

Special offers from restaurants

レストランの紹介とお得情報

餐廳簡介與優惠

Opening Hours お店の営業情報 營業資訊

Vegetarian ベジタリアン 素食

Li Xing's vegetarian 力行素食

📍 No. 2, Ln. 12, Lixing St.,
Xizhi Dist., New Taipei City
新北市汐止區力行街12巷2號

🕒 Mon.-Sun. 07:30-13:00
Thu. Closed

☎ +886 980-419-441

Introduction 紹介 簡介

A warm and healthy vegetarian restaurant offering a variety of Chinese dishes with fresh ingredients and unique flavors, perfect for vegetarians and health-conscious diners.

かく健康的なベジタリアンレストランで、さまざまな中華料理を提供しています。新鮮な食材、独特の風味で、ベジタリアンや健康志向の方に最適です。

溫馨健康的素食餐廳，提供多樣化的中式料理，食材新鮮、風味獨特，適合素食愛好者和健康飲食人士。

Coppii Lumii living coffee 冉冉生活·經貿門市

📍 No. 196-1, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路196-1號

🕒 Mon.-Sun. . 09:00-19:30

☎ +886 2-2789-1816

Introduction 紹介 簡介

Combining a cozy ambiance with refined coffee and light meals, the space offers an exclusive environment for relaxation, making it perfect for gatherings or personal moments.

快適な雰囲気の中で極めて美味しいコーヒーと軽食を提供し、専用のリラックス空間を作り上げ、集まりや一人の時間に最適です。

以舒適氛圍結合精緻咖啡與輕食，打造專屬放鬆空間，適合聚會或個人時光。

Ran Ran Cafe 冉冉小食光

📍 No. 5, Ln. 28, Xingzhong Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區興中路28巷5號

🕒 Mon.-Fri. 11:00-19:00
Sat. -Sun. 10:00-18:00

☎ +886 2-2788-9639

Introduction 紹介 簡介

Serving exquisite and delicious homemade dishes with a touch of creativity and care, it creates a cozy dining atmosphere, making it an ideal choice for gatherings and casual drinks.

繊細で美味しい家庭料理を提供し、創意と心を込めて作り上げ、温かい食事の雰囲気を演出しています。集まりやちょっとした飲み会に最適な選択です。

提供精緻美味的家常料理，融合創意與用心，營造溫馨的用餐氛圍，是聚餐與小酌的理想選擇。

UU Chinchilla Cafe 悠悠龍貓咖啡

📍 2F, No. 29, Sec. 1, Xueyin Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區研究院路一段29號2樓

🕒 Mon.-Sun. 10:30-19:00

📞 @uu_cafe

Introduction 紹介 簡介

Offers a cute Totoro and hamster-themed environment, allowing customers to interact with small animals while enjoying delicious drinks, providing a relaxing and therapeutic experience.

かわいらしいトトロ（チンチラ）とハムスターをテーマにした環境を提供しており、客は美味しい飲み物を楽しみながら、小さな動物たちと触れ合い、リラクセスと癒しのひとときを体験できます。

提供可愛的龍貓與倉鼠主題環境，讓顧客在享受美味飲品的同時，與小動物互動，體驗放鬆與療癒的時光。

Light food 輕食 輕食

Light food
輕食
輕食Flower Heart Kitchen
花心廚房

📍 No. 84, Fukang St., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區富康街84號

🕒 Wed.-Fri. 17:00-20:00
Sat.-Sun. 11:30-19:00

☎ +886 2-2651-7528

Introduction 紹介 簡介

Flower Heart Kitchen upholds a spirit of creativity, offering vibrant dishes that preserve the fresh and sweet flavors of ingredients. We aspire to become a creative hub, sparking unique fun and ideas.

花心キッチンが創造力を大切に、新鮮で甘みのある食材を活かして、元気になる料理を提供しています。色々なアイデアが交流できる創造の基地を目指しています。

花心廚房秉持創意精神，提供保有食材鮮甜風味的活力餐點，期許成為一個創意基地，激盪出不一樣的趣味與火花。

Promotion お得情報 優惠方案

- ▶ Get a NT\$20 discount coupon when you add us as a LINE friend for the first time.
- ▶ Earn 1 point for every NT\$130 spent. Collect 9 points to receive a NT\$30 discount coupon."
- ▶ LINEのお友だち登録で、初回限定20元の割引クーポンをプレゼント
- ▶ 130元ごとに1ポイント、9ポイントで30元の割引クーポンを進呈
- ▶ 首次加入line好友可領20元折價券
- ▶ 消費滿130集一點，集滿9點送30元折價券

Taiwanese Cuisine
台灣料理
台式料理Shin Yeh Shiao Jo
欣葉小聚

📍 No. 166, Jingmao 2nd Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路166號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:30
17:00-21:00

☎ +886 2-2785-1819

Introduction 紹介 簡介

Targeting the younger generation, the brand reinterprets classic Shin Yeh Taiwanese dishes with innovative twists. It offers smaller portions of large dishes, blending ingredients and styles to create a perfect balance between tradition and creativity.

若い世代をターゲットに、欣葉台菜の45年の基盤を活かし、革新的な要素を取り入れ「古い料理を新しく、宴会料理をシンプルに」という特徴を持つ料理を作り上げています。二つのスタイルをミックスし、料理の融合を図り、伝統と創意が調和した台湾の味を提供しています。

以欣葉臺菜45年基礎，融入創新元素，打造「老菜新做、大菜小做」特色。結合雙料混搭、菜系融合，呈現兼具傳統與創意的臺灣味。

Promotion お得情報 優惠方案

Birthday Special Offer
When making a reservation during your birthday month, be sure to inform our staff to receive a free handcrafted caramel pudding.

当月誕生日のお客様がご来店の予約時にスタッフに知らせると「手作りキャラメルプリン」を一つサービスいたします。

壽星優惠：生日當月來用餐，在訂位時告知服務人員，免費招待「手工焦糖布丁」乙份。

Achun goose meat
阿春鵝肉

📍 No. 3, Ln. 5, Sec. 2, Yanjian Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區研究院路二段5巷3號

🕒 Mon.-Sun. 16:30-23:00
Wed. Closed.

☎ +886 2-2788-1362

Introduction 紹介 簡介

The restaurant is known for its saltwater goose and smoked goose, both of which are tender and juicy. It also offers a variety of Taiwanese-style stir-fries, making it a great spot for group gatherings and casual drinks.

このレストランは塩水ガチョウ肉と燻製ガチョウ肉で有名で、どちらも柔らかくてジューシーです。また、さまざまな台湾風の炒め物も提供しており、グループでの食事やお酒を楽しむのに適しています。

餐廳以鹽水鵝肉和煙燻鵝肉聞名，肉質鮮嫩多汁，另有多樣臺式快炒供應，適合聚餐小酌。

kaiwei
開饌

📍 No. 154, Zhongnan St., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區中南街154號

🕒 Tue. ~ Fri. Closed
Wed. ~ Thu. ~ Sat.-Mon. 17:00-22:00

📞 @580zxoss

Introduction 紹介 簡介

The restaurant offers a delightful fusion of traditional and modern Taiwanese cuisine.

このレストランは、伝統と現代の台湾料理が融合しており、新鮮な食材を使用し、風味が絶品で、日常の食事や集まりに最適な選択肢です。

餐廳融合了傳統與現代的臺式料理。採用新鮮食材，風味絕佳，是日常用餐和聚會的理想選擇。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Nan Rou Chicken Rice 南軟雞肉飯

📍 No. 55, Xinming St.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區新明街55號

🕒 Mon.-Fri. 11:00-14:00
16:30-19:30

☎ +886 2-2783-6889

Introduction 紹介 簡介

Tender chicken is paired with fragrant rice, creating a rich and satisfying flavor that is loved by customers. Simple yet full of home-cooked charm, it is a delicious choice that many people can't get enough of.

柔らかい鶏肉と香ばしいご飯を組み合わせた、深みのある食感の料理は、顧客に愛されています。シンプルでありながら家庭的な味わいがあり、多くのリピーターには忘れられない美味である。

以嫩滑雞肉搭配香噴噴的米飯，口感豐富，深受顧客喜愛。簡單卻充滿家常風味，是許多人回味無窮的美味選擇。

Promotion お得情報 優惠方案

Double egg tender chicken rice at a special price of \$130.

「雙蛋嫩雞飯」(ダブルエッグ鶏肉ご飯)は特別価格で130円です。

雙蛋嫩雞飯優惠價\$130

Hefa Rice Noodle Soup 合發米粉湯

📍 No. 80, Fukang St.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區富康街80號

🕒 Mon.-Sat. 10:00-21:00

☎ +886 2-2651-5732

Introduction 紹介 簡介

Traditional rice noodle soup and braised pork rice, along with delicious sesame noodles paired with pig liver soup.

昔ながらのビーフンスープとルーロー飯、美味しいごまダレ麺と豚レバースープを味わうことができます。

古早味的米粉湯和魯肉飯，好吃的麻醬麵配豬肝湯。

Kanji Cold Noodles 鬪記涼麵

📍 No. 108, Xinghua Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區興華路108號

🕒 Mon.-Sat. 07:00-20:30

☎ +886 2-2788-2391

Introduction 紹介 簡介

Known for its classic Taiwanese cold noodles, paired with a signature sesame sauce and a variety of toppings, it offers a refreshing texture and rich flavor.

伝統的な台湾風の冷やし中華で有名で、秘伝のゴマダレと多様なトッピングの組み合わせが濃厚ですがさっぱりとした味を味わえるのが特徴です。

以經典臺式涼麵聞名，搭配秘製芝麻醬與多樣化配料，口感清爽、味道濃郁。

JS boxed meal 金仙蝦捲飯 南港店

📍 No. 2, Ln. 137, Sec. 1, Nangang Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段137巷2號

🕒 Mon.-Sat. 10:30-20:00
Sun. 10:30-14:30

☎ +886 2-2653-2285

Introduction 紹介 簡介

This bento shop specializes in crispy shrimp rolls and fragrant, chewy rice, blending traditional and innovative flavors.

老舗の金仙エビ巻きが起源となり、全く新しいブランドで、台北市南港区のオフィスワーカーや食通にサービスを提供しています。人気のエビ巻きとルーローハンが必食のメニューです。

起源自老字號金仙蝦捲北市延吉街店，以全新品牌包裝，服務北市南港區上班族及懂吃的饕客們。人氣必吃蝦捲及滷肉飯。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Sanzhuyuan Hakka Restaurant
三竹園客家小館

📍 No. 128, Sec. 1, Nangang Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段128號

🕒 Mon. Closed
Tue.-Sun. 11:30-14:00
17:30-21:00

☎ +886 2-2788-5760

Introduction 紹介 簡介

Offers authentic Hakka dishes, carefully prepared with fresh ingredients. The menu features a variety of unique flavors, satisfying both traditional classics and innovative dishes.

三竹園客家小館では、本格的な客家料理を提供しており、新鮮な食材を使って丁寧に調理されています。料理は多様で、味は独特です。伝統的な料理から革新料理まで、さまざまな味のニーズに応えています。

三竹園客家小館提供道地客家菜、選用新鮮食材精心烹調，菜色多樣，口味獨特。無論是傳統經典或創新菜式，皆能滿足各式口味需求。

Nod nod noodle shop
點點頭麵舖子牛肉麵鴨血豆腐

📍 No. 112, Sec. 1, Research Institute Rd.,
No. 151, Zhongnan St., Nangang Dist.,
Taipei City
臺北市南港區中南街151號
研究院路一段112號旁

🕒 Mon.-Sat. 11:30-13:30
17:00-20:00

☎ +886 2-2514-8188

Introduction 紹介 簡介

The restaurant specializes in handmade noodles, featuring rich broth and chewy noodles paired with a variety of fresh ingredients. Each dish is carefully prepared, allowing customers to savor both classic and innovative flavors of authentic noodle cuisine.

この店は手作りの麺料理に特化しており、スープは濃厚で、麺は弾力があり、さまざまな新鮮な食材と組み合わせています。どの料理も丁寧に調理されており、伝統的な味から革新的な味まで、本格的な麺料理を楽しむことができます。

餐廳專注於提供手作麵食，湯頭濃郁、麵條彈牙，搭配各式新鮮食材。每道菜品都經過精心調理，無論是經典還是創新口味，都讓顧客品味到道地的麵食風味。

Beidahuang Dumpling Shop
北大荒水餃店

📍 No. 201, Sec. 1, Nangang Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段201號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-21:30

☎ +886 2-2788-0455

Introduction 紹介 簡介

Beidahuang Dumpling Shop in Nangang offers authentic handmade dumplings with thin, chewy wrappers and flavorful fillings. A must-visit spot for dumpling lovers.

南港北大荒水餃店では、正宗の手作り水餃子を提供しています。餃子の皮は薄くて弾力があり、具材は新鮮でジューシー。水餃子愛好者にはかならず訪れるべきの場所です。

南港北大荒水餃店提供正宗手工水餃，餃皮薄而有嚼勁，餡料鮮美多汁，是水餃愛好者必訪的好地方。

GRANDE LUXE BANQUET
雅悅會館 旗艦館

📍 3F, China Trust Financial Park,
No. 166, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路166號A棟3樓
(中國信託金融園區A棟)

🕒 Mon.-Sun. 11:00-21:00

☎ +886 2-2788-7222

Introduction 紹介 簡介

Building on the culinary traditions and flavors of Taiwanese cuisine and seafood from the New Century Dining Group, the brand operates on the principles of fresh ingredients, delicious flavors, and fair pricing. Today, it has become the largest wedding banquet brand in Taiwan.

雅悅南港旗艦店は、新天地飲食グループの台湾海鮮料理の特色と風味を受け継ぎ、鮮度の高い食材、優れた味、そして適正価格を追求する経営理念のもとで運営されています。現在では、台湾最大の結婚式宴会ブランドとなっています。

承襲新天地餐飲集團臺菜海鮮的餐飲特色與風味，以貨鮮、味美、價公道的經營理念，現今已成為全臺最大的婚宴品牌。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

The Carp
鯉魚

📍 No. 169, Sec. 1, Dihua St.,
Datong Dist., Taipei City
臺北市大同區迪化街一段169號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-20:45

☎ +886 2-2557-7660

Introduction 紹介 簡介

The Carp, located in the Dadaocheng Shopping District, is a new-style Taiwanese restaurant specializing in themed dishes like mullet roe. By incorporating traditional dried goods from northern and southern Taiwan into their recipes, The Carp allows roadside banquet cuisine to be enjoyed at home, bringing happiness to every bite. This is the core philosophy of The Carp.

