

UNDISCOVERED TAIPEI

台北食樂趣



觀光傳播局
Department of Information and Tourism

undiscovered
taipei



2025年9月發行

圖例 (全本通用)

- BR 文湖線
- R 淡水信義線
- G 松山新店線
- O 中和新蘆線
- BL 板南線
- A 桃園機場捷運
- 貓空纜車
- 商圏好食力
- 夜市米其林
- 續攤宵夜場
- 蔬食新潮流
- ★ 米其林星級餐廳
- ★ 米其林綠星餐廳
- ★ 米其林必比登推薦

索引

BR 08 捷運科技大樓站

P.29 小李子清粥小菜

BR 16 捷運西湖站

P.28 來來豆漿

P.31 Miacucina

BR 17 捷運港墘站

P.29 鴻鼎小籠包蒸餃館

R 03 捷運台北101/世貿站

P.6 Woolloomooloo

P.31 NÜDOO

R 04 捷運信義安和站

P.5 Pàng ★

P.26 駱記小炒 ★、梁記滷味 ★

御品元冰火湯圓 ★

R 07 捷運東門站

P.16-18 鼎泰豐 ★、好公道金雞園 ★

永康牛肉麵 ★、廖家牛肉麵 ★

豐盛食堂、呂桑食堂、思慕昔

東海菜姆園、金錦叮、天津蔥抓餅

R 12 捷運雙連站

P.24 豬肝榮仔 ★、劉芋仔 ★、方家雞肉飯 ★

P.28 阿桐阿寶四神湯

R 15 捷運劍潭站 R 16 士林站

P.27 海友十全排骨 ★、鍾家原上海生煎包 ★

好朋友涼麵 ★

G 07 捷運公館站

P.12-14 雄記蔥抓餅 ★、藍家割包 ★

劉家水煎包、Mr.雪腐、翠薪越南餐廳

腹饗園上海食府、巫雲、雲香亭

臺一牛奶大王、佳興魚丸店

G 13 捷運北門站 G 12 大橋頭站

P.8-10 賣麵炎仔 ★、大稻埕慈聖宮廟前小吃、丸隆生魚行、民樂旗魚米粉

永樂担仔麵、老阿伯胖魷焿、大盜陳茶飲、稻舍食館 Rice & Shine

同安樂、森高砂咖啡館、姚德和青草號

G 15 捷運松江南京站

P.32 嬉皮麵包

G 16 捷運南京復興站

P.32 不輩主義茶餐廳

G 18 捷運南京三民站

P.29 東引小吃店

G 19 捷運松山站

P.25 陳董藥燉排骨 ★、阿國滷味 ★、福州世祖胡椒餅 ★

BL 10 捷運龍山寺站

P.23 小王煮瓜 ★、源芳刈包 ★、華西街台南担仔麵海鮮餐廳 ★

BL 11 捷運西門站

P.20-22 老山東牛肉家常麵店 ★、牛店精燉牛肉麵 ★

大三元酒樓 ★、蜂大咖啡、貳拾陸巷、成都楊桃冰

鴨肉扁、龍記搶鍋麵、阿宗麵線、東一排骨

P.29 雅香石頭火鍋

BL 13 捷運善導寺站

P.32 祥和蔬食 ★

BL 15 捷運忠孝復興站 BL 16 忠孝敦化站

P.4-5 天下三絕 ★、庄頭豆花担、東區粉圓

P.30-31 foldie 蔬食餐酒館、小小樹食 ★★、上善豆家、Plants

BL 17 捷運國父紀念館站

P.4-5 清真中國牛肉麵食館 ★、川妹子

P.28 劉媽媽涼麵

BL 18 捷運市政府站

P.4-6 都一處 ★、心潮飯店 ★、天東86牛肉麵

美食地圖



01 商圈好食力

今天，你想來點……？與網紅同框的東區、信義商圈新寵料理，大稻埕百年老宅的好滋味，公館百吃不膩的銅板小吃，文青、老饕青睞的永康街名店，或是歷久不衰的西門町老味道……，台北市商圈各自坐擁好「食」力，各路美食等你來品嚐！



