------|
| 小春日本料理 | 台北市敦化南路一段 329 巷 17 號之 1 | 02-2709-6821 02-2709-9760 | 日本料理吃到飽 | □□□□□ |
| 紅蟹將軍 | 台北市信義路二段 198 巷 2 號 / 永康街商圈 | 02-2397-4176 | 海鮮火鍋吃到飽 | □□□□□ |
| 燒肉吃到飽 | 台北市南京東路二段 204 號 | | | □□□□□ |
| LACUZ | 台北市濟南路三段 37 號 | 02-2752-0906 | 泰式料理吃到飽 | □□□□□ |
| 巴黎海鮮餐廳 | 台北市松山區健康路 156 號 1 樓 | 02-2365-3888 | | □□□□□ |
| 蓮香齋 | 台北市長春路 353 號 | 02-2547-4788 | 素食吃到飽 | □□□□□ |
| Q BAR | 台北市忠孝東路四段 216 巷 19 弄 16 號 | 02-2771-7778 02-2771-7784 | | □□□□□ |
| 櫻桃泡泡 | 台北市南京東路三段 259 號 2 樓 | 02-8712-2256 | 下午茶、甜點吃到飽 | □□□□□ |

■ 校園美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|--------------------------|-------------------|---------------|-------|
| 銀座越南餐館 | 台北市羅斯福路三段 286 巷 4 弄 5 號 | | 河粉 | □□□□□ |
| 波波恰恰 | 台北市指南路二段 48 號 | 02-2939-6484 | 馬來西亞美食 | □□□□□ |
| 中西美食餐廳 | 台北市師大路 93 巷 8 號 | 02-2369-9751 | 漢堡、蛋捲、墨西哥料理 | □□□□□ |
| 大吉祥香豆腐 | 台北縣淡水鎮北新路 182 巷 3 弄 28 號 | 02-2621-0719 | 淡江臭豆腐 | □□□□□ |
| 台麗香雞排 | 台北縣泰山鄉台麗街 4 號 | 02-2908-6118 | 輔大 | □□□□□ |
| 士林甜不辣 | 台北市士林區中正路 282 號／華榮市場街口 | | PM4:00~AM1:00 | □□□□□ |
| 光寶莉河伯 | 台北市內湖區瑞光路 392 號 1 樓 | 02-8798-2888#6023 | 光寶員工餐廳 | □□□□□ |
| 來來豆漿店 | | 0937-336-791 | 竹科 | □□□□□ |
| 上海烤饅頭 | 新竹科學園區／慈雲路、埔頂路口 | | 竹科饅頭 | □□□□□ |

■ 連鎖美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|--------|------------------------|--------------|----------------------|-------|
| 健康煮 | 台北市安和路一段 49 巷 8 號／安和店 | 02-2721-7168 | 劉爾金的店 | □□□□□ |
| 仙蹤林 | | | 珍珠奶茶，泡沫紅茶店，大陸連鎖店，台灣無 | □□□□□ |
| 綠波廊 | | | 上海小籠湯包，大陸連鎖店，台灣無 | □□□□□ |
| 永和豆漿 | | | | □□□□□ |
| 台南擔仔麵 | | | | □□□□□ |
| 一茶一坐 | 台北市忠孝西路一段 100 號／站前店 | 02-2371-1665 | | □□□□□ |
| | 台北市中山北路七段 33 號／天母店 | 02-2873-5825 | | |
| | 台北市敦化北路 100 號／環亞店 | 02-8712-8255 | | |
| 蕃茄吧 | 台北市八德路三段 12 巷 11 號 1 樓 | 02-2578-7916 | | □□□□□ |
| 大頭牛牛肉麵 | 台北市虎林街 48-5 號 | 02-2764-5767 | | □□□□□ |
| 詩麥爾可麗餅 | 台北市錦州街 448 號 | 02-2512-2810 | | □□□□□ |