鯉魚The Carpは大稻埕商圈内に位置し、カラスミなどを使った料理をメインとする新しいスタイルの台湾料理レストランです。ここは老若男女が楽しめる食空間を提供し、台湾料理の枠を超えた「古き良き味を新しい方法で楽しむ」レストランです。

鯉魚餐廳位於大稻埕商圈內，餐廳以販售烏魚子等主題料理為主的新型式臺菜餐廳。鯉魚餐廳將自身定位為老、中、青三代都可來消費的美食空間，以臺菜為元素，打破傳統料理的框架，創造出老菜新吃的臺菜餐廳。

Promotion お得情報 優惠方案

Get a complimentary dessert during your birthday month.

誕生日当月、デザート一つサービスします。

当月壽星、贈甜點一份。

Jin-Zhu
真珠台灣佳味

📍 B3., No. 1, Sec. 1, Chengde Rd.,
Datong Dist., Taipei City
臺北市大同區承德路一段1號B3
(京站時尚廣場B3)

🕒 Mon.-Fri. 11:30-14:30
17:30-21:30
Sat.-Sun. 11:30-15:30
17:00-21:30

☎ +886 2-2552-6898

Introduction 紹介 簡介

Jin-Zhu places family at its core, reimagining the classic home-cooked dishes our grandmothers excelled at while embracing a wealth of diverse flavors. Jin-Zhu adheres to the concept of using seasonal ingredients, carefully selecting the most delicious produce, and showcasing the vibrant and varied characteristics of Taiwanese cuisine. Whether for everyday gatherings or special occasions, Jin-Zhu serves the magnificent and abundant beauty of Taiwanese cuisine.

「家」をテーマに、おばあさんの得意料理を再現し、台湾のお母さんやおばあさんの料理技術を寄せ集めて、素朴で家庭的なボリュームのある料理を提供しています。おいしい食卓で、人々の絆を深めます。手頃な価格で、小さな集まりにも、大勢での楽しい団らんにもぴったりで、台湾料理市場に新たなスタイルを生み出しています。

以家為核心，復刻阿嬤最拿手的家常菜，匯集臺灣媽媽和阿嬤的好手藝，呈現質樸、家常、豐盛的菜餚，用飯菜香串起餐桌上的美味關係，緊密連結人與人的情感。以接地氣的親民價格，小聚好輕鬆、團聚很歡樂，全力在臺菜市場走出新風格。

Promotion お得情報 優惠方案

Show valid ID during your birthday month to receive a complimentary dessert or drink.

當誕生日当月のお客様が証明書を提示すれば、デザート或は飲み物をサービスします。

当月壽星出示證件贈甜點或飲料

Feng He Taiwanese Restaurant
丰禾台式小館

📍 2F., No. 146, Sec. 2, Nanjing E. Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中山區南京東路二段146號2F

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-22:00

☎ +886 2-2507-6808

Introduction 紹介 簡介

From appetizer dishes, nostalgic hometown flavors, traditional banquet cuisine, and classic regional dishes from north to south to special banquet-style plates, the menu focuses on Taiwanese cuisine, bringing back the familiar "taste of Taiwan" everyone can't forget. Using fresh, locally sourced traditional ingredients and simple cooking techniques, the rich and delicious flavors evoke childhood memories, especially for those born in the 80s and 90s, reminding them of their mother's cooking. The dishes also feature innovative twists, presenting classic flavors in new forms, with large dishes made smaller and small bites upgraded with a modern touch.

このレストランでは、前菜、小皿料理、郷土料理、料亭料理、南北地方の定番料理、宴会料理など、代表的な台湾料理が提供されており、懐かしい「台湾の味」を味わうことができます。新鮮な地元の食材を使い、素朴な調理方法で、7、80年代生まれの人々の記憶の中の「おふくろの味」を呼び覚まし、さらに大皿料理を少なくアレンジしたり、台湾の屋台グルメをグレードアップしたりするなど、新しいスタイルの台湾定番料理を生み出しています。

從開胃小菜、懷念家鄉菜、傳統酒家菜、經典南北地方菜到辦桌手路菜都是典型臺菜料理，重溫大家難以忘記熟悉的「臺灣味」。以新鮮傳統在地食材，純樸料理手法的臺式豐盈美味喚起七、八年級生，兒時記憶中媽媽的味道，更創新呈現大菜小做、小吃升級的經典新風味。

Taiwanese
Cuisine
台湾料理
台式料理

AoBa Taiwan Cuisine
青葉台灣料理

📍 No. 10, Ln. 105, Sec. 1, Zhongshan N. Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中山區中山北路一段105巷10號

🕒 Tue.-Sun. 11:00-14:30
17:15-21:30

☎ +886 2-2571-3859

Introduction 紹介 簡介

Established in 1964 by Taiwanese cuisine advocate Ms. Yun-Ying Shen, "AoBa Taiwan Cuisine" prepares the most traditional and authentic Taiwanese dishes. AoBa Taiwan Cuisine offers simple yet heartwarming dishes that capture the heart of every customer. Due to its authentic Taiwanese flavors, AoBa Taiwan Cuisine has attracted many foreign customers. The restaurant provides the most authentic Taiwanese dishes, characterized by their simplicity and homely taste, leaving a lasting impression on every customer.

1964年に創業され、台湾料理のプロモーターである沈雲英さんが開店した「青葉」は、最も伝統的で本格的な台湾料理を提供しており、シンプルで素朴な料理が、食通の心をしっかりとつかんでいます。本格的な台湾の味を求めて、外国人観光客も多く訪れます。

創立於1964年，由臺菜推手沈雲英女士創辦，「青葉」製作的是最傳統道地的臺菜料理，簡單樸實卻最具家鄉味的菜餚深深擄獲每個顧客的心，由於是正宗臺灣味，吸引不少外國顧客前來。

Promotion お得情報 優惠方案

Sign up as a member and get a free longevity peach bun.

會員登録すれば、桃まんじゅうを一つサービスします。

加入會員送壽桃一份

Hai Pa Wang
海霸王餐廳 中山店

📍 No. 59, Sec. 3, Zhongshan N. Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中山區中山北路三段59號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:00
17:00-21:30

☎ +886 2-2596-3141

Hai Pa Wang is committed to providing consumers with affordable prices, using carefully selected fresh ingredients prepared with skillful cooking and seasoning by the chef team. With the profound culinary skills of the master chef at Hai Pa Wang, they offer Taiwanese cuisine that is both delicious and reasonably priced, and they excel in the presentation of "color, aroma, taste, and texture," striving to create a strong connection with every customer through delightful flavors.

1975年に高雄で創業されたこのレストランは、新鮮で作りたての料理にこだわり、豊富な量と、手頃な価格で消費者に還元しています。選び抜かれた新鮮な食材を使用し、シェフチームの丁寧な調理とともに、総料理長のすばらしい腕前で、色、香り、味、見た目を兼ね備えた台湾料理を提供しています。伝統的な台湾料理の味と質を完璧に守り、産地から新鮮でおいしい食材を厳選して、季節や食材に合わせて創作料理を提供し、お客様の味覚を満たしています。

於1975年在高雄成立，堅持新鮮、現做、份量足的原則，以親民平價來回饋消費者，用上選的新鮮食材配上主廚團隊細心烹調，再加上總舖師深厚的廚藝，提供料好實在、價格實惠、「色、香、味、形」俱全的臺式佳餚。完美延續最傳統臺菜的味道與品質，始終堅持到產地嚴格挑選新鮮、美味食材，依季節及食材屬性研發創意料理，以其滿足每位顧客的味蕾。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Shin Yeh Taiwanese Cuisine
欣葉台菜（創始店）

📍 No. 34, Shuangcheng St.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中山區雙城街34號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-15:00
17:00-21:30

☎ +886 2-2596-3255

Introduction 紹介 簡介

SHIN YEH TAIWANESE CUISINE ORIGINAL RESTAURANT presents a combination of traditional and modern dishes with meticulous craftsmanship. From simple ongee and side dishes to family meals, tavern dishes, and specialty dishes for banquets, its diverse classic signature dishes are all well known. Shin Yeh Taiwanese Cuisine Original Restaurant is not only a place that evokes the most profound nostalgia in overseas Taiwanese but also a designated restaurant for foreign visitors to Taiwan.

欣葉は1977年に創業し、当初は11卓しかないシンプルな台湾料理の店でした。台湾料理店の限界を打破するため、創業者は母親のお祝い料理を取り入れ、台湾の宴席料理をレストランで提供し始めました。細やかな手法で作られる伝統と現代が融合した料理は、お粥と小皿料理、家庭料理や宴席料理などどれも絶品です。欣葉は台湾料理の文化を継承し、地元の食材と物語を広め、「地産地消」という概念の深耕と革新に取り組んでいます。

欣葉餐廳於1977年創立，最初僅有11張桌子，提供簡單的臺式料理。為突破當時臺菜餐廳的局限，創辦人融入母親的節慶菜色，開始將臺灣筵席菜帶入餐廳。以細緻手法呈現兼具傳統與現代的菜餚，從清粥小菜、家庭料理到宴席菜，無不為經典。欣葉持續傳承臺菜文化，推廣在地食材與故事，致力於產地到餐桌的深耕與創新。

Promotion お得情報 優惠方案

During your birthday month, receive a complimentary “Chef’s Special Longevity Peach” on the day of your visit. Please inform our staff when making a reservation or at least one day in advance.

誕生日当月のお客様がご来店の前日又は予約の時スタッフにお知らせください、
「シェフ監修桃まんじゅう」を一つサービスします。

壽星生日用餐，請於用餐前一日或訂位時告知服務人員，用餐當日即招待「主廚特製壽桃」乙份。

Shin Yeh Taiwanese Signature
欣葉・鐘菜

📍 No. 199, Lequn 2nd Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中山區樂群二路199號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-15:00
17:00-21:30

☎ +886 2-2532-7373

Introduction 紹介 簡介

In addition to the must-try signature dishes, Shin Yeh Taiwanese Signature has added specialty dishes and banquet courses such as a nostalgic Seven Delicacies Platter, Stuffed Chicken Stew, Silver Pomfret Pampus in Rice Noodle Soup, Braised Chicken Soup with Stuffed Pork Belly and Turtle, which showcase delicious ingredients and culinary techniques. Whether in a formal or business dining atmosphere, Shin Yeh Taiwanese Signature ensures that all guests experience attentive hospitality.

「欣葉・鐘菜」は、40年以上にわたる欣葉の伝統を受け継ぎ、創業者である李秀英さんの独自のレシピと、副会長の鐘雅玲さんの厳しい基準に基づき、食通に本格的な故郷の味を提供しています。代表的な古早味七喜拼盤（7種盛合せ）や布袋鶏（丸鶏の詰め蒸し）などの定番料理に加え、快適な食空間で食事を楽しみながら、欣葉の心遣いも感じることができます。

欣葉・鐘菜，承襲欣葉40餘年的經典臺菜，以創辦人李秀英女士的獨門配方，以及副董事長鐘雅玲女士的嚴格要求，為饕客帶來最道地的家鄉味。招牌古早味七喜拼盤、布袋雞等經典菜色，加上舒適的用餐環境，品嚐美食之餘，也能感受到欣葉的用心。

Promotion お得情報 優惠方案

During your birthday month, receive a complimentary “Chef’s Special Longevity Peach” on the day of your visit. Please inform our staff when making a reservation or at least one day in advance.

誕生日当月のお客様がご来店の前日又は予約の時スタッフにお知らせください、
「シェフ監修桃まんじゅう」を一つサービスします。

壽星生日用餐，請於用餐前一日或訂位時告知服務人員，用餐當日即招待「主廚特製壽桃」乙份。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

AoBa Taiwan Cuisine
青葉台灣料理

📍 No. 94, Sec. 2, Ren'ai Rd.,
Zhongzheng Dist., Taipei City
臺北市中正區仁愛路二段94號

🕒 Mon.-Sun. 12:00-14:30
18:00-22:00

☎ +886 2-2351-3345

Introduction 紹介 簡介

Mountain and Sea House has been awarded the Michelin one-star honor for five consecutive years since 2019 and received the new "Michelin Green Star" in 2021, 2022, and 2023. These accolades recognize the restaurant's longstanding commitment to preserving the values of sustainable Taiwanese agriculture and bring the intricate craftsmanship and exquisite culinary culture of Taiwanese cuisine to the international stage.

山海樓は2014年に創業され、革新的な手法で伝統的な台湾料理を再現しています。シェフの蔡瑞郎さんは、「蓬萊閣」の国宝級シェフ、黄徳興氏に師事し、伝統的な台湾料理の技術と現代的な美学を融合させました。山海樓は地元の食材を使用し、自然栽培・自然飼育されたもの、現地に原生している品種を提供することにこだわり、おいしさだけでなく、環境の持続可能性にも配慮しています。中山北路二段から仁愛路二段に移転した後も、山海樓はさらに進化を続け、台湾料理を国際舞台に押し上げることを目指しています。

山海樓於2014年創立，以創新手法重現傳統臺菜。主廚蔡瑞郎師承「蓬萊閣」國寶級師傅黃徳興，將傳統臺菜技藝與現代美學結合。山海樓堅持使用在地食材，並以自然方式養殖，不僅美味，更注重環境永續。從中山北路二段遷移到仁愛路二段，山海樓不斷精進，期許將臺菜推向國際舞臺。

Promotion お得情報 優惠方案

Enjoy a complimentary dessert during your birthday month—just let us know when booking your reservation.