東區·信義商圈

東區和信義商圈是台北的潮流指標

美食力當然不容小覷

從平價銅板美食、傳統甜品

到經典中西餐廳

各式風味讓你吃個夠



1 天下三絕 ★ 2019-2025

台北市仁愛路四段 27 巷 3 號

☎ 02-2741-6299



招牌天下三絕牛肉麵嚴選牛骨加上 4 種番茄，熬煮出香甜順口的湯頭，可同時享用牛腱、腱心肉、牛筋及牛尾 4 種好料。加入多種香料、中藥材滷製的滷味拼盤，不但入味還保有食材本身的口感，講究的刀工和擺盤更是錦上添花。

2 清真中國牛肉麵食館 ★ 2018-2024

台北市延吉街 137 巷 7 弄 1 號

☎ 02-2721-4771

創立於 1957 年，牛肉麵湯底採用台灣牛肉與牛大骨熬煮十多個小時而成，從清燉湯頭到濃郁紅燒都令人再三回味。手擀現做的東北斤餅皮 Q 餅香，搭配京醬牛肉絲或合菜玳瑁，也是必點的招牌菜。



3 都一處(仁愛) ★ 2019-2024

台北市仁愛路四段 506 號

☎ 02-2720-6417



70 多年老店，連美國老布希總統都曾到此品嚐道地北方佳餚。以木炭放上松果燻烤的松子燻雞香嫩多汁，還有外皮酥脆的褸褸火燒、夾了豬肉的芝麻醬燒餅，以及每日限量、多層次的蔥油餅，都是必點佳餚。

4

Pàng ★ 2024-2025

台北市文昌街 181 號

隱身於家具街的墨西哥塔可小店，將在地食材融入於餡料，加上手工玉米餅皮及自製辣醬，混搭出層次分明的滋味。此外，台式滷豬腸、啤酒麵糊炸魚、熔岩起司牛頰餡餅等，也是必點的美味。



5

庄頭豆花担

台北市市民大道四段 73 號

☎ 02-8771-6301



平價的傳統甜品店，豆花分黑、白兩款，可選擇糖水或豆漿做基底，還有許多配料，如枸杞石花凍涼爽清脆、南瓜泥綿密香甜、紫米軟透、芋圓Q彈有嚼勁，另有雪蓮子、大燕麥、薏仁、綠豆等，可自由搭配。

6

東區粉圓

台北市忠孝東路四段 216 巷 38 號

☎ 02-2777-2057

東區老字號冰品店，店內無限量供應剉冰與現熬糖水，可自選配料，其中招牌粉圓以黑糖熬煮、Q彈甜香，地瓜圓和芋圓真材實料，豆花更是鮮嫩滑順、豆香濃郁，還有芋頭、仙草、綠豆等豐富配料，可說是嘴饞的絕佳選擇。



7

川妹子

台北市光復南路 240 巷 52 號

☎ 02-2721-6950



主打成都川味料理，招牌水煮牛肉起鍋後撒上花椒調料，再淋上熱油，花椒香味四溢。使用切丁四季豆炒豆豉、辣椒及肉末的「飯掃光」，還有將蛋煎炸至半熟加入青花椒的花椒燒蛋，也都是下飯的好滋味。

8 Woolloomooloo

台北市信義路四段 379 號

☎ 02-8789-0128

以鐵皮、鐵架、長木桌布置的澳洲風格餐館，曾被國外知名旅遊網站評為台北最棒咖啡館之一。道地的澳式牛奶咖啡為人氣首選，亦有多種牛奶咖啡可供選擇，推薦搭配每日現做的甜品糕點，享受悠閒午後時光。