■ 懷舊餐廳

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-----------|----------------------------|----------------|---------------|-------|
| 姑娘的店 | 台北市天母東路 97 號 | 02-2874-1981 | | □□□□□ |
| 放牛班 | 台北市市民大道四段 183 號 | 02-2579-2169 | PM5:30~AM3:00 | □□□□□ |
| 阿才的店 | 台北市仁愛路二段 41 巷 17 號 / 近金山南路 | 02-2351-3326 日 | PM5:30~AM2:00 | □□□□□ |
| 鹿港老戲院懷舊餐廳 | 台北市忠孝東路四段 223 巷 42 號 | 02-8773-1481 | | □□□□□ |
| 黑狗兄俱樂部 | 台北市士林區至善路二段 34 號 | 02-2882-0047 | | □□□□□ |
| 幕景音樂咖啡館 | 台北市至善路三段 71 巷 11 弄 6-8 號 | 02-2841-2333 | 露天咖啡 | □□□□□ |
| 禾豐農園 | 台北市士林區平菁街 42 巷 10 號 | 02-2862-3037 | 山藥，週一公休 | □□□□□ |
| 明星咖啡屋 | 台北市武昌街二段 7 號 2 樓 | 02-2388-5733 | | □□□□□ |
| 波麗路西餐廳 | 台北市大同區民生西路 341 號 | 02-2555-0521 | 台北市第 1 家西餐廳 | □□□□□ |
| 阿猜嬭甜湯老店 | 台北市萬華區華西街 2 號 / 觀光夜市 | 02-2361-8699 | | □□□□□ |

■ 景觀餐廳

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------------|------------------------|--------------|------------------------------|-------|
| 巴莎諾瓦 | 台北市三芝鄉淺水灣後厝村北勢子 54-6 號 | 02-8635-3218 | 希臘館／南洋館，三芝婚紗照聖地，地中海浪漫美食 | □□□□□ |
| 發現花園 | 北市北投區東昇路 65-8 號 | 02-2898-6257 | 林中歐式城堡香草料理大餐，位於陽明山佔地兩甲 | □□□□□ |
| 禪園 | 台北市北投區幽雅路 34 號 | 02-2896-5700 | 懷舊日式建築中，品茗賞畫 Buffet 佳，北投溫泉山區 | □□□□□ |
| 紅樓 | 台北縣淡水鎮三民街 2 巷 6 號 | 02-8631-1168 | 超人氣歷史古蹟，飯店級的高級餐點 | □□□□□ |
| 新屋花海 | 桃園縣新屋鄉石磊村 8 鄰 37-2 號 | 03-497-1171 | 蓮花美食風味佳 | □□□□□ |
| 石碇桂花餐 | 台北縣石碇鄉隆盛村新興坑 4 號 | 02-2663-4011 | 石碇桂花餐微甜幽靜暗飄香 | □□□□□ |
| 苗栗 Vila Villa 農場 | 苗栗縣卓蘭鎮西坪里 3 鄰西坪 33-1 | 04-2589-8868 | 莫內迷霧花園重現苗栗民宿 | □□□□□ |
| 水閣庭園素食餐廳 | 台北市忠孝東路四段 270 號 B1 | 02-2711-1871 | 都會沙漠綠洲 鬧中取靜用素食 | □□□□□ |
| 花田草舍 | 苗栗縣南庄鄉東河村橫屏背 22-6 號 | 037-823810 | | □□□□□ |