誕生日当月のお客様にデザート一つサービスします。(予約の時お知らせください)

当月壽星招待甜點一份(需於訂位時告知)

Introduction 紹介 簡介

Shannei Chicken
山內雞肉

📍 No. 20-3, Ln. 307, Sec. 2, Zhonghua Rd.,
Zhongzheng Dist., Taipei City
臺北市中正區中華路二段307巷20-3號

🕒 Sun.-Fri. 11:00-21:00

☎ +886 2-2305-6005

Introduction 紹介 簡介

Located at the entrance of the Taipei Nanjichang Night Market, "Shan Nei Chicken Nanjichang Night Market Shop" is a place you'll fall in love with after just one bite. The chicken here isn't shredded but is served in whole, juicy, and tender pieces, perfectly complemented by fragrant chicken oil mixed into the rice, making it simply irresistible. Each serving of chicken rice comes with a bowl of nourishing Angelica root chicken soup—warm, flavorful, and comforting. The restaurant uses Taiwanese mountain chicken, which is freshly cooked and chilled daily, ensuring an authentic, old-fashioned taste. The chicken skin is translucent and chewy, offering an exceptional texture. Whether you're looking for a late-night snack or a satisfying meal, this dish is a must-try!

台北の南機場夜市入口に位置する山内鶏肉は、一度食べると誰もがやみつきになる味です。ここではほぐした鶏ささみではなく、丸ごとの鶏肉を使用しており、ジューシーで満足感たっぷりです。香り高い鶏油を混ぜたご飯と合わせると、食欲をそそります。さらに、鶏肉飯には当帰入りのチキンスープがついており、心温まるおいしさです。鶏肉には台湾の仿山鶏(地鶏)を使用し、毎日その場で煮て冷やしてから提供され、昔ながらの味を守り続けています。鶏皮は弾力があり透き通っており、絶妙な食感です。夜食としても、普段の食事としても、絶対にはずせない屋台グルメです!

位於臺北南機場夜市入口處的山內雞肉飯，讓人一吃就愛上。這裡的雞肉不是雞絲，而是整塊雞肉，飽滿多汁，搭配香濃的雞油拌飯，讓人欲罷不能。每份雞肉飯還附上一碗當歸清雞湯，暖心又美味。雞肉選用臺灣仿山雞，經過每日鮮煮與冰鎮，堅持古早味，雞皮透亮Q彈，口感絕佳。無論是當作宵夜或是正餐，都是不可錯過的美食!

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

The Howard Plaza Hotel
Taipei-Formosa
台北福華飯店 蓬萊邨台菜餐廳

📍 B1, No. 160, Sec. 3, Ren'ai Rd.,
Da'an Dist., Taipei City
臺北市大安區仁愛路三段160號B1

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-21:30

☎ +886 2-2326-7433

Introduction 紹介 簡介

As one of the few Taiwanese cuisine-focused restaurants in a five-star hotel in northern Taiwan, "Formosa" not only restores classic Taiwanese flavors but also excels in creativity, transforming traditional Taiwanese dishes into a unique dining experience. With exquisite presentation and intricate handcraftsmanship, the restaurant prioritizes using homemade ingredients to ensure the quality of the dishes. The chef is dedicated to preserving the spirit of traditional flavors while infusing new ideas, recreating the beloved tastes of the past, and allowing every guest at "Formosa" to experience the fresh and delightful twist on classic Taiwanese cuisine.

北部の5つ星ホテル内で、台湾料理をテーマにしたレストランは珍しく、伝統的な台湾料理の味を再現するだけでなく、アレンジも加え、台湾文化と歴史の文脈を体験できるユニークなレストランとなっています。精緻な盛り付けと調理技術、味を追求し、すべての食材を自家製で提供することにこだわり、新しいアイデアを融合させつつも記憶に残るおいしさを復刻させ、蓬萊村に訪れる顧客に新しい台湾料理の美しさを提供しています。

身為北部五星級飯店裡少有以臺菜為主題的餐廳，在還原臺菜經典口味之餘，也擅於發揮創意，讓吃臺菜跳脫家常，成為體驗臺灣文化歷史脈絡、對外宴客的獨特選擇。精緻擺盤、繁複手工，為了追求料理品質選擇自製食材，抱持著傳承經典口味的精神，主廚堅持在融合新意的前提下，復刻記憶中的美好滋味，讓來到蓬萊邨的顧客體會臺菜的新意與美好。

Promotion お得情報 優惠方案

1. Guests staying at Howard Hotels enjoy a 25% dining discount.
2. Guests dining during their birthday month receive a complimentary set of Madeleines (2 pieces).

1. 福華飯店房客用餐享75折
2. 當月壽星用餐即贈一組瑪德蓮 (2入組)。

1. ザ ハワード プラザ ホテルの宿泊客は25%割引
2. 誕生日当月のお客様にマドレーヌ一組サービスします。(2つ入り)。

44 SV
南村

📍 No. 10, Aly. 33, Ln. 216, Sec. 4,
Zhongxiao E. Rd., Da'an Dist., Taipei City
臺北市大安區忠孝東路四段216巷33弄10號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-22:00

☎ +886 2-2711-7272

Introduction 紹介 簡介

The founder is a third-generation descendant of the military dependents' village in the Forty Four South Village area, focusing on recreating the flavors of traditional military village cuisine using local ingredients. The signature red-braised pork is made with fresh pork, slowly cooked with stir-fried sugar and honey, resulting in a rich and flavorful sauce. To ensure the freshness of the ingredients, dishes must be pre-ordered two days in advance, and only a limited number of add-ons are available on-site. The restaurant offers individual set meals and family-style dishes, making it an excellent choice for gatherings and family or friends get-togethers.

創業者は四四南村に住む3代目の眷村の子孫で、地元の食材を使って眷村料理の味を再現し、大江南北の特徴を取り入れた繊細で小さな酒場スタイルを表現しています。名物の紅焼肉(肉の醤油煮込み)は新鮮な豚肉を使用し、糖と蜂蜜でじっくり煮込んで、濃厚で豊かな味わいを引き出しています。食材の新鮮さを保つため、2日前までの予約必須で、当日はわずかな追加オプションのみが提供されます。個別セットメニューやシェアプレートも提供しており、パーティや親しい友人との食事に最適です。

創辦人 是四四南村的第三代眷村子弟，專注於以在地食材重現眷村菜的風味，並融入大江南北的特色，呈現細膩的小酒館風格。招牌紅燒肉選用溫體豬肉，搭配炒糖與蜂蜜慢煮，醬色濃郁且味道豐富。為確保食材新鮮，菜品需提前兩天預定，現場僅有少量加點選項。提供個人套餐和合菜選擇，非常適合聚餐和親友聚會。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Truly Taiwanese Cuisine
真心台菜

📍 GF., No. 39, Sec. 1, Fuxing S. Rd.,
Songshan Dist., Taipei City
臺北市松山區復興南路一段39號G樓

🕒 Mon.-Thu. 11:30-14:30
17:30-21:30
Fri. 11:30-14:30
17:30-22:00
Sat. 11:30-15:00
17:30-22:00
Sun. 11:30-15:00
17:30-21:30

☎ +886 2-6600-1280

Introduction 紹介 簡介

Truly Taiwanese Cuisine focuses on Yilan-style Taiwanese cuisine. Chef Sheng-Yao Wang, with his genuine culinary skills, uses local ingredients and follows traditional techniques to create dishes. The purpose of these efforts is to return to the essence of Taiwanese cuisine, allowing customers to not only enjoy the authentic flavors of Taiwanese cuisine but also take back with them the most beautiful sceneries, the warmth of the people, and a table full of stories from Taiwan.

30年以上の経験を持つベテランシェフが、宜蘭の地元食材を使った料理を提供しており、その料理にはストーリーが込められています。真心台菜は、台湾の地元食材を厳選し、伝統的な手法を守りながらも、台湾の素晴らしい風景や人々の温かさを感じられる料理を目指しています。

由掌廚三十年的老師傅藉由真功夫手藝，以多樣宜蘭在地食材入菜，端上桌的是充滿故事性的佳餚。真心臺菜不僅嚴選臺灣在地食材與遵循傳統手藝，更是為了回歸臺菜的初心，希望享受道地美味之餘，也帶回臺灣最美的風景與人情味。

Promotion お得情報 優惠方案

Check in or leave a Google review to receive a complimentary side dish or drink. (Other promotions will be announced at the end of May.)"

打卡或是google評論贈送小菜或飲品

チェックイン又はgoogleレビューしていただければおかず或は飲み物をサービスします。

Jin Shang Hsuan
金賞軒

📍 No. 111, Ln. 155, Dunhua N. Rd.,
Songshan Dist., Taipei City
臺北市松山區敦化北路155巷111號

🕒 Wed.-Sun. 12:00-14:00
17:30-21:00

☎ +886 2-8770-6086

Introduction 紹介 簡介

This small yet stylish restaurant offers a refined atmosphere. The space is clean and bright, with large glass windows, classical paintings, elegant tableware, and cheerful music, creating an elegant dining experience. The chef has over twenty years of experience in Taiwanese cuisine, offering not only classic dishes but also recommending special recipes such as garlic-crispy beef, three-cup chicken, and various seafood delights. The service is friendly and attentive, with portions adjusted according to the number of diners, providing a thoughtful dining experience for every guest.

金賞軒の汪上賀シェフは17歳から料理の道に進み、長年の修業を経て2018年、ついに金賞を受賞しました。料理への情熱を持ち続けている汪シェフは、八里の玉筍(メンマ)や台東の玉米雞などといった台湾の地元食材を丁寧に調理し、伝統的な台湾料理をファインダイニングとして昇華させています。また、現代人の健康志向にも配慮し、料理に使う油や塩分を控えめにして、健康的でおいしい料理を提供しています。

金賞軒主廚汪上賀自17歲起即投身廚藝，歷經多年的磨練，終於在2018年獲得金獎肯定。憑藉著對料理的熱情，汪主廚希望將臺灣在地食材，如八里玉筍、臺東玉米雞等，以精緻的烹調手法呈現，讓傳統臺菜也能成為 Fine Dining。同時，考量到現代人的健康需求，金賞軒在料理上減少油鹽的使用，讓您在品嚐美食的同時，也能吃得健康。"

Tainan Seafood & Lounge
台南海鮮會館

📍 B1, No. 130, Jihe Rd., Shilin Dist.,
Taipei City
臺北市士林區基河路130號B1

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:00
17:00-21:30

☎ +886 2-2888-3795

Introduction 紹介 簡介

Tainan Seafood & Lounge offers uniquely flavored dishes with fresh, high-quality ingredients that are delicious and affordable, making it a top choice for family gatherings or gatherings with friends. The restaurant provides a well-lit and comfortable dining area and creates a relaxed and welcoming dining environment with friendly, prompt, and efficient service. They aim to win over customers' hearts and appetites with these efforts.

この店は、台湾料理と海鮮料理、祝賀会や会社の集まりなどで人気があり、地元で高い評判を得ています。新鮮な食材を使用してユニークな味わいの料理を提供し、価格もリーズナブルで、家族や友人との集まりにも最適な場所です。明るく快適な空間と、親切で迅速なサービスにより、居心地の良い、リラックスできる環境が作られています。お客様の胃と「心」を掴み、成功を収めています。

專營臺菜海鮮料理、喜慶宴會、公司行號聚餐，廣受好評，並深耕在地建立良好的口碑與好評。製作口味獨到的特有菜色，食材新鮮價格高貴不貴，亦為一般家庭聚餐或朋友聚會首選之地，貼心規劃明亮舒適的用餐區，並以親切、即時、高效率的服務態度，打造舒適、親切、放鬆的用餐環境，征服客戶的胃與「心」，成功點「食」成金。

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Chinese Cuisine
雍翠庭

📍 No. 30, Youya Rd., Beitou Dist., Taipei City
臺北市北投區幽雅路30號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00
18:00-21:00

☎ +886 2-2898-8888

Introduction 紹介 簡介

Under the guidance of the master chef, who combines unique creativity and excellent skills, the original texture of the local fishing and agricultural products is retained. This allows traditional Chinese cuisine to exhibit brand-new thoughts and outlooks, with dish after dish of flavorful, aesthetically pleasing, and fragrant delicacies being conjured for a delightful feast.

このレストランは温泉ホテル内にあり、2022年に新しいシェフを迎えて、伝統的な台湾料理に新しい活力を注入しました。定番の味を保ちながらも、革新的な要素が加えられています。代表的な「三杯虎掌南非鮑（スジと南アフリカ産アワビのサンベイスソース）」は、伝統的な三杯料理と最高級の食材が完璧に融合した一品です。台湾茶とのペアリングもあり、食事を楽しみながら台湾の風情を感じることもできます。

餐廳坐落於溫泉酒店內，於2022年邀請新主廚入駐，為傳統臺菜注入新活力。在保留經典風味的同時，更加入了許多創新的元素。招牌「三杯虎掌南非鮑」便是最佳例證，將傳統三杯料理與頂級食材完美結合。搭配多款臺灣茶飲，在品嚐美食的同時，也能感受濃濃的臺灣味。

Promotion お得情報 優惠方案

1. Complimentary box of 5 macarons for guests celebrating their birthday on the day of visit (ongoing offer)
2. 2025 Spring - Summer Day Trip Package
 - Private hot spring room (90 mins), valued at NT\$2,500
 - Two lunch sets, valued at NT\$1,380
 - Special price for two: NT\$4,860
 - Offer valid through September 30, 2025
1. 誕生日当日のお客様にマカロン1箱(5個入り)サービスします。(いつものサービス)
2. 025春夏日帰り旅行●2,500元独立個室(90分) + ●1,380元二人ランチセットでNT\$4,860 2025.09.30まで
1. 当日壽星贈馬卡龍一盒(5入)(常態性)
2. 2025春夏一日遊●獨立湯屋2,500元房型(90分鐘) + ●1,380元午間套餐兩客雙人優惠價NT\$4,860 活動到2025.09.30止

Chef Ayi Big Teapot
Tea Restaurant
阿義師的大茶壺茶餐廳

📍 No. 37-1, Ln. 38, Sec. 3, Zhinan Rd., Wenshan Dist., Taipei City
臺北市文山區指南路三段38巷37-1號

🕒 Tue.-Sun. 11:00-21:30

☎ +886 2-2939-5615

Introduction 紹介 簡介

Specializing in creative themed cuisine, this restaurant is also the only establishment in the Maokong Leisure Agricultural Area to have been featured in a special food segment on the internationally renowned Discovery Channel. The restaurant crafts signature "creative themed dishes" using flowers, fruits, and tea leaves, offering dishes that combine floral, fruity, and tea aromas to satisfy even the most discerning food connoisseurs. Over the years, through dedicated management, it has not only established a renowned reputation as the "Fusion Culinary Master" but has also successfully marketed Maokong's unique cuisine internationally.