9 心潮飯店 ★ 2024-2025

台北市忠孝東路五段 68 號 2 樓

☎ 02-2723-9976

以台式炒飯為主打，將炒飯翻玩出新花樣，10 盎司肋眼牛排炒飯、活龍蝦茴香奶油炒飯及炙燒干貝烏魚子炒飯等都是人氣選擇，還有多樣經典熱炒，呈現台菜新風貌。



10 天東 86 牛肉麵 (永吉店)

台北市永吉路 120 巷 83 號

☎ 02-2756-3050

以每日限量的爆筋牛肉麵及麻辣哥倆好牛肉麵聞名，濃郁湯頭搭配肉質軟嫩的上選牛肉，吸引日星木村拓哉親臨天母店品嚐，在信義區同樣也能享用天王喜愛的好滋味。



11 賣麵炎仔 ★2019-2025

台北市安西街 106 號

☎ 02-2557-7087



傳承第三代的老店，切仔湯麵、米粉的湯頭以雞骨、豬肉熬煮，配上清脆的豆芽菜，料好實在、風味樸實。透明櫥窗裡擺著新鮮的黑白切食材，上桌前用少許鹽水汆燙，可吃到食材的原味，外酥內嫩的炸紅燒肉更是必點小菜。

12 大稻埕慈聖宮廟前小吃

台北市保安街 49 巷

清晨時分，廟埕前榕樹下的店家陸續開張。熱呼呼的「葉家肉粥」配上炸紅燒肉佐醃蘿蔔，喚起一早的活力；愛喝湯不妨試試「媽祖宮口四神湯」，香Q的小腸和鬆軟的薏仁越嚼越香，加點米酒更提味；「阿桂姨原汁排骨湯」以豬排骨與蘿蔔熬煮，滋味濃郁鮮甜，也是暖胃好選擇。



13 丸隆生魚行

台北市迪化街一段 21 號

☎ 02-2556-5276

位於永樂市場內，主打 CP 值超高的厚切生魚片，早上 9 時店內人潮就絡繹不絕，每日的新鮮漁獲、佃煮到魚刺軟化可直接入口的香魚，以及料多且免費的味噌湯，吸引許多饕客造訪，是不可錯過的日式美味。



14 民樂旗魚米粉

台北市民樂街 3 號
☎ 0908-392-909

走過 90 年光陰的老字號，清晨 6 時與早市同步營業，細米粉加上新鮮的旗魚肉塊、芹菜末，配上炸紅燒肉、炸豆腐、炸天婦羅等小菜，加一點甜鹹滋味的醬料及薑絲，用傳統早餐展開美好的一天。



15 永樂担仔麵

台北市南京西路 233 巷 20 號
☎ 02-2556-2736

開業近 30 年，不少人因日劇《孤獨的美食家》來此拍攝慕名而來，只為一嘗劇中的「五郎特餐」。鋪滿雞絲、鹹度適中的雞肉飯，配上燙青菜、嘴邊肉、滷蛋與油豆腐，親民價格就能嘗到豐盛小吃。



16 老阿伯胖魷煨

台北市迪化街一段 226 號
☎ 02-2557-3332

在大稻埕飄香一甲子，不僅是在地人習慣的口味，許多遊客也喜歡在這間紅磚屋歇腳，慢慢品嚐福州魚丸、油蔥飯等道地台灣古早味。其中招牌魷魚煨的湯頭以大骨熬煮，加上白蘿蔔，清甜可口，讓人回味。



17 大盜陳茶飲

台北市迪化街一段 20 號
☎ 02-2552-0575

飲品命名結合在地文化，像是月老奶茶系列的「鐵了心都要愛」、「烏龍一場」，光看品名就讓人想來上一杯。茶品更與大稻埕的茶行合作，每款都能品味濃醇茶香。獨創的烏魚子奶蓋烏龍選用地食材，甜中帶鹹，口味創新。