■ 溫泉美食

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------------|------------------------|--------------|---|-------|
| 烏來璞石麗緻 | 台北縣烏來鄉堰堤路 61 號 | 02-2661-8000 | 用大鐵鍋泡湯。烤秋刀魚、赤鯛南蠻醋〈龍蝦沙拉〉。溫泉套餐〈京都味增醃製烤海鱺魚、烏來軍雞鍋〉。 | □□□□□ |
| 箱根苑 | 台北縣烏來鄉新烏路堰堤 77 號 | 02-2661-6688 | www.hakone.com.tw 南勢溪旁邊。採用日式湯屋風格。溪蝦天婦羅、馬鈴薯燉肉〈烤烏來土雞肉，日本叫做田舍煮〉、烤野生大香菇、豚肉味增汁、小米雜菜飯。 | □□□□□ |
| 春秋烏來-SOYAN 餐廳 | 台北縣烏來鄉堰堤 3 號 | 02-2661-6555 | 有精油 spa 按摩。有南洋和原住民文化風情氣氛。spa 料理，鮭魚蔬菜塔塔、酒悶青衣魚、水果拉糖、蕃茄高湯、蘋果炸溪蝦、鱒魚釀小米。 | □□□□□ |
| 32 會館 | 台北市北投區中山路 32 號 | 02-6611-8888 | 有白黃、清黃、藍綠黃白湧泉。料理只提供義式口味，義大利燉飯〈加白松露〉、爐烤犢牛排、義國多瑞魚、番紅花作成的海鮮料理醬汁、酪梨龍蝦〈澳洲岩龍蝦〉、低脂草莓蛋糕。 | □□□□□ |
| 惠來谷關溫泉會館 | 台中縣和平鄉東關路一段溫泉巷 10 號 | 04-2595-1998 | 移植峇里島風情。有養殖鱒龍魚，菜色有，蠔汁鱒龍玉、帝王鱒龍粥〈陳水扁吃過〉、鱒龍養生盅、鱒龍魚套餐〈一份 800〉、龍蝦套餐〈一份 500，甜點→桂花梅西米糕〉。 | □□□□□ |
| 谷關麗池山水渡假村 | 台中縣和平鄉博愛村東關路一段分校巷 31 號 | 04-2595-1212 | 老闆周宗評，谷關位置最高的溫泉飯店。有暖坑石板床，可做熱石療。鱒魚沙西米〈老蔣最愛，又稱總統魚〉。鱒魚火鍋套餐〈一份 300 元〉。香煎紅鱒魚套餐〈一份 280 元，有天婦羅作配菜〉。 | □□□□□ |
| 陽明山天籟溫泉會館 | 台北縣金山鄉重和村名流路 1-7 號 | 02-2408-0000 | 有 16 種溫泉湯〈例如薰衣草溫泉湯等〉。偶像劇，惡作劇之吻的泡湯外地。現撈活海鮮料理，荷葉清蒸螃蟹、竹筒藥膳蝦、香檳嫩子排、清蒸黃魚。甜點，蓮花外型椰奶糕。 | □□□□□ |
| 八煙溫泉會館 | 台北縣金山鄉重和村林口 35 號 | 02-2408-0103 | 有半開放式泡湯、裸湯。日式料理，魚卵拌白魚、日式煎蛋、生魚片、嫩香魚沙拉、銀鱈西京燒〈鱒魚頰邊肉〉。 | □□□□□ |

■ 水果入菜

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|-------------------|--------------------------|--------------|--------------|-------|
| V-Plus Health Bar | 台北市忠孝東路四段 223 巷 10 弄 6 號 | 02-2771-7378 | 水果凍飲 | □□□□□ |
| 談天閣／六福客棧 | 台北市長春路 168 號 | 02-2507-3211 | 水蜜桃大餐 | □□□□□ |
| 木町日式抹茶冰品 | 台北市龍泉街 50 號之 1 | 02-3365-1680 | 宇治金時、水果冰 | □□□□□ |
| 台灣正統冰品果汁專賣店 | 台北市士林夜市 536 號攤／劍潭捷運站對面 | | 水果冰、黑糖冰、薑汁蕃茄 | □□□□□ |
| 榴槤臭豆腐 | 台北縣永和市永平路 16 號附近 | | | □□□□□ |
| STATES FRIES | 台北市松壽路 16 號 / 華納威秀 | | 水果薯條 | □□□□□ |
| 成都楊桃冰 | 台北市成都路 3 號 / 西門誠品旁 | 02-2381-0309 | 楊桃冰 | □□□□□ |
| 漁人碼頭海鮮店 | 台北縣淡水鎮關海路 201 號 | | 夏日海邊水果海鮮大餐 | □□□□□ |
| 新竹老爺大酒店 | 新竹市光復路一段 227 號 | 03-563-1122 | 五星級主廚 - 黎師傅 | □□□□□ |