「創作料理」をメインに提供しており、猫空レジャー農業区で唯一、国際的に有名な番組「Discoveryチャンネル」のスペシャル料理特集で取材を受けたレストランです。花、果物、茶葉を使った創作料理を提供しており、花の香り、果物の香り、茶の香りが融合した料理は、多くの食通の舌を満たしています。長年の努力により、「組み合わせの神シェフ」という名声を確立し、猫空のユニークな料理を世界に広めました。

以創意主題料理為主，也是貓空休閒農業區唯一曾受邀在國際知名節目Discovery頻道作特色美食專輯。運用花卉、水果與茶葉創意出一桌拿手的「創意主題料理」，花香、果香、茶香並陳的菜餚，滿足了許多老饕挑剔的味蕾。多年來用心經營下不僅成功打響了「混搭廚神」的名聲，更進一步將貓空的特色料理行銷到了國際。

Promotion お得情報 優惠方案

Enjoy a free tea popsicle with your visit, limited to one per person.

お買い上げのお客様にお茶アイスを一本サービスします。(1人一本のみ)

来店消費，即贈每人一支茶冰棒，每人限領一次

Taiwanese Cuisine
台湾料理
台式料理

Sinchao Rice Shoppe
心潮飯店

📍 2F., No. 68, Sec. 5, Zhongxiao E. Rd.,
Xinyi Dist., Taipei City
臺北市信義區忠孝東路五段68號2樓

🕒 Sun.-Wed. 11:00-21:30
Thu.-Sat. 11:00-22:00

☎ +886 2-2723-9976

Introduction 紹介 簡介

Beginning with fried rice as its foundation, Sinchao Rice Shoppe takes inspiration from rice culture, traditional tavern dishes, and seafood stir-fry and transforms itself into a trendy and refined Taiwanese bistro. Sinchao Rice Shoppe carries on the skills of the Master Chef from Kaohsiung's Old & New Taiwanese Cuisine, featuring unique highlights in its dishes, decor, uniform design, and drink selection, all while continually exploring diverse cross-industry collaborations.

「心潮飯店」は2019年末に微風信義でオープンし、伝統的な炒飯と台湾の料亭料理を融合させ、現代的なレストランバーを創り出しました。高雄のレストラン「老新台菜」の技術を受け継ぎ、ティーサロン「永心鳳茶」のスタイリッシュな文化と組み合わせて、排骨(スペアリブ)炒飯や三杯鶏(鶏の炒め煮)炒飯、紐約客牛排(ニューヨークストリップステーキ)炒飯などの創作料理を提供しています。料理、装飾、ドリンクはユニークで、台湾スタイルのトレンドが表現されており、五感で楽しめます。ここは新しい台湾料理を探索する理想的な場所となっています。

「心潮飯店」於2019年底在微風信義開幕，融合傳統炒飯與臺式酒家菜，創新打造現代餐酒館。承襲高雄老新臺菜手藝，結合永心鳳茶時尚文化，推出如排骨炒飯、三杯雞炒飯、紐約客牛排炒飯等創新菜色。餐點、裝潢與酒水設計獨具特色，提供多感官的用餐體驗，呈現出臺式風味的現代潮流，成為探索新臺式料理的理想場所。

Promotion お得情報 優惠方案

Enjoy a free dessert during your birthday month.

誕生日当月のお客様にデザート一つサービスします。

壽星生日用餐，請於用餐前一日或訂位時告知服務人員，用餐當日即招待「主廚特製壽桃」乙份。

KUAI CHAO
筷炒

📍 14F., No. 58, Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei City
臺北市信義區松仁路58號14樓

🕒 Mon.-Fri. 11:00-21:30
Sat. -Sun. 11:00-22:00

☎ +886 2-2758-0520

Introduction 紹介 簡介

Located in the Xinyi shopping district, "KUAI CHAO" offers both tourists and business guests the opportunity to experience the joyful charm of Taiwanese stir-fry culture. The restaurant reinvents classic Taiwanese dishes, making them accessible and appealing to foreigners, while showcasing the warm, friendly flavors that are a hallmark of Taiwanese cuisine.

「筷炒」は銀杏飲食グループ傘下の台湾居酒屋ブランドで、信義商圈に位置しており、観光客やビジネスマンが台湾の居酒屋文化を体感できる場所です。筷炒は台湾の定番料理をアレンジし、外国人にも愛される独自の料理を提供しています。リラックスした食空間で、社交の場としても楽しめる場所です。筷炒は台湾料理をもっと新しく、面白くしています！

筷炒為銀杏餐飲集團旗下的臺菜熱炒品牌，位於信義商圈的筷炒，讓來往的遊客或是商務客都可以在店內體驗到臺式熱炒美食文化的歡快魅力，筷炒將臺式經典菜餚盡情翻轉，讓外國人愛上臺灣特色的人情味料理。筷炒打造風格舒適的用餐環境，讓吃臺菜不僅只是餐桌上的美食品鑑，更多的是在觥籌交錯中拉近距離，筷炒讓吃臺菜更加新潮有趣！

Promotion お得情報 優惠方案

Enjoy a complimentary dessert during your birthday month.

誕生日当月のお客様にデザート一つサービスします。

当月壽星招待甜點一份

88 MOV. MELODY HALL
88號樂章

📍 5F., No. 88, Minshan St., Neihu Dist.,
Taipei City
臺北市內湖區民善街88號5樓

🕒 Mon.-Sun. 10:00-21:00

☎ +886 2-2794-3800

Introduction 紹介 簡介

88 Restaurant offers a comprehensive dining experience, with dishes crafted under the guidance of Chef Kuo, renowned for his expertise in classic Taiwanese cuisine. The restaurant selects the finest seafood ingredients and prepares them using traditional cooking methods, creating exquisite and flavorful dishes. It is the perfect choice for hosting distinguished guests or enjoying elegant banquets and gatherings.

88號樂章は、オールラウンドな飲食サービスを提供しており、伝統的な台湾料理に定評のあるシェフ郭董さんが監修しています。厳選された海鮮食材を昔ながらの方法で調理し、一品一品が絶妙で、ゲストを招待する際や宴会、食事に最適なレストランです。

88號樂章，提供全方位的餐飲服務，以經典臺菜料理著稱的主廚郭董親自指導，精選海鮮食材，古法烹製料理，道道珍饈美味，是招待貴賓、宴飲聚餐最有質感的優選。

Taiwanese Cuisine
台灣料理
台式料理

Tiantian Lai Seafood Restaurant
天天來海鮮餐廳

📍 No. 7, Minyou St., Yonghe Dist.,
New Taipei City
新北市永和區民有街7號1樓

🕒 Wed.-Mon. 11:30-14:00
17:30-20:30

☎ +886 2-2945-7766

Introduction 紹介 簡介

Located in Yonghe District, New Taipei City, the 30-year-old establishment "Restaurant Tian Tian Lai Seafood" originally started as a traditional noodle shop. In addition to offering noodles, their fresh ingredients and the unique skills of the chefs won the favor of many food enthusiasts, laying the foundation for its development. After undergoing transformations from a snack shop to a seafood stall, the scaled-up "Tian Tian Lai Seafood Restaurant" was established in 2012, upholding the good reputation for freshness, care, and authenticity that it built over the years.

新北市永和區に位置する「天天來海鮮餐廳」は、30年以上の歴史を持つ老舗で、もとは伝統的な麺料理店でした。新鮮な食材と熟練の職人技が評判となり、多くの食通に支持されてきました。さらなる発展のため、小さなお店から海鮮屋台への転身を経て、2012年に「天天來海鮮餐廳」として再スタートし、地元で愛され続けています。

坐落於新北市永和區的30年老店「天天來海鮮餐廳」，原本是一間傳統麵店，新鮮的食材與老師傅的獨到的功夫，獲得許多饕客的青睞，為天天來奠定發展的基礎，在歷經小吃店、海產攤的型態轉變，2012年「天天來海鮮餐廳」成立，秉持著小吃攤以來新鮮、用心、實在的好口碑默默地在地耕耘。

Evergreen Restaurant
青青餐廳

📍 No. 6, Sec. 3, Zhongyang Rd.,
Tucheng Dist., New Taipei City
新北市土城區中央路3段6號

🕒 Wed.-Mon. 11:30-14:00
17:30-20:30

☎ +886 2-2269-1127

Introduction 紹介 簡介

The culinary maestro, Chef Fa, embarked on his apprenticeship at the age of 14. He delved into various culinary arts, encompassing Japanese cuisine, Taiwanese seafood, Cantonese dishes, tavern dishes, specialty dishes, and banquet cuisine. Chef Fa has triumphed in several international Chinese culinary competitions held in Taiwan, Shanghai, Guangzhou, Singapore, and other locations. Currently, he guides his team of chefs to popularize Taiwanese cuisine globally.

1977年に創業したこのレストランは、広大な敷地を持ち、庭園の造景とともに、豪華な雰囲気を漂わせ、集まりや宴会に最適な場所です。料理には最も新鮮な食材を使用し、メニューは多彩で、顧客のニーズに合わせた調理法で提供されます。家庭や友人との食事、または海外のゲストを迎える際に、地元の伝統的かつユニークな台湾料理を楽しむことができます。

創立於1977年，餐廳擁有千坪賣場，庭園造景，氣派高雅，是聚餐筵席的最佳選擇。在菜色的挑選上更是以最新鮮的上等食材，菜色變化多樣，可依顧客需求變化烹調。青青的餐點，無論是家庭、朋友聚餐或宴請國外賓客，都能嚐到道地且創意的臺菜美味。

BADASAN
芭達桑原住民主題餐廳

📍 No. 111, Guanhai Blvd., Bali Dist.,
New Taipei City
新北市八里區觀海大道111號

🕒 Mon.-Fri. 11:30-14:00
17:00-21:00
Sat.-Sun. 11:30-22:00

☎ +886 2-2610-5300

Introduction 紹介 簡介

Badasan, situated on the picturesque Bali waterfront, primarily offers indigenous cuisine and a variety of original creations by the head chef. Among its most representative dishes are Paiwan Tribe Millet Cinavu and Puyuma Tribe Shell Ginger Glutinous Rice A Bai, both of which showcase the unique flavors of Indigenous mountain and seafood delicacies. Other signature dishes include Frin Kazan Roasted Whole Chicken, Stir-Fried Clams with Rain Mushroom, Elder's Charcoal-Grilled Stone Slab Pork, Three-Color Sausage with Flying Fish Roe & Squid, and Tao Tribe Stir-Fried Flying Fish.

レストランでは、主に原住民族の料理やシェフの創作料理を提供しています。代表的なメニューには、ちまきに似たパイワン族の小米吉拿富とプユマ族の月桃糯米阿拜、風林火山ローストチキン、ハマグリとイシクラゲ炒め、長老の炭火石き肉、とびことイカの三色ソーセージ、タオ族のトビウオ炒めなどがあります。これらの料理は、部落の山の幸や海の幸を代表するものです。

餐廳內主要提供原住民料理與多樣主廚自創料理，最具代表的菜色分別為排灣族小米吉拿富、卑南族月桃糯米阿拜、風林火山烤全雞、火炒蛤蜊雨來菇、長老炭烤石板烤肉、飛魚卵墨魚三色腸、達悟族飛魚小炒等。「排灣族小米吉拿富」和「卑南族月桃糯米阿拜」，是相當具代表性的部落山珍海味。"

Chinese Cuisine
中華料理
中式料理

The Orient Cantonese Restaurant 東方樓頂級粵菜

📍 3F, No. 168, Jingmao 1st Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿一路168號3F
臺北漢來大飯店

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-21:30

☎ +886 2-2788-1618

Introduction 紹介 簡介

Located in Grand Hilai Taipei and led by a team of five-star hotel chefs, THE ORIENT blends decades of Cantonese culinary expertise into every dish. Here, tradition meets innovation, creating an unforgettable dining experience for every guest.

五つ星ランクホテルのシェフチームが率い、数十年にわたる洗練で奥深い料理技術で食材を珍味へと変え、創作広東料理の新しい風貌を表現しています。オリエンタルの食の技を共に楽しむ宴へとお招きします。昼夜絶えず燃え続く炉の火の中で、伝統を受け継ぎつつ、革新の面貌も与えています。東方樓に訪ね、ここの味を噛み締めば、その風味がかならず忘れられない思い出となることでしょう。

由五星級飯店主廚團隊帶領，以數十年精深的廚藝，幻化食材成珍饈，呈現創意粵菜新風貌，邀請您一起領略東方食之藝。在日以繼夜的爐火中，傳承並賦予創新面貌。每個走進東方樓的賓客，必定細細品味而至念念不忘。

Promotion お得情報 優惠方案

- ▶ Get a free mini longevity peach during your birthday month.
- ▶ Download the Lai Gourmet APP and sign up as a new member to get a NT\$100 dining voucher!
- ▶ 当月誕生日のお客様にミニ桃饅頭を一つプレゼントします。
- ▶ 「來美食APP」を初めてダウンロードし、新会員登録登録すれば、100元サービス券がもらえます。
- ▶ 当月壽星贈送小壽桃一顆
- ▶ 加入「來美食APP」會員，首次下載加入會員領「100元餐飲抵用券」

KAIFUN TOGETHER 開飯川食堂 南港店

📍 3F, Building C, No. 186-1, Jingmao 2nd Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路186-1號C棟3F

🕒 Mon.-Fri. 11:30-15:00
17:30-21:30
Sat.-Sun. 11:00-16:00
17:00-21:30

☎ +886 2-2786-5778

Introduction 紹介 簡介

The Spicy Aroma Kitchen is always ready to whet your appetite, featuring carefully selected natural ingredients and skillfully blended rich spices.