18 稻舍食館 Rice & Shine

台北市迪化街一段 329 號

☎ 02-2550-6607

昔為米糧批發處，現由第五代打造為結合古早味與創新的台式餐館。米飯以現碾好米烹煮，飽滿Q軟，並選用大稻埕在地店家食材，提供懷舊紅燒肉、金沙蝦球、雙棗燉牛板腱等客飯，成為饕客回味老味道的首選。



20 森高砂咖啡館

台北市延平北路二段 1 號

☎ 02-2555-8680

前身為台灣人開設的第一間咖啡廳「維特咖啡廳」，後為「黑美人大酒家」，如今的森高砂主打手沖咖啡，精選台灣自產精品咖啡豆，每款皆附有農戶與味譜的說明，也可在此選購店家與農戶合作改良後自行烘焙的商品。

19 同安樂

台北市迪化街一段 235 號

☎ 02-2557-6939

老闆陳玠甫為大龍峒「老師府」陳維英的第九代傳人，將家傳私房料理、大稻埕糕餅老鋪的傳統茶點、台灣茶等，結合古文物、族譜歷史、福建泉州傳統服裝等展示於老宅中，提供一處充滿文化內涵與品嘗家宴菜的懷舊空間。



21 姚德和青草號

台北市民樂街 55 號

☎ 02-2558-9510

1946 年開業的老店，改造後展現全新風格，不妨在此悠閒地享用傳統草本飲品，更可藉由保留下來的老藥櫃遙想舊時光。大熱天喝上一杯清涼微甜的青草茶或後味微甘的苦茶，十分解渴，蘆薈茶則深受愛美人士喜愛。



公館

鄰近台灣大學的台大公館商圈
以學生和上班族為主要客群
不僅在地美味令人回味再三
還可嘗到許多隱藏版美食
快呼朋引伴一起享受





22 雄記蔥抓餅 ★ 2019-2025

台北市羅斯福路四段 108 巷 2 號

☎ 0932-948-003

隱身水源市場旁的排隊美食，蔥抓餅的餅皮酥脆，還可依自身喜好添加蛋、起司、培根或火腿。加上店家特調的蜂蜜芥末醬，一口咬下，九層塔及醬料的香氣撲鼻而來，層次豐富。

23 藍家割包 ★ 2019-2021

台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 號

☎ 02-2368-2060

口感鬆軟的麵皮夾入豬肉、酸菜、香菜及花生粉等基本配料，不管是偏好扎實咬勁的瘦肉，還是油脂豐潤的口感，都能依喜好選擇，再配上玉米排骨湯或四神湯，對味又飽足。



24 劉家水煎包

台北市汀州路三段 189 號

☎ 02-2362-1788

開店數十年，是許多人吃不膩的好味道。水煎包的麵皮軟Q香甜、底部焦脆，鮮肉口味的爆漿湯汁帶著蔥肉香，高麗菜和韭菜也是人氣選擇，再配上一杯豆漿，都是銅板價的美味。





25 Mr. 雪腐

台北市羅斯福路三段 244 巷 21 號
☎ 02-2363-5200

層層交疊的雪花冰，以各式天然食材製成，色彩繽紛、口感綿密。台 18 珍奶及多項季節限定的水果雪花冰，是店家的推薦品項。品嚐台 18 珍奶時，建議先享用原味，再依個人喜好淋上黑糖珍珠及煉乳，一種冰品多種滋味！



26 翠薪越南餐廳

台北市羅斯福路四段 24 巷 11 號
☎ 02-2368-0254

老闆是來自越南的華僑，經營 40 多年來始終保持道地家鄉味，端出越南烤肉、咖哩雞麵包、烤肉涼拌米粉、生牛肉河粉、鮮蝦捲、越式夾心麵包等，清爽、開胃又不膩口，是許多越式美食愛好者的首選。