地方特色美食料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分  |
|------------|----------------------------|------------------------------|--|--|
| 龍蝦麻糬 | 基隆市協和街225號／基隆外木山漁港 | 02-2426-6050 | 老闆劉東益，龍蝦麻糬〈紅豆泥+香菜+醃小黃瓜+兩條龍蝦肉+花生芝麻粉，一份四個 100元〉。火烤烏魚子串燒麻糬〈青蒜絲+烤過的烏魚子〉。干貝麻糬〈香菜+火腿+干貝絲〉。魚翅凍麻糬〈香菜+火腿+用雞湯一起煮的魚翅凍〉。龍蝦元宵〈蘿蔔乾+炒過中藥的龍蝦肉〉。白玉龍蝦粉絲。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 竹里館 | 台北市民生東路三段113巷6弄15號／西華飯店正後方 | 02-2717-1455 02-2717-1456 | 老闆黃德昌，〈茶入菜〉，榮獲日本觀光局委託亞細亞航空公司，指定為台灣特色餐館的景點之一。普洱東坡肉 320元、紅茶雞丁 300元、白毫玉葉雞米 300元、佛手燻鱈魚 300元 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 阿輝炒鱈魚 | 台北市長春路89-5號 | 02-2531-8053 | 業者許菊芳、主廚阿輝師，煎深海野生烏魚子〈一份2兩 350元〉。鱈魚意麵羹〈台南雞蛋意麵+洋蔥+蒜頭+台南鱈魚，國策顧問林信義、緯創董座林憲銘是常客〉。乾炒鱈魚麵。曾被總統邀請到，總統府去大展廚藝。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 和平島青苔水餃 | 基隆市中正區和一路153號 | 02-2462-1365 0932358601 | 研發人藍秀鳳，海藻水餃、海藻煎餃、石筍蒟蒻、石筍素丸子〈加香菇素肉〉。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 佘家孔雀蛤大王淡水店 | 台北縣淡水鎮中正路55號地下一樓 | 02-8631-0526 | 老闆佘金銘 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 安石園 | 台中縣新社鄉崑山村崑南街95-6號 | 04-25814302 | 藥草浴。不老鍋〈藥草湯、杏鮑菇、袖珍菇、金針菇、精緻火鍋料、白鳳草、野香菇〉。天龍鍋〈莖部帶刺的菝葜狗骨刺、助腸胃的扁藤、藥用甘蔗、香菇、野菜，此道菜對胃病有許多功效〉。營業時間 AM8:00-PM5:00 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 台東臭豆腐 | 台東市正氣路130號 | 089-334637 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 台東湯圓 | 台東市保桑路152號 | | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

各地蒐珍

| | | | | |
|--------|-------------------|----------------------------|-------|--|
| 草莓火鍋 | 苗栗縣大湖鄉栗林村16鄰竹橋20號 | 037-951-272 037-951-129 | | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 連富本 | 花蓮縣玉里鎮三民里三宜31之17號 | 03-884-1038 0933-491263 | 花蓮黃金蚬 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 豐園有幾農場 | 宜蘭縣蘇澳鎮朝陽里海岸路92號 | 03-998-1114 | 有機蔬菜 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 勝洋休閒農場 | 宜蘭縣員山鄉尚德村八甲路15-1號 | 03-922-2487 | 水草 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

■ 客家料理

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|-----------------------|--------------|-----------------------|-------|
| 逸鄉園客家料理 | 台北市忠孝東路一段 152 號 | 02-3393-2729 | 公務人員、立委愛去，從鄉下送湯圓酸菜上台北 | □□□□□ |
| 桃群客家餐廳 | 台北市忠孝東路四段 553 巷 24 號 | 02-2766-0913 | | □□□□□ |
| 古華花園飯店 | 桃園縣中壢市民權路 398 號 | 03-281-1818 | | □□□□□ |
| 桐花 | 台北市民生東路三段 7 號 | 02-2518-2766 | | □□□□□ |
| 傳家客家料理 | 台北縣淡水鎮中正路 192 號 | 02-2626-7133 | 陳老闆 | □□□□□ |
| 鴻圓客家菜 | 台北市安和路二段 171 巷 21 號 | 02-2378-4843 | | □□□□□ |
| 千鼎首烏寶湯客家小館 | 台北市延吉街 233-4 號(國泰醫院旁) | 02-2754-9090 | | □□□□□ |