天然の食材を真剣に選び、豊富な香辛料を巧みに調合していて、この店に入るとすぐ食欲が湧きます。食材が新鮮で香り高い麻辣の四川料理をお届けします！

開飯川食堂は讓你隨時胃口大開的辛香食堂，認真選用天然食材、巧妙調配豐富辛香料。料到、物到、火候到，更要用熱血的心為您端上鮮香麻辣的川好味料理！

Promotion お得情報 優惠方案

- Enjoy a free silk-thread roll or drink during your birthday month.
- 今月お誕生日のお客様には、銀絲ロール1つまたはドリンク1杯をプレゼントいたします。
- 当月壽星贈送銀絲卷一份或飲品一杯

1010 Hunan Cuisine 1010湘 南港中信店

📍 No. 186-1, Jingmao 2nd Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路186-1號

🕒 Mon.-Fri. 11:30-14:30
17:30-21:30
Sat.-Sun. 11:30-15:00
17:30-21:30

☎ +886 2-2782-0866

Introduction 紹介 簡介

The restaurant's Hunan cuisine blends tradition with contemporary flair, offering a taste of authentic local dishes while capturing the essence of Xiang cuisine in a modern dining atmosphere.

このレストランの湘菜は、伝統とモダンが融合しており、湘菜の本場の味を楽しみ、湘菜のエッセンスを体験し、現代的なダイニングの雰囲気を楽しめます。

1010湘的湖南菜，是傳統與時尚的結合，讓您品嚐湖南當地特色料理、體會湘菜文化精髓，同時享受現代飲食氛圍。

Promotion お得情報 優惠方案

- Show a valid photo ID during your birthday month and get a free dessert!
- 今月お誕生日のお客様には、身分証のご提示でデザートを1品プレゼントいたします。
- 当月壽星憑證件贈送甜品一份

Chinese Cuisine
中華料理
中式料理SIANG SIAN
享鮮餐廳 南港分店

📍 2F, No. 188, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路188號2樓
(中信金融園區B棟)

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-22:00

☎ +886 2-2782-5577

Introduction 紹介 簡介

The restaurant excels in classic dishes from various regional cuisines, including Cantonese, Sichuan, Shanghai, and Taiwanese. It offers a wide range of exquisite delicacies, such as abalone, sea cucumber, shark fin, and tripe, along with specialty dishes and fine Cantonese dim sum.

このレストランは、広東料理、四川料理、上海料理、台湾料理など、各地域の代表的な料理が得意としています。アワビ、ナマコ、フカヒレ、牛の胃袋などの極上料理や、有名な郷土料理、そして多彩な広東風点心を提供しています。

餐廳精通粵、川、滬、臺等各派菜系經典料理，包羅鮑、參、翅、肚食藝級宴會珍饈、特色風味名菜及精緻港點等豐富多元的佳餚。

Promotion お得情報 優惠方案

Starting today, choose any 3 selected dishes (with 3 bowls of rice) for only \$880! [Takeout only] (Regular offer)

今から料理をいずれ三つ選べば(ごはん3杯付き)880元になります。【テイクアウト限定】(キャンペーンいつでもあり)

即日起精選佳餚任選3道(附贈白飯3碗)只要\$880!【外帶限定】(常態性活動)

Xian Laoman
餡老滿 南港店

📍 2F, No. 66, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路66號2樓

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-21:00

☎ +886 2-2789-3423

Introduction 紹介 簡介

Xian Laoman specializes in imperial cuisine, signature dumplings, traditional Beijing dishes, and uniquely flavored specialties. The "Laoman Dumplings," which were favored by Empress Dowager Cixi during the Qing Dynasty and were granted their name by her.

餡老滿の主な料理は、宮廷料理、独創餃子、老北京伝統料理や特色のある風味料理で、特に「老滿餃子」は清朝時代に慈禧皇后に愛され、その名を賜ったことで知られています。

餡老滿以經營宮廷菜、特色餃子、老北京傳統菜及特色風味菜為主，特別是「老滿餃子」在清朝就深得慈禧老佛爺喜歡，特賜其名。

The menu Taiwan Cuisine
南港燴館中餐廳

📍 3F, No. 1, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路1號3樓
(南港展覽館1館3樓)

🕒 By reservation only.
During the exhibition period:
11:00 AM - 4:00 PM.

☎ +886 2-2651-8090

Introduction 紹介 簡介

A spacious dining area that is perfect for banquets, meetings, tea parties, and celebrations. Simple meals and afternoon tea are also available during exhibitions at the Nangang Exhibition Hall.

広々としたダイニングスペースは、宴会、会議、ティーパーティー、そしてお祝いのイベントに最適です。南港展示館の展示期間中も、軽食やアフタヌーンティーを提供しています。

舒適寬敞的用餐環境，舉辦大型宴會、會議茶點、精緻茶會、主題派對、慶功宴等。在南港展覽館一館的展覽期間也提供簡餐、下午茶餐飲服務。

Dian Shui Lou (Songshan)
點水樓 (松山)

📍 No. 61, Sec. 4, Nanjing E. Rd.,
Songshan Dist., Taipei City
臺北市松山區南京東路四段61號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:00
17:30-21:00

☎ +886 2-8712-6689

Introduction 紹介 簡介

Dian Shui Lou (Songshan) attracts diners with its ancient and elegant Jiangnan style, offering traditional xiaolongbao (soup dumplings) as well as the innovative "Seven-colored Xiaolongbao," which features a variety of flavors, colors, and aromas. The restaurant's interior showcases a strong Jiangnan charm, with elements such as small bridges, flowing water, wooden carvings, and antique artworks. In addition to exquisite Jiangnan delicacies, classic Zhejiang and Jiangsu dishes such as Steamed Grass Carp with Specialty Sweet & Sour Sauce and Classical braised streaky pork are also popular. The chefs design seasonal dishes based on the time of year and offer a range of portion sizes—small, medium, and large—to meet different needs. Whether hosting guests or enjoying a meal with friends, diners can experience high-quality cuisine.

點水樓は、古風な江南の雰囲気食通を魅了し、伝統的な小籠湯包や革新的な「七彩小籠包」を提供しています。色、香り、味が揃ったさまざまなメニューを楽しめます。レストラン内には橋や木彫りの窓花があり、骨董品が飾られ、濃厚な江南の風情を感じさせます。精緻な江南の点心に加えて、西湖酢魚(淡水魚の甘酢あんかけ)や点水烤方(黒豚の角煮)などの名物料理も大変人気です。シェフは季節に合わせた旬のメニューを考案し、大中小のサイズの料理を提供しており、宴会や集まりなど、さまざまなニーズを満たしています。

點水樓以古色古香的江南風情吸引食客，提供傳統小籠湯包及創新「七彩小籠包」，口味多樣，色香味俱全。餐廳內有小橋流水、木雕窗花及古董藝品，展現濃厚的江南韻味。除了精緻的江南美點，西湖醋魚、點水烤方等經典江浙名菜也深受歡迎。廚師根據季節設計時令菜色，並提供大中小盤份量，滿足不同需求，無論宴客或聚餐，都能享受高品質的美食體驗。

Chinese Cuisine
中華料理
中式料理Mingfeng Roast Meat
銘峯燒臘

📍 No. 17, Hengke Rd., Xizhi Dist.,
New Taipei City
新北市汐止區橫科路17號

🕒 Mon.-Sat. 11:00-14:00
17:00-19:30

☎ +886 2-2640-1855

Introduction 紹介 簡介

This Cantonese restaurant boasts an impressive rating of 4.92 stars. Lunch is the peak ordering period, with popular dishes including double portion rice, triple treasure rice, fried chicken drumstick rice, and barbecued pork rice.

グーグルのクチコミ評価が4.92の広東式定食屋で、昼は注文のピークタイムです。ダブル組み合わせ弁当三宝飯、油鷄腿飯、チャーシュー飯が非常に人気です。

粵式餐廳，午間是訂餐高峰期。這裡的雙拼飯、三寶飯、油雞腿飯和叉燒飯極受歡迎。

MY HUMBLE HOUSE
RESTAURANT
寒舍食譜

📍 2F., No. 38, Songren Rd., Xinyi Dist.,
Taipei City
臺北市信義區松仁路38號2F

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00
18:00-21:30

☎ +886 2-6622-8018

Introduction 紹介 簡介

This restaurant is a true representative of authentic Cantonese cuisine. The chef combines exquisite culinary skills with innovative elements, allowing each dish to showcase a deep respect for ingredients and a passion for cooking. Only the finest ingredients are carefully selected, paired with delicate cooking techniques, enabling diners to savor the most classic Cantonese flavors while also experiencing the fashion and vitality of modern cuisine.

寒舍食譜は、本格広東料理の代表であり、味覚と視覚のアートの饗宴でもあります。シェフの呉銘儒さんは、その卓越した料理技術で、伝統的な広東料理に革新的な要素を取り入れ、食材への尊敬と料理への情熱を込めた一皿を提供しています。厳選された上質な食材を使い、繊細な調理法で仕上げられ、顧客は最もなじみのある広東料理の味わいながら、モダン料理の活力と流行を感じるすることができます。

寒舍食譜，不僅是道地粵菜的代表，更是一場味覺與視覺的藝術饗宴。主廚吳銘儒以精湛廚藝，將傳統粵菜注入創新元素，每道菜都展現出對食材的尊重與對料理的熱情。嚴選上等食材，搭配細膩的烹調手法，讓顧客品嚐到最經典的粵式風味，同時也能感受到現代料理的時尚與活力。

Promotion お得情報 優惠方案

Guests dining daDine in style on weekdays! Enjoy a complimentary private room upgrade with our [Weekday Lunch Set Menu] — small room for 5 - 6 guests, medium for 7 - 10. During their birthday month will receive a complimentary almond tofu or plum juice.

今から平日のランチを【午間雅饌】ご注文のお客は個室グレードアップできます。(5-6人は小個室に、7-10人は中個室にグレードアップ)

即日起於平日點【午間雅饌】商業午餐，免費升級包廂(5-6人升級至小包廂、7-10人升級至中包廂)

Chili House Restaurant
四川吳抄手 (大安)

📍 4F., No. 58, Songren Rd., Xinyi Dist.,
Taipei City
臺北市信義區松仁路58號4樓

🕒 Mon.-Fri. 11:00-14:00
17:00-21:00
Sat. -Sun. 11:00-14:30
17:00-21:00

☎ +886 2-8786-2426

Introduction 紹介 簡介

This time-honored Sichuan restaurant, with a history of over sixty years, carries on the authentic flavors of Sichuan cuisine. It focuses on Sichuan small dishes, noodles, spicy delicacies, and traditional Chinese stir-fried dishes. Each dish adheres to traditional craftsmanship and authentic flavors. From the aromatic and spicy classic Sichuan dishes to unique snacks, every bite is full of lasting flavor, perfectly showcasing the passion and charm of Sichuan cuisine.

東區的老舖四川料理店は、60年の歴史を誇り、本格四川料理の伝統を受け継いでいます。小皿料理、麺類、辛味を効かせた珍味や中華風の炒め料理を得意とし、伝統的な技術と本場の味を守っており、すべての料理からシェフの卓越した腕前が感じられます。香辛料と辛さが引き立つ伝統的な四川料理から、ユニークな屋台グルメまで、どれも食べる人を魅了し、四川料理の情熱と魅力を見事に表現しています。

東區老字號川味餐廳，傳承一甲子府國正宗川菜，專注於川菜小品、麵食、辣味珍饈及中式功夫炒菜。每道菜都秉持傳統工藝與道地風味，無論大菜還是小麵，都展現出廚師的精湛手藝。從香辣可口的經典川菜到獨具特色的小吃，每一口都讓人回味無窮，將川菜的熱情與魅力完美呈現。"

Promotion お得情報 優惠方案

Guests dining during their birthday month will receive a complimentary almond tofu or plum juice.

誕生日当月のお客様に杏仁豆腐or燻製梅ジュースをサービスします。

當月壽星招待杏仁豆腐or烏梅汁

Hot Pot
Restaurant
ホットポット
火鍋

22:02 Hotpot Lohas
22:02火鍋・樂活 南港店

📍 10F, Building C, No. 369, Sec. 7,
Zhongxiao E Rd., Nangang Dist.,
Taipei City
臺北市南港區忠孝東路七段369號
CITYLINK 南港店C棟10樓

🕒 Mon.-Thu. 11:00-15:00 ; 17:00-21:30
Fri. 11:00-15:00 ; 17:00-22:00
Sat. 11:00-22:00
Sun. 11:00-21:30

☎ +886 2-2785-2202

Introduction 紹介 簡介

Offers fresh ingredients, diverse soup bases, and a cozy environment, making it perfect for gatherings or family meals.

新鮮な食材と多様なスープのベースを提供し、快適な環境で、集まりや家族での食事に最適です。

提供新鮮食材、多元湯底、環境舒適，適合聚餐或家庭用餐。

Sunkuan
上官木桶鍋 南港店

📍 No. 449, Chongyang Rd,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區重陽路449號

🕒 Mon.-Thu. 11:00-21:00
Fri.-Sun. 11:00-22:00

☎ +886 2-2783-3311

Introduction 紹介 簡介

With customers' health in mind, only the finest ingredients and broth are selected. Premium bones are simmered with sugarcane, vegetables, and bonito-flavored seasonings to create a rich and savory broth.

上官木桶鍋南港店は、蘆洲の正官木桶鍋に由来し、お客様の健康を最優先に考え、食材とスープにこだわりを持っています。良質な豚骨を使用し、サトウキビや野菜、そして鰹節風味の調味料でじっくりと煮込んだ濃厚なスープを提供しています。

上官木桶鍋南港店、源自蘆洲正官木桶鍋、以顧客的健康為出發點、嚴選食材與湯頭。上大骨佐以甘蔗蔬果以及柴魚風味調料淬煉熬製出濃醇湯頭。

Promotion お得情報 優惠方案

Get a free plate of beef or pork during your birthday month.