27 腹響圓上海食府

台北市新生南路三段 86 巷 6 號
☎ 02-2362-0628

由亞太十大名廚范添美創立的江浙菜餐廳，供應如銷魂東坡肉、松子翡翠菜飯、獅子頭、醃篤鮮等功夫菜，可品嚐到正宗上海菜獨有的濃油赤醬風味，餐後再來碗招牌的玫瑰酒釀湯圓，適合三五好友來聚餐。



28 巫雲

台北市羅斯福路三段 244 巷 9 弄 7 號
☎ 02-2369-3906

主打雲南家常菜，無菜單料理，聽著黑膠音樂搭配滇緬的酸辣美味，極富異國風情。店家會依人數端出少量多道菜餚，可一次品嚐到皮蛋豆腐、咖哩雞、雲南大薄片等豐富菜色。



29 雲香亭

台北市新生南路三段 100 號 2 樓
☎ 02-2362-8806

來此一定要點一碗獨特的閃麵，雞肉乾麵放入口感酥脆的泡麵，搭配醃製的雞肉及洋蔥、高麗菜絲，最後淋上酸香爽口的醬汁及檸檬辣椒，讓人食慾大開，是許多人的私藏美食。



30 臺一牛奶大王

台北市新生南路三段 82 號
☎ 02-2363-4341

60 多年甜品老店，老饕推薦的酒釀湯圓，採用嚴選的酒麴自製酒釀，湯頭清甜；芝麻湯圓承襲古早作法，內餡香甜不膩口。此外，各式牛奶冰、八寶冰、紅豆湯也是熱門甜品。



31 佳興魚丸店

台北市汀州路三段 243 號
☎ 02-2368-3757

必點的越香乾麵，在油麵淋上鹹甜醬汁、撒上油蔥酥及香菜，越吃越香；Q 彈的福州魚丸是店內招牌，無論單獨點上一碗魚丸湯，還是加上麵、米粉或冬粉，都是值得一試的好滋味。



永康商圈

鄰近捷運東門站

以台灣小吃、中華料理、茶館聞名

近年進駐許多文青咖啡甜品店

成為觀光客喜愛的特色商圈





32 鼎泰豐 (新生店) ★ 2018-2025
台北市信義路二段 277 號
☎ 02-2395-2395

旅客來台必吃的小籠包，經典 18 摺外皮十分薄嫩，包裹鮮美多汁的內餡，搭配沾醬和嫩薑絲，滋味絕美，曾吸引木村拓哉、湯姆·克魯斯等國際名人造訪。排骨蛋炒飯粒粒分明、排骨香酥可口，也是人氣菜色。

33 好公道金雞園 ★ 2018-2024
台北市永康街 28-1 號
☎ 02-2341-6980

傳承 50 多年好滋味的江浙小館，門口擺滿各式現烤酥餅、糕點，可外帶慢慢享用。二樓用餐區氛圍懷舊，蝦仁燒賣鮮甜彈牙、小籠包皮薄多汁，還有紅豆鬆糕、八寶芋泥等點心，是漫步永康街區不可錯過的經典小食。



34 永康牛肉麵 ★ 2018-2022
台北市金山南路二段 31 巷 17 號
☎ 02-2351-1051

從小麵攤發跡，時常可見排隊人龍。牛肉麵湯頭以牛大骨、牛排骨長時間熬煮，清燉口味濃而不濁，紅燒則加入四川豆瓣醬及番茄提味，香濃微辣。粉蒸排骨及肥腸是必點小菜，吃過一回保證回味再三。





35 廖家牛肉麵 ★ 2018-2019

台北市金華街 98 號

☎ 02-2351-7065

每到用餐時間，店外聚集候位人潮，就為了那碗湯頭濃郁、帶有大骨香氣的牛肉麵。燉煮入味的牛肉略帶嚼勁，搭配大蒜入口，湯裡再放點特製酸菜，是經典吃法。招牌小菜現切豆干幾乎每桌都會點上一盤，來晚就吃不到了！