■ 一日之計在早晨

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-------|
| Apple 203 | 台北市延平北路 218 號 | 02-2388-6838 | 異國風味早餐店，日本燒肉、南洋酸辣雞 | □□□□□ |
| N.Y. Bagles Café | 台北市大安區仁愛路四段 147 號 | 02-2752-1669 | 紐約早餐、貝果，店長：鄧愛薇 | □□□□□ |
| 碳烤三明治 | 高雄市鹽埕區大智路 126 號 | 07-561-0262 | | □□□□□ |
| 瑞麟美而美 | | | 最大連鎖早餐 | □□□□□ |
| 亞坤咖啡店 | 台北市內湖區瑞光路 478 巷 18 弄 34 號 1F | 02-8751-9656 | 新加坡早餐、特色吐司，AM7:30~PM5:00，週日休 | □□□□□ |
| 金必多早餐店 | 台北市光復北路 103 巷 26 號之 1 | 02-2742-5166 | 創意少油早餐店 | □□□□□ |
| 棉花田生機園地 | 台北市南京東路五段 137 號／中華開發大樓旁 | 02-2764-3069 | 有機健康早餐 | □□□□□ |
| 盛園新鮮豆漿 | 台北市杭州南路二段 55 巷臨 1 號 | 02-2351-8527 | 現蒸小籠湯包，有皮肉現烤燒餅 | □□□□□ |
| 阜杭豆漿 | 台北市忠孝東路一段 108 號 2 樓之 28／善導寺對面 | 早：02-2392-2175 午：02-2521-8057 | 江浙式、鹹豆漿、厚燒餅，AM5:30~AM10:30 | □□□□□ |

| | | | | |
|--------|------------------------------------|-----------------------------|--|-------|
| 世界豆漿大王 | 台北縣永和市永和路二段 284 號 | 02-8927-0000 | 甜鹹豆漿〈有被稱為招牌味的微焦味〉、燒餅油條、飯糰、甜鹹酥餅、蘿蔔絲餅、蟹殼黃、牛肉餡餅。24 小時營業 | □□□□□ |
| 泰順豆漿 | | 02-2363-6536 | 老闆娘林玉桃，沙拉燒餅\$30、燒餅油條\$24、豆漿。營業時間：凌晨 5:30~11:30 | □□□□□ |
| 丘家蛋餅 | 台北市公園路 28 號之一／中央健保局正對面 | | 老闆：丘婉玉，原味蛋餅、培根蛋餅、肉鬆蛋餅、高麗菜包、筍包。營業時間 06:00~22:00 | □□□□□ |
| 江阿姨蛋餅 | 台北市公園路 20 巷 21 號 | | 超大蛋餅，蔬菜大蛋餅、玉米濃湯。營業時間 10:30~22:00 | □□□□□ |
| 劉媽媽飯糰 | 古亭捷運站出口(店家要求不要寫太詳細)／南海路、羅斯福路口、歇腳亭內 | 02-3393-6915 | 老闆劉時羽，傳統飯糰、紫米飯糰、綜合飯糰、日式飯糰、素飯糰、黑豆漿。營業時間 0720~0940 | □□□□□ |
| 雙連鹹粥 | 台北市雙連街一巷口 | | 第一代老闆翁媽媽、第二代老闆：翁漢松。鹹粥、紅燒肉、炸旗魚、燙魷魚、炸豆腐。營業時間 0600~1330 | □□□□□ |
| 六張黎饅頭 | 台北市崇德街 97 號 高雄市三民區北平二街 18 號 | 02-2735-3776 07-311-1317 | 山東大饅頭、奶油饅頭、肉包、棗泥包。營業時間 0630~2030 | □□□□□ |
| 不一樣饅頭 | 台北市金山南路二段 182 號 | 02-2391-7829 | | □□□□□ |

吃宵夜去

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|---------------|-------------------------------|--------------|---------------------------|-------|
| 西子灣現撈海鮮 | 台北市吉林路 169 號 | 02-2537-1718 | 100 元料理、活海膽 | □□□□□ |
| 百家班胡椒蝦 | 台北市林森北路 22 號／林森店 | 02-2392-6800 | 胡椒蝦北部始祖 | □□□□□ |
| | 台北縣三重市重新路五段 596 號 ／三重湯城店 | 02-8512-1199 | | □□□□□ |
| 金海岸活蝦店 | 台北市基隆路一段 126 號／基隆 路店 | 02-2763-0560 | | □□□□□ |
| | 台北市至善路二段 471 號／外雙 溪店 | 02-2841-4308 | | |
| 大鼎活蝦 | 台北市新生南路一段 123 號 | 02-2779-0089 | 泰國蝦、活蝦專賣店 | □□□□□ |
| 永和清粥豆漿大王 | 台北市復興南路二段 132~138 號 | 02-2702-1228 | | □□□□□ |
| 九番坑 | 台北市長安東路二段 172 號 1 號 2F | 02-2775-3317 | 偶像劇拍攝現場，五星級精緻宵 夜 | □□□□□ |
| 鹿港柑仔店懷舊餐 廳 | 台北縣土城市廣興街 14 號 | 02-8966-7998 | 復古裝潢快炒店，從板橋過去較 快 | □□□□□ |
| 草山夜未眠 | 台北市士林區東山路 25 巷 81 弄 99 號 | 02-2862-3751 | 看台北夜景好去處 | □□□□□ |
| 古厝茶緣 | 台北市東山路 25 巷 81 弄 29 號 | 02-2873-1081 | 金城武介紹過、傳統茶館，週一 公休 | □□□□□ |
| 老貝殼日式燒烤 | 台北市內湖區瑞湖街 105 號 1F ／波昂科技大樓 | 02-7720-2177 | 音樂燒烤餐廳，AM11:30~ AM2:30 | □□□□□ |