当月お誕生日のお客様に牛肉または豚肉を一品サービスいたします。

当月壽星招待牛肉或豬肉一份

Gugu Gulu Japanese Hot Pot
Korean Copper Plate BBQ
咕咕咕嚕日式昆布火鍋
韓式銅盤烤肉 南港店

📍 No. 117, Sec. 1, Yueyin Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區研究院路一段117號

🕒 Mon. 17:00-21:30
Tue.-Sun. 12:00-15:00 ; 17:00-21:30

☎ +886 2-2786-2529

Introduction 紹介 簡介

The restaurant offers a broth made from carefully simmered kombu stock, featuring high-quality meats and fresh vegetables.

この店では、自家製の昆布だしを使った火鍋を提供しています。上質なお肉も新鮮な野菜も揃います！韓国式のブルコギ鍋が代表的な料理の一つで、特製のマリネで肉をさらに柔らかくして、美味しくいただけます。

本店提供親自熬製の昆布高湯火鍋、採用高品質の肉品和新鮮蔬菜！韓式銅盤烤肉為本店之特色餐點，卓越的醃料使肉品更鮮嫩可口。

Kingduck
帝王食補 世貿店

📍 No. 633, Sec. 7, Zhongxiao, E Rd,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區忠孝東路七段633號

🕒 Mon.-Sun. 16:00-01:00

☎ +886 2-2783-4786

Introduction 紹介 簡介

It selects premium red-faced male ducks, sesame oil, old ginger, and dozens of herbal ingredients, refining ancient palace soup recipes to create a signature Taiwanese health-boosting hot pot.

帝王食補姜母鴨は藥膳養生鍋専門のブランドで、台湾の北中南にチェーン店があります。厳選されたノバリケン（野蕃鴨）、胡麻油、老姜、数十種類の養生藥膳を鍋に入れ、古代宮廷のスープレシピを改良し、台湾を代表する食養生鍋料理を完成させました。

帝王食補薑母鴨為藥膳養生鍋品專賣品牌，全臺北中南皆有連鎖分店，嚴選紅面番鴨公、芝麻油、老薑、數十種養生藥膳入鍋，改良古代宮廷湯方，成就代表臺灣的食補養生鍋品。

Hot Pot Restaurant ホットポット 火鍋

Orissic hot pot 這一小鍋台北南港店

📍 3F, Building A, No. 369, Sec. 7, Zhongxiao ERd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區忠孝東路七段369號CITYLINK南港店A棟3樓

🕒 Sun.-Thu. 11:00-21:30
Fri.-Sat. 11:00-22:00

☎ +886 2-2652-9261

Introduction 紹介 簡介

At Orissic Hot Pot, enjoy seafood sourced from global waters, freshly cut premium meat, and locally grown seasonal vegetables selected according to the lunar calendar.

《這一小鍋》では、世界中の海域からの海産物を楽しむことができ、厳選されたオリジナルの新鮮な肉を使用し、地元の旬の新鮮な野菜と共に提供しています。

在《這一小鍋》能夠嘗到來自全球海域的水產，堅持使用原裝鮮切的原塊肉品，配上節氣時令的地鮮蔬。

Spicy fish 謀魚蝦也蠔南港直營店

📍 1F., No. 40, Xingzhong Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區興中路40號1樓

🕒 Mon.-Fri. 17:00-02:30
Sat., Sun. 12:00-02:30

☎ +886 2-2651-6014

Introduction 紹介 簡介

Specializing in spicy boiled fish, the restaurant also offers a variety of seafood dishes, hot pots, sashimi, and stir-fried seafood.

水煮魚專門店で、さまざまな海鮮料理、鍋料理、生食などを提供する火鍋・熱炒海鮮料理店です。

水煮魚專賣，有各式海鮮料理、鍋物、生食類等火鍋熱炒海產店。

Promotion お得情報 優惠方案

- ▶ Check-in Event: Post on social media or leave a Google review to receive duck blood or tofu. Add our official LINE account to get an additional whiteleg shrimp or clams.
- ▶ Birthday Offer: Reserve at least one day in advance on your birthday to enjoy a complimentary sashimi Ferris wheel or sashimi cake.

▶ チェックインキャンペーン: SNSチェックイン或いはgoogleレビュー評論すれば、カモの血か豆腐をサービスします。更に公式lineに加入すると白エビかハマグリサービスします。

▶ 誕生日前日予約すれば、生食観覧車か刺身ケーキを無料サービスします。

▶ 打卡活動: 社群帳號或是google評論送鴨血或豆腐，加入官方line再送白蝦或蛤蜊。

▶ 當日壽星提前一天前預訂即可享有免費生食摩天輪或生魚片蛋糕。

Jandi Izakaya 涓邸居酒屋

📍 No. 43, Xinmin Street, Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區新民街43號

🕒 Mon.-Fri. 11:30-14:00
17:30-22:00
Sat. 17:30-22:00

☎ +886 2-2783-2022

Introduction 紹介 簡介

Fresh seafood is delivered regularly from Keelung. The chef's menu also includes exclusive hidden dishes.

南港展覽館近くの居酒屋で、新鮮な魚介類が定期的に基隆から直送されます。隠しメニューがあるので、是非。

日式居酒屋，新鮮魚貨定期從基隆直送，師傅的菜單有隱藏料理。

Promotion お得情報 優惠方案

Book via LINE and receive a free pot of sake.

Lineでご予約のお客様に清酒をサービスいたします。

用line訂位送清酒一壺。

Samurai Kushiyaki Izakaya 武士酒 日式居酒屋

📍 No. 111, Sec. 1, Nangang Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段111號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00
17:30-23:00

☎ +886 2-2653-6773

Introduction 紹介 簡介

Dishes are crafted using a unique sauce from a special recipe and an original barbecue method, offering a fresh take on izakaya culture.

特製配合で煮込んだソースとオリジナルで開発した焼き方を使用して料理を作っています。古風な壁と温かみのある原木を使い、素材のデザインとシンプルなビジュアルにこだわり、新たな居酒屋文化の体験を皆さんに提供したいと考えています。

使用獨特配方熬煮的醬料及原創開發的燒烤方式，製作料理。仿古做舊的牆壁跟溫潤的原木，重視材質的設計與極簡視覺，希望帶給大家全新的居酒屋文化體驗。

Japanese Cuisine 日本のレストラン 日式料理

Japanese Cuisine
日本のレストラン
日式料理

Chun Yue Foodie
春月日式食堂

📍 No. 143, Sec. 1, Nangang Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段143號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00 ; 17:30-21:00

☎ +886 2-2793-4781

Introduction 紹介 簡介

Specializing in fresh ingredients and classic Japanese flavors, the restaurant offers exquisite signature dishes and a hidden menu, making it a great choice for Japanese cuisine lovers.

新鮮な食材と本場の日本風味を提供し、看板料理は繊細で多様、さらに隠しメニューもあり、日本料理愛好者にとっては素晴らしい選択肢です。

主打新鮮食材與經典日式風味。招牌料理精緻多樣，還有隱藏菜單，是日式美食愛好者的好選擇。

JAUKA
趙咖井飯烏龍麵

📍 No. 37, Xinmin St.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區新民街37號

🕒 Mon.-Fri. 11:00-14:00

☎ +886 978-505-381

Introduction 紹介 簡介

The store features a minimalist wooden design, creating a comfortable atmosphere. It specializes in hearty Japanese donburi, udon, curry, and a variety of handmade side dishes.

店舗はシンプルな木質空間で快適な環境を作り出しており、主に具たくさんボリュームのある日本風丼もの、うどん、カレー、そしてさまざまな手作りのおかずを提供しています。

店面以簡約木質空間打造舒適環境，主打料多豐盛的日式丼飯、烏龍麵、咖哩及各式手作小菜。

Truth Curry
實話咖哩 日式熟成咖哩專賣
南軟店

📍 No. 68, Xinmin St., Nangang Dist.,
Taipei City
臺北市南港區新民街68號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:00 ; 17:00-19:00

☎ +886 918-236-868

Introduction 紹介 簡介

The restaurant specializes in Japanese-style aged curry sauce made with simmered vegetables and fruits, offering a sweet and savory flavor that is rich without being overwhelming.

店舗は、主に野菜と果物を使って煮込んだ日本風熟成カレーソースを提供しています。甘みに塩気があり、風味豊かで濃厚ですがいくらでも飽きない、絶妙な味わいです。

店家主打以蔬果熬製的日式熟成咖哩醬，甜中帶鹹，風味濃郁而不膩。

Taoshan Japanese restaurant
陶膳日式料理

📍 No. 20, Yuan Yuan St., Nangang Dist.,
Taipei City
臺北市南港區圓圓街20號

🕒 Mon. Closed
Tue.-Sun. 17:30-00:00

☎ +886 2-2651-1008

Introduction 紹介 簡介

Specializing in exquisite Japanese cuisine, it offers fresh ingredients and traditional handmade flavors. Signature sushi and a variety of set meals are highly favored by customer

新鮮な食材を使った伝統的な手作り料理など主に上品な日本料理を提供しています。特選寿司や多彩な定食メニューは非常に好評です。

以精緻日式料理為主，提供新鮮食材與傳統手作風味，招牌壽司與多樣定食深受顧客喜愛。

Itamaeya eel rice restaurant
板前屋炭烤鰻魚飯

📍 No. 88, Sec. 1, Yueyin Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區研究院路一段88號

🕒 Wed.-Sun. 11:30-14:00
17:00-23:00

☎ +886 958-787-898

Introduction 紹介 簡介

A cozy Japanese casual restaurant serving sashimi, skewers, seafood, and desserts.

温かみのある雰囲気が漂う日本風カジュアルレストランで、刺身、串焼き、海産物、デザートを提供しています。

氣氛溫馨的日式休閒餐廳，供應生魚片、串燒、海鮮和甜點。

Promotion お得情報 優惠方案

Enjoy a complimentary dessert during your birthday month—just let us know when booking your reservation.

今月お誕生日のお客様には、デザートを1品プレゼント(ご予約時にお知らせください)。

當月壽星招待甜點一份(需於訂位時告知)

Japanese
Cuisine
日本
のレストラン
日式料理

Rakumenya 樂麵屋 南港店

📍 2F, Building A, China Trust Financial Park,
No. 166, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路166號
(中國信託金融園區A棟2樓)

🕒 Mon.-Sun. 11:30-20:30
Fri.、Sat. 11:30-21:00

☎ +886 2-2786-1377

Introduction 紹介 簡介

The first ramen restaurant in Taiwan allows customers to choose their preferred flavors. The restaurant's primary goal is to ensure that customers feel satisfied and happy after enjoying their noodles!

台湾初、お客様が自分の好きな味を選べるラーメン店です。お客様が食事に満足して、幸せを得られることが、この店の唯一の目標です！

臺灣第一家讓客人選擇自己喜歡口味的拉麵店，讓客人覺得吃完麵之後覺得滿足又幸福是餐廳唯一的目標！

Promotion お得情報 優惠方案

1. Free extra noodles for dine-in customers.
2. Pudding voucher issued to existing app members.

1. 店内飲食の場合、麵の無料増量が常時可能です。
2. 既存の会員にはアプリ内でプリン引換券を配信します。

1. 内用免費加麵
2. 舊會員APP內發送布丁券

Mitataigaya 大河屋焼肉井串焼 中信南港店

📍 3F, Building C, No. 186, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路186號3樓C棟

🕒 Mon.-Fri. 11:00-14:00
17:00-21:00
Sat.-Sun. 11:00-21:00

☎ +886 2-2785-5758

Introduction 紹介 簡介

Honoring the spirit of Japanese yakiniku masters, the craft is pursued with unwavering dedication. Fresh, carefully selected ingredients are paired with a secret sauce simmered for four hours, creating an exceptional flavor.

日本の焼肉職人の精神を受け継ぎ、一生懸命に料理を作り続けています！厳選された新鮮な食材と、4時間煮込んで作られた秘伝のタレを使用し、その風味は絶品です！

承襲日本焼肉職人精神，一生懸命料理堅持！厳選新鮮食材，獨門秘傳醬汁，熬煮4個小時而成，風味絕佳！

Promotion お得情報 優惠方案

Leave a 5-star review on Google and get a complimentary baby napa cabbage.

Googleレビュー五つ星評価すれば、ベビー白菜をサービスします。

google五星好評贈娃娃菜。

Royal Host 樂雅樂餐廳 南港店

📍 No. 66-1, Jingmao 2nd Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路66之1號

🕒 Mon.-Fri. 11:00-20:00
Sat.、Sun. 11:00-21:00

☎ +886 2-2783-1861

Introduction 紹介 簡介

As part of the Japanese restaurant chain, Royal Host, only premium ingredients are carefully selected and prepared using Japanese culinary techniques. The menu features Western dishes, Japanese set meals, and kids' meals.

日本のチェーンレストラン【ロイヤルホスト】が厳選した食材を使用し、和風の技法で西洋料理、和風御膳、子供向けのメニューを調理しています。1日中様々な美味しい料理を提供いたします。

日本連鎖餐廳【樂雅樂】厳選食材，以日式技法烹調西餐料理、日式御膳及兒童餐點，為您全天時段提供各式美味料理。

Promotion お得情報 優惠方案

During your birthday month, come with three friends and get a free meal!

今月お誕生日のお客様は、4名様でご来店の場合、お一人様分が無料になります
当月壽星四人同行一人免費

Japanese
Cuisine
日本
のレストラン
日式料理

KANPAI CLASSIC (Songshan) 老乾杯 (松山)

📍 No. 29, Qingcheng St., Songshan Dist.,
Taipei City
臺北市松山區慶城街29號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:00-23:00

☎ +886 2-2713-9000

Introduction 紹介 簡介

The renowned ""KANPAI CLASSIC"" under the Kanpai Group captivates diners with top-quality Japanese wagyu BBQ, continuing the group's three core principles: using premium wagyu beef, offering exclusive Japanese Ginjo sake, and serving kamameshi made with Hokkaido's Seven Stars rice. The restaurant imports whole wagyu cattle, which are cut and meticulously prepared on-site. The staff undergoes professional grilling technique training to ensure each piece of beef is cooked to perfection. The sophisticated space design and lighting create a high-quality dining atmosphere, providing diners with an unparalleled BBQ experience.

乾杯グループ傘下の「老乾杯」は、最高級の日本和牛焼肉で食通を魅了し、最高級の和牛の使用、日本酒「満寿泉」吟醸酒の独占販売、北海道産のなつぽしを使った釜飯の提供というグループの3つの原則を守っています。店内では丸ごと輸入された和牛をその場でカットし、丁寧に調理しています。スタッフは十分に研修を受けており、最高の焼き加減で牛肉を提供します。落ち着いた空間デザインと照明が高級感のあるムードを演出し、他にはない焼肉体験ができます。

乾杯集團旗下的老乾杯，以頂級日本和牛燒肉擲獲饕客心，延續集團的三大原則：選用頂級和牛、提供獨家代理的日本吟醸酒滿壽泉，並採用北海道七星米製作釜飯。店內進口整頭和牛，現場切割並精心烹調，服務人員經過專業燒烤技巧考核，確保每道牛肉達到最佳烤熟度。沉穩的空間設計與燈光營造高質感用餐氛圍，為食客提供無與倫比的燒肉體驗。

Promotion お得情報 優惠方案

1. Join Ocard membership and choose one of three welcome gifts.
 2. Enjoy a complimentary dessert during your birthday month as a member.
1. 加入Ocard會員好禮三選一。
 2. 會員生日當月贈甜點一份。
1. Ocard会員登録すれば、入会特典3つから1つお選びください。
 2. 誕生日当月の会員にデザート一つサービスします。

KANPAI CLASSIC (Xinyi) 老乾杯 (信義)

📍 8F., No. 9, Songshou Rd., Xinyi Dist.,
Taipei City
臺北市信義區松壽路9號8樓

🕒 Sun.-Thu. 11:30-15:00
17:00-23:00
Fri. -Sat. 11:30-15:00
17:00-23:30

☎ +886 2-2725-3311

Introduction 紹介 簡介

The renowned ""KANPAI CLASSIC"" under the Kanpai Group captivates diners with top-quality Japanese wagyu BBQ, continuing the group's three core principles: using premium wagyu beef, offering exclusive Japanese Ginjo sake, and serving kamameshi made with Hokkaido's Seven Stars rice. The restaurant imports whole wagyu cattle, which are cut and meticulously prepared on-site. The staff undergoes professional grilling technique training to ensure each piece of beef is cooked to perfection. The sophisticated space design and lighting create a high-quality dining atmosphere, providing diners with an unparalleled BBQ experience.

乾杯グループ傘下の「老乾杯」は、最高級の日本和牛焼肉で食通を魅了し、最高級の和牛の使用、日本酒「満寿泉」吟醸酒の独占販売、北海道産のなつぽしを使った釜飯の提供というグループの3つの原則を守っています。店内では丸ごと輸入された和牛をその場でカットし、丁寧に調理しています。スタッフは十分に研修を受けており、最高の焼き加減で牛肉を提供します。落ち着いた空間デザインと照明が高級感のあるムードを演出し、他にはない焼肉体験ができます。

乾杯集團旗下的老乾杯，以頂級日本和牛燒肉擲獲饕客心，延續集團的三大原則：選用頂級和牛、提供獨家代理的日本吟醸酒滿壽泉，並採用北海道七星米製作釜飯。店內進口整頭和牛，現場切割並精心烹調，服務人員經過專業燒烤技巧考核，確保每道牛肉達到最佳烤熟度。沉穩的空間設計與燈光營造高質感用餐氛圍，為食客提供無與倫比的燒肉體驗。

Promotion お得情報 優惠方案

- Enjoy a free dessert during your birthday month.
- 誕生日当月のお客様にデザート一つサービスします。
- 當月壽星招待甜點一份。

Southeast
Asia
Cuisine
東南アジア
料理
東南亞料理

PappaRich
金爸爸馬來西亞餐廳 南港中信店

📍 1F, Building A, China Trust Financial Park, No. 166, Jingmao 2nd Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿二路166號1樓
(中國信託金融園區A棟)

🕒 Mon.-Fri. 11:00-15:00
17:00-21:30
Sat.、Sun. 11:00-21:30

☎ +886 2-2785-7677

Introduction 紹介 簡介

A stylish casual dining chain specializing in traditional Malaysian cuisine, beverages, and desserts.

2015年、欣葉が金爸爸を台湾の飲食市場に独占代理として導入しました。金爸爸では、一度にさまざまなマレーシア料理を楽しむことができます。

欣葉獨家代理金爸爸至臺灣餐飲市場，在金爸爸一次就品嚐到多種馬來西亞美食。

Promotion お得情報 優惠方案

Get a complimentary bread during your birthday month (cannot be combined with other offers).

誕生日当月、パンをサービスします。(他のサービス併用できません)

当月壽星贈送麵包(不得與其他優惠並用)

Thai flavor of Pad Kra Pao
打拋飯泰味專賣店

📍 No. 2, Ln. 25, Xinmin St., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區新民街25巷2號

🕒 Tue.-Fri. 11:00-13:30

☎ +886 2-2651-7891

Introduction 紹介 簡介

Only fresh Taiwanese ingredients are used, ensuring the authentic Thai flavor of Pad Kra Pao in every dish.

打拋飯タイ風味専門店は、本場のタイ風便当を提供しており、独自のレシピ、天然の香辛料、新鮮な食材を使用し、MSG(味の素)は一切添加していません。

打拋飯泰味專賣店專營正宗泰味便當採用獨家配方、天然辛香料、新鮮食材、不添加味精。

Mrs. Yue - Ah Shui
Vietnamese Restaurant
越太太 - 阿水越南料理餐廳

📍 No. 4, Ln. 596, Sec. 7, Zhongxiao E Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區忠孝東路七段596巷4號

🕒 Tue.-Sat. 11:00-14:00
17:00-20:00

☎ +886 954-056-430

Introduction 紹介 簡介

Offering Vietnamese cuisine, from fresh spring rolls to aromatic pho, each dish is carefully crafted to deliver the true flavors of Vietnam.

本場のベトナム料理を提供しており、新鮮な春巻きから香り豊かなフォーまで、どの料理も丁寧に調理され、本場のベトナムの味をお届けします。

提供正宗越南美食，從新鮮的春捲到香氣四溢的河粉，每道料理都精心調製，帶來道地的越南風味。

Promotion お得情報 優惠方案

- ▶ Buy one, get one free on bread every Friday.
- ▶ Buy 10 loaves of bread and receive a NT\$100 product for free.

- ▶ 每週五麵包買一送一
- ▶ パンを10買うと100元と等価の商品をサービスします。

- ▶ 每週五麵包買一送一
- ▶ 麵包買10送價值100元商品送一

Bangkok Thai stir-fries restaurant
曼谷泰式快炒 คริวจะฉ่า

📍 No. 575, Sec. 8, Civic Blvd, Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區市民大道八段575號

🕒 Mon.-Sun. 11:30-22:00

☎ +886 966-603-423

Introduction 紹介 簡介

Offering Thai stir-fried dishes made with fresh ingredients and aromatic spices, each dish is bursting with flavor and unique tastes. Every item is carefully crafted to bring the authentic flavors of Thailand, ensuring an enjoyable dining experience.

本場のタイ風炒め料理を提供しており、新鮮な食材と香辛料を使用して炒め、力強い味わいと独特の風味を持っています。すべての料理は繊細な技法で仕上げられており、本場のタイの風味を楽しむことができます。

提供道地的泰式快炒料理，使用新鮮食材與香料，炒勁十足，口味獨特。每道菜品均以精緻的手法呈現，帶來正宗的泰國風味，讓食客大快朵頤。

Southeast
Asia
Cuisine
東南アジア
料理
東南亞料理

Thai & Thai

📍 5F., No. 158, Dunhua N. Rd.,
Songshan Dist., Taipei City
臺北市松山區敦化北路158號5F

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:30
17:30-22:00

☎ +886 2-2719-6689

Introduction 紹介 簡介

This restaurant is renowned for its authentic Thai cuisine and meticulous service. The Thai chef team carefully selects fresh ingredients to prepare flavorful, tangy, and spicy dishes. Whether it's the classic Tom Yum Goong soup or the aromatic Thai Green Curry, each dish will satisfy your taste buds. The attentive staff will also introduce the unique features of each dish, making your dining experience even more perfect.

このレストランは本格的なタイ料理と細やかなサービスで知られています。タイ出身のシェフチームが新鮮な食材を厳選し、酸味と辛味の効いたタイ料理を調理します。定番のトムヤムクンや香り豊かなグリーンカレーなど、肥えた舌も満足させる味わいが広がります。スタッフが親切に各料理の特徴を紹介してくれるため、食体験がより一層すばらしいものになります。

這家餐廳以其正宗的泰式料理和細緻的服務聞名。泰籍廚師團隊嚴選新鮮食材，烹調出酸辣開胃的泰式料理。無論是經典的冬蔭功湯，還是香氣四溢的綠咖喱，都能滿足饕客的味蕾。貼心的服務人員更會為客人介紹各道菜的特色，讓用餐體驗更加完美。

Promotion お得情報 優惠方案

Prepay \$700 when booking through EZTABLE and receive a complimentary ice cream (valued at \$160).

EZTABLEで予約し、前金\$700を支払うとアイスクリーム一つサービスします。
(\$160 に当たります)

於EZTABLE訂位預付\$700贈送冰淇淋一份(價值 \$160)

Antoine Room
安東廳

📍 2F., No. 146, Sec. 2, Nanjing E. Rd.,
Zhongshan Dist., Taipei City
臺北市中正區忠孝東路一段12號2樓

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00
18:00-21:30

☎ +886 2-2321-1818

Introduction 紹介 簡介

Named after the famous 19th-century French chef "Marie-Antoine Carême", this restaurant exudes an elegant atmosphere. The restaurant's classic dishes pay homage to the golden age of gastronomy, with the "French crepes" being a standout and a must-try. Each dish showcases exquisite French culinary techniques, allowing guests to experience the perfect blend of tradition and innovation while enjoying their meal. It's the ideal place for family gatherings or special celebrations.

このレストランは、19世紀の著名なフランス料理のシェフ、マリー＝アントワーン・カレーム氏にちなんで名付けられ、優雅な雰囲気を出しています。どの料理にも精緻なフランス料理の技術が表現されており、おいしい料理を楽しみながら、伝統と革新の完璧な融合を感じることができます。家族の集まりや特別なお祝いのための理想的な場所です。

這家餐廳以十九世紀著名法籍廚師Marie-Antoine Carême命名，展現典雅的氛圍。每道菜都展現精緻的法式烹飪技藝，讓顧客在享受美食的同時，感受到傳統與創新的完美結合，是家庭聚會和特別慶祝的理想之地。

Promotion お得情報 優惠方案

Show a valid photo ID during your birthday month to receive a complimentary dessert.

お誕生月に写真付きの身分証明書をご提示いただくと、デザートを一品サービスいたします。

当月壽星出示有照證件招待甜點一份。

Western
cuisine
西洋料理
西式料理

Western
cuisine
西洋料理
西式料理

Prime One Steak House PRIME ONE 牛排館

📍 No. 1, Sec. 2, Zhonghua Rd.,
Zhongzheng Dist., Taipei City
臺北市中正區忠孝東路一段12號2樓

🕒 Mon.-Sun. 11:30-14:00
18:00-21:00

☎ +886 2-2312-1000

Introduction 紹介 簡介

Located on the ground floor, Prime One Steak House is gourmet diners' new favorite for premium-quality steaks. Our expert team of chefs prepares top-quality US beef with a special dry-age method using Himalayan rock salt. Infused with the unique flavors of rock salt, the tenderized beef is expertly grilled over a wood fire of walnut or longan, using precise heat control to achieve the perfection of charred on the outside and tender and juicy on the inside.

このレストランは、19世紀の著名なフランス料理のシェフ、マリー＝アントワーン・カレーム氏にちなんで名付けられ、優雅な雰囲気を出しています。どの料理にも精緻なフランス料理の技術が表現されており、おいしい料理を楽しみながら、伝統と革新の完璧な融合を感じることができます。家族の集まりや特別なお祝いのための理想的な場所です。

這家餐廳以十九世紀著名法籍廚師Marie-Antoine Carême命名，展現典雅的氛圍。每道菜都展現精緻的法式烹飪技藝，讓顧客在享受美食的同時，感受到傳統與創新的完美結合，是家庭聚會和特別慶祝的理想之地。

Promotion お得情報 優惠方案

- ▶ Download the Cosmos Hotel app and register as a member to enjoy a 15% discount when dining with a companion.
- ※Valid for lunch and dinner on both weekdays and holidays | A 10% service charge will be added at checkout | An additional water fee of NT\$90 per person will be charged | Offer valid for 2 to 6 guests | Not applicable for private events or special holidays | Cannot be combined with vouchers or other discounts.
- ▶ Show ID during your birthday month to receive a 4-inch mini cake (advance notice required one day prior)."
- ▶ 天成ホテルのAPPをダウンロードして会員登録すると、2名様でのご利用でお食事が15%オフになります。
- ※平日・休日のランチおよびディナータイムに適用 | お会計時に別途10%のサービス料を頂戴します | お一人様につき水代として90円を別途頂戴します | 2～6名様でのご利用に適用 | 貸切利用および特別なイベント日は対象外 | 食事券や他の割引との併用不可
- ▶ 誕生日当月証明見せてくだされば4センチケーキをサービスします。(前日予約必要)
- ▶ 下載天成飯店APP加入會員可享兩人同行用餐享85折優惠
- ※適用於平假日午晚餐時段 | 結帳需另加10%服務費 | 用餐另酌收每位90元水資 | 適用2-6(含)人消費 | 包場、特殊節日消費不適用 | 餐券、優惠折扣不得併用。
- ▶ 當月壽星出示證件贈四吋小蛋糕(須提前一天告知)

PASTi

📍 No. 30, Zhongnan St.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區中南街30號

🕒 Fri. 19:00-22:00
Sat.、Sun. 12:00-14:00
19:00-22:00

☎ +886 2-2785-1588

Introduction 紹介 簡介

The restaurant is personally curated by the chef couple, featuring decor adorned with Italian maps and ingredient introductions, showcasing their passion for culinary art

レストランはシェフ夫妻が自ら手掛け、装飾にはイタリアの地図や食材の紹介が取り入れられ、料理への愛情が表れます。新鮮な海鮮を特級オリーブオイルと香辛料で調理し、本場のイタリアンの風味を提供しています。

餐廳由主廚夫婦親自打造，裝潢融入義大利地圖與食材介紹，展現對料理的熱愛。新鮮海鮮搭配特級橄欖油與香料，呈現正宗義大利風味。

JIM'S PIZZA 南港

📍 No. 19, Xinmin St., Nangang Dist.,
Taipei City
臺北市南港區新民街19號

🕒 Mon.-Sun. 11:00-14:30
17:30-21:00

☎ +886 2-2788-6670

Introduction 紹介 簡介

Jim's Pizza features a crust that stands apart from the typical Taiwanese pizza, a testament to the owner's bold innovation.