咖啡與茶之饗宴

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|----------|--------------------------------|--------------|---------|-------|
| JK 咖啡 | 台北市北安路 621 巷 12 號 | 02-2533-8286 | | □□□□□ |
| 二手書人文咖啡館 | 台北市辛亥路一段 34 巷 6 號 1 樓 | 02-2364-5539 | | □□□□□ |
| 布蘭梅德國茶館 | 台北市光復南路 278 號 | 02-2773-6155 | | □□□□□ |
| 杜樂麗法國茶館 | 台北市延吉街 110 號 B1 | 02-8771-0968 | | □□□□□ |
| 玫瑰夫人 | 台北市南京東路三段 77 號 | 02-6608-1333 | | □□□□□ |
| 故事茶坊 | 台北市中山北路三段 181-1 號 / 美術館、台北故事館旁 | 02-2596-1898 | | □□□□□ |
| 相思李舍 | 台北市光復南路 240 巷 7 號 | 02-2773-5870 | | □□□□□ |
| 堡壘咖啡 | 台北市延平南路 98 號 | 02-2381-9551 | 中山堂咖啡廳 | □□□□□ |
| 錫園生活養生館 | 台北市八德路四段 658 號 2 樓 | 02-2765-2698 | 松山農會咖啡廳 | □□□□□ |

■ 訂購名店

| 店家資訊 | 地址 | 聯絡電話 | 說明事項 | 評分 😊 |
|------------|---------------------------|--|--|-------|
| 阿瑞官糕粿 | 台北縣新莊市新莊路 49 號／新莊老街上廣福宮附近 | 02-2992-8796 | 百年糕粿老店，芋粿、草仔粿和油飯 | □□□□□ |
| 想啓小饅頭 | 台北市士林區平菁街 25 號／陽明山仰德大道上 | 02-2862-6081 | 陽明山手工小饅頭 紅遍大街小巷 | □□□□□ |
| 羅媽媽客家美食 | | 02-2722-5790 | 羅媽媽客家粽訂單接不完，一顆只賣 25 元 | □□□□□ |
| 秦家餅店 | 台北市四維路 6 巷 12 號 | 02-2705-7255 | 東北口味蔥油餅 手工乾烙酥而不膩，一個 30 元，最好去電預約，星期日休息 | □□□□□ |
| 賈家道田燒雞 | 台北市民生東路五段 20 號 | 02-2747-3738 | 中國御用燒雞，炸冰滷過程繁複 | □□□□□ |
| 白色普羅鮮奶酪專賣店 | 台北市內湖區港(土乾)路 109 之 1 | Tel: 02-8797-3123 Fax: 02-8797-3108 | 內湖科技人最愛鮮奶酪，一天賣千個 | □□□□□ |
| 三峽金牛角麵包 | 台北縣三峽鎮大同路 77 號 | 02-2673-3335 02-2673-2233 | 三峽黃金牛角 每天賣出近萬個 | □□□□□ |
| | 台北縣土城市中央路二段 112-1 號 | 02-8262-9312 | | |
| 好望角牛角麵包 | 台北縣新莊市中原路 219 號 | 02-8991-1716 | 香濃牛奶牛角麵包 網路也買得到，每個 15 元，推廣期間預購 100 支全省免費宅配 | □□□□□ |
| 許義魚酥 | 台北縣淡水鎮中正路 184 號 | 02-22621-1414 | 全國知名淡水魚酥 宅配嘛也通 | □□□□□ |
| 大甲奶油酥餅 | 台中縣大甲鎮光明路 67 號 | 04-2681-0969 | 大甲奶油酥餅皮脆餡 Q 大甲大放異彩 | □□□□□ |