何度も改良を重ねた結果、Jim's Pizzaのピザ生地は台湾で一般的なピザ生地とは大きく異なり、オーナーが最も自信を持っている開発成果です。

經過不斷改良，Jim's Pizza 餅皮和臺灣常見的 Pizza 餅皮差異極大，是老闆最有自信的研發。

Western
cuisine
西洋料理
西式料理

Bogart's Smokehouse Taipei
美式木柴煙燻屋

📍 No. 255, Sec. 1, Nangang Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區南港路一段255號

🕒 Tue.-Sat. 11:30-19:00
Sun. 11:30-16:00

☎ +886 2-2785-2217

Introduction 紹介 簡介

A casual restaurant with a minimalist dining area, serving St. Louis-style barbecue dishes.

シンプルな食事エリアを備えたカジュアルなレストランで、セントルイス風のバーベキュー料理を提供しています。

美式燒烤餐廳，設有簡約用餐區的休閒餐廳，供應聖路易斯風格的燒烤菜餚。

Leli Restaurant
樂利餐廳

📍 No. 19-8, Sanchong Rd.,
Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區三重路19-8號

🕒 Mon.-Fri. 07:30-14:00

☎ +886 2-2655-1961

Introduction 紹介 簡介

The restaurant offers American cuisine and is known for its skillet dishes. Inside, there is a self-service salad bar with a variety of salads and desserts.

アメリカ料理を提供し、鉄鍋料理で有名です。店内にはビュッフェスタイルのサラダバーがあり、さまざまなサラダやデザートを提供しています。

提供美式料理，並以其鐵鍋料理聞名。餐廳內部設有自助式沙拉吧，供應多樣化的沙拉和甜點。

Marco Polo
馬可波羅

📍 38F., No. 201, Sec. 2,
Dunhua S. Rd., Da'an Dist., Taipei City
臺北市大安區敦化南路二段201號38樓

🕒 Tue.-Sun. 11:30-14:30
18:00-21:30

☎ +886 2-7711-2080

Introduction 紹介 簡介

Located on the 38th floor of the Shangri-La Far Eastern Hotel, this restaurant offers unbeatable city views and elegant decor, making it the perfect place to enjoy authentic Italian cuisine. The chef, hailing from Rome, meticulously prepares each dish to ensure authentic flavors. Don't forget to savor the freshly made tiramisu at your table to end your meal on a perfect note.

シャングリ・ラ ファーイースタンの38階にあるこのレストランでは、エレガントな装飾が施され、絶景の都市景観を楽しむことができます。ローマ出身のシェフが料理を担当しており、本格イタリア料理を提供しています。食後の締めくくりには、テーブルで作りたてのティラミスぜひ味わってみてください。食後は隣のラウンジで、上質なイタリアンリキュールを楽しみながら、素晴らしい夜景を眺め、忘れられないひとときを過ごせます。

位於香格里拉遠東國際大飯店三十八樓，這家餐廳擁有無敵城市景觀，裝潢典雅，是品味正宗義大利料理的理想場所。來自羅馬的廚師精心烹製每道菜，保證風味正宗。餐後別忘了品嚐桌前現做的提拉米蘇，為美味畫下完美句點。用餐後可前往旁邊的酒廊，品嚐精緻義大利烈酒，邊欣賞迷人夜景，締造難忘的完美結尾。

Promotion お得情報 優惠方案

20% off on your birthday, 15% off during your birthday month!
Book at least three days in advance and mention the birthday discount to receive a surprise cake or dessert."

壽誕生日当日20%引きで当月は15%引き!
誕生日当日の3日前に予約しお知らせいただければケーキ或はスイーツサ
プライズサービスします。

壽星生日當天用餐8折、当月85折優惠!
三天前預訂並備註有當生日優惠者贈驚喜蛋糕或點心

Western
cuisine
西洋料理
西式料理

Aleisha

📍 No. 16, Aly. 4, Ln. 217, Sec. 3,
Zhongxiao E. Rd., Da'an Dist., Taipei City
臺北市大安區忠孝東路三段217巷4弄16號

🕒 Thu.-Mon. 18:00-23:00

☎ +886 978-003-000

Introduction 紹介 簡介

This restaurant is run by a chef born in Argentina and raised in Ireland, who has worked in multiple countries, developing a culinary style that transcends borders. The restaurant specializes in stylish Mediterranean cuisine, blending French and Italian cooking techniques with Middle Eastern spices to highlight the natural flavors of the ingredients. The menu features common ingredients like olives and eggplant, and offers two tasting menus, with dish names presented in multiple languages to reflect the diversity of Mediterranean culture. Each dish is both delicate and creative, showcasing the chef's unique interpretation of ingredients and techniques.

このレストランはアルゼンチン生まれ、アイルランド育ちのシェフが運営しており、シェフは多国で経験を積み、国境を越えた料理スタイルを培いました。レストランではスタイリッシュな地中海料理を提供し、フランスとイタリアの調理技術を融合させ、中東のスパイスで味付けしています。食材本来の味を引き立てることにこだわり、メニューにはオリーブやナスなどの一般的な食材が使われています。また、2種類のテイastingメニューが提供され、料理名は多言語で表示され、地中海文化の多様性を反映しています。どの料理も絶品でアイデアに溢れており、シェフの食材と技術に対する独自の思いが表れています。

這家餐廳由阿根廷出生、愛爾蘭成長的主廚經營，他曾在多國工作，培養出跨越國界的料理風格。餐廳主打時尚的地中海美食，融合法國、義大利的烹調技巧，並加入中東香料調味，突出食材的原味。菜單常見食材如橄欖、茄子等，並提供兩款品嚐菜單，菜色名稱以多語呈現，反映地中海文化的多樣性。每道菜精緻又富有創意，展現主廚對食材和技術的獨特詮釋。

Izmir Turk Kitchen
伊茲密爾土耳其廚房

📍 No. 14, Ln. 147, Sec. 1, Keelung Rd.,
Xinyi Dist., Taipei City
臺北市信義區基隆路一段147巷14號

🕒 Tue.-Sun. 11:30-14:30
Sun. 17:30-21:00

☎ +886 912-157-996

Introduction 紹介 簡介

Founded by a Turkish chef couple, this restaurant brings the traditional flavors of inland Turkey and the Aegean Sea to Taiwan. The menu includes the origins and history of each dish, allowing diners to not only enjoy the food but also learn about Turkish culinary culture. The signature Beyti Kchain is juicy and flavorful, served with homemade yogurt and tomato paste, offering a unique taste experience.

トルコ人シェフ夫妻が創業したこのレストランは、トルコの内陸部とエーゲ海の伝統的な料理を台湾に広めています。メニューには、料理の紹介だけでなく、それぞれの料理の起源や歴史も記載されており、食事を楽しみながらトルコの食文化を深く理解できます。看板メニューの「ベティ・ケバブ」は肉汁たっぷり、手作りヨーグルトとトマトソースと共に提供され、そのユニークな味わいが特徴です。トルコヨーグルトとの組み合わせは、まさに絶品です。

由土耳其主廚夫妻檔創立，將土耳其內陸與愛琴海的傳統美食帶到臺灣。菜單上不僅有美味的料理，還附有菜餚的來源和歷史，讓您在品嚐美食的同時，也能深入了解土耳其的飲食文化。招牌貝提烤肉，肉汁豐盈，搭配手工優格和番茄糊，風味獨特。搭配土耳其酸奶，更是經典組合。"

Fresh & Aged
美福乾式熟成牛排館

📍 No. 128, Minshan St., Neihu Dist.,
Taipei City
臺北市內湖區民善街128號

🕒 Tue.-Fri. 11:30-14:00
18:00-21:00
Sat.-Sun. 11:30-14:00
17:30-21:00

☎ +886 2-2796-1566

Introduction 紹介 簡介

Created by Taiwan's largest meat importer, this restaurant has invested millions to build a top-tier dry aging room. They carefully select premium beef from Nebraska, USA, and age it for a precise 28 to 128 days. In addition to steak options, there are also choices like Yilan Cherry Duck Breast and American Black Pork. After your meal, don't forget to visit the downstairs butcher's market to take home some delicious cuts.

台灣最大的肉製品輸入業者によって設立され、数千万円をかけて最高級の乾式熟成室が作られ、「乾式熟成の父」陳重光さんが直接手掛けています。アメリカ・ネブラスカ州産の最高級牛肉を採用し、28日から128日間の熟成を経て、肉質が柔らかくジューシーで、風味豊かなステーキができていきます。牛ステーキの他にも、宜蘭産チーリーダックの胸肉やアメリカ産極黒豚肉など、多彩な選択肢が揃っています。

由臺灣最大肉品進口商打造，耗資千萬打造頂級乾式熟成室，並邀請「乾式熟成教父」陳重光親自操刀。嚴選美國內布拉斯加州頂級牛肉，經過28天至128天的精準熟成，肉質鮮嫩多汁、風味濃郁。除了單點牛排，還有宜蘭櫻桃鴨胸、美國極黑豬肉等多種選擇。

Promotion お得情報 優惠方案

A mini birthday cake on us, just for your birthday month!

誕生日当月のお客様にケーキサービスします。

当月壽星贈小蛋糕一份

Western cuisine
西洋料理
西式料理

Saffron Fine Indian Cuisine
番紅花印度美饌

📍 No. 38-6, Tianmu E. Rd., Shilin Dist., Taipei City
臺北市士林區天母東路38之6號

🕒 Mon. 17:30-21:00
Tue.-Sun. 11:30-14:00
17:30-21:00

☎ +886 2-2871-4842

Introduction 紹介 簡介

The restaurant's decor exudes the grandeur and elegance of a fine dining establishment, blending red brick and white walls with Indian influences to create a unique atmosphere. Guests can dine under the deep red hanging chandeliers while enjoying the sight of an Indian chef preparing NAAN bread on-site, fully immersing them in the Indian culinary experience. Signature dishes include the MURGH KERALA and MURGH KOTHMERI, each offering a distinctive and flavorful taste.

レストランは高級感あふれるムードが漂い、赤レンガと白い壁がインドスタイルを融合させたユニークな空間を作り出しています。食事中には、赤いペンダントライトの下でインド人シェフがインド風情溢れるナンを作る様子も楽しめます。代表的な料理には、ケララチキンカレーやコリアンダーチキンカレーがあり、ユニークな味わいです。

餐廳裝潢展現高級餐廳的氣派與格調，紅磚與白牆融合印度風情，營造出獨特氛圍。食客可在棗紅色天花吊燈下用餐，邊品嚐美食，邊欣賞印籍廚師現場製作印度薄餅，印度風情四溢。招牌菜包括喀拉拉雞肉咖哩與芫荽雞肉咖哩，風味獨特。

IL Mercato
義瑪卡多

📍 No. 162, Sec. 2, Zhongcheng Rd., Shilin Dist., Taipei City
臺北市士林區忠誠路二段162號

🕒 Mon.-Sun. 09:00-23:00

☎ +886 906-710-626

Introduction 紹介 簡介

IL Mercato, meaning "market" in Italian, is symbolized by the image of a time tunnel, representing our journey of bringing Italian cuisine and wine through time and space to Taipei for everyone to enjoy! We offer freshly made-to-order pizzas, Italian coffee, brick-pressed hot sandwiches, lasagna, wines, Italian cheeses, and handcrafted cakes.

IL Mercato (イル・メルカート) は、イタリア語で「市場」を意味し、視覚的なシンボルとしてタイムトンネルのイメージを採用しています。これは、イタリアの美食と美酒が時空を越えて台北に届けられることを表しています。新鮮な焼きたてピザ、イタリアンコーヒ、ホットプレスサンド、ラザニア、ワイン、イタリアンチーズ、手作りケーキを提供しています。

IL Mercato (義瑪卡多) 是義大利文「市集」的意思，而義瑪卡多的視覺符號為時光隧道的意象，代表我們正在將義大利的美食與美酒，穿越時空帶到臺北獻給大家！提供現點鮮烤披薩、義式咖啡、磚壓熱三明治、義大利千層麵、葡萄酒、義大利起士、手製蛋糕，歡迎蒞臨享用！

Buffet
ビュッフェ
自助餐

ISLAND Buffet Restaurant
島語

📍 2F, No. 168, Jingmao 1st Rd., Nangang Dist., Taipei City
臺北市南港區經貿一路168號2樓

🕒 Mon.-Fri. 11:30-14:30
17:30-21:00
Sat. -Sun. 11:30-14:00
14:30-17:00
18:00-21:30

☎ +886 2-2788-1568

Introduction 紹介 簡介

The restaurant features an island-style ambiance, offering fresh seafood and creative dishes. With its fresh and natural environment, it is perfect for group gatherings or dates.

島語レストランは、海島の風情をテーマにして新鮮な海産物で創作料理を提供しています。環境は爽やかで自然な雰囲気、集まりやデートに適しています。

島語餐廳主打海島風情，提供新鮮海鮮及創意料理，環境清新自然，適合聚餐或約會。