36 豐盛食堂

台北市麗水街 1-3 號

☎ 02-2396-1133

紅磚牆搭配花壁紙的復古裝潢，布置有如台灣傳統農家景致，以農家料理和創意涼拌菜受饕客歡迎。豬油拌飯粒粒分明、香氣四溢，白斬土雞肉質 Q 彈，另有農家小炒、花菜乾滷肉、菜脯蛋等，都是令人懷念的台式古早味。



37 呂桑食堂

台北市永康街 12-5 號

☎ 02-2351-3323

專營道地宜蘭菜的懷舊食堂，以西滷肉、白斬雞、粉肝、卜肉、鴨賞及宜蘭三寶（肝花、糕渣、棗餅）最為知名，古早味的蒸午仔魚以醃製冬瓜提味，也頗受歡迎。店內還免費提供甜中帶酸的金棗茶，可在此品嚐傳統好滋味。

38 思慕昔

台北市永康街 15 號

☎ 0908-059-121

曾獲 CNN 推薦來台必吃美食之一。將新鮮芒果冰磚製成雪花冰，放上芒果、芋圓及芒果雪酪，再淋上香醇煉乳，每一口都嘗得到濃郁的芒果香氣，是店內必點的超人氣冰品。



39 東海萊姆園

台北市永康街 4 巷 14 號

☎ 02-2358-7881

以新鮮現榨萊姆汁搭配各種當季盛產水果，組合成多種口味飲品，其中以萊姆桑椹、百香果、鳳梨、洛神等口味最為熱門，冬季則有限定的萊姆薑茶，解膩又暖身。



40 金錦町 (榕錦時光店)

台北市金華街 139 號

☎ 02-2395-2688

位於榕錦時光生活園區，老屋新生修復後化身為日式菓子店，販售奢華別緻的金箔蜂蜜蛋糕及土鳳梨酥，還有繽紛琉璃色澤的琥珀糖等，禮盒包裝精緻大方，送禮自用兩相宜。

41 天津蔥抓餅

台北市永康街 6 巷 1 號

☎ 02-2321-3768

從早到晚排隊人龍未曾間斷，熱騰騰的蔥抓餅，外皮煎得香酥，口感帶點咬勁且不油膩，還可自行選擇如蛋、九層塔、火腿、玉米起司等配料，讓人垂涎三尺。



西門町

西門町是一處保有百年建築

同時引領年輕潮流的地方

來此可感受新舊融合的迷人風華

品嘗傳承數十年、經典獨特的在地小吃





42 老山東牛肉家常麵店 ★ 2018-2025

台北市西寧南路 70 號 B1-15 室

☎ 02-2389-1216

70 多年老店，位於西門町萬年大樓地下室一隅，人潮總是絡繹不絕。大塊牛肉軟嫩入味、手工寬麵條嚼勁十足，配上濃郁的紅燒湯頭，是吃了就難忘的滋味。水餃、乾麵以及香 Q 的牛肚也是推薦餐點。

43 牛店精燉牛肉麵 ★ 2018-2020

台北市昆明街 91 號

☎ 02-2389-5577

老闆曾任五星級飯店廚師，以西餐廚藝結合東方文化，推出風味獨特的料理。甘甜順口的清燉湯頭以牛骨、多種香料熬製而成，滿福牛肉麵可一次吃到牛腱、牛筋和牛肚，加上特製辣油，是許多老饕的獨門吃法。



44 大三元酒樓 ★ 2018-2020

台北市衡陽路 46 號

☎ 02-2381-7180

50 多年老字號，將台式食材融入粵菜，招牌料理上湯焗龍蝦，龍蝦肉質鮮美彈牙，熱賣 30 年的海鮮焗木瓜則是將木瓜剖半去子，鑲入魚、蝦等食材，再撒上起司焗烤，風味獨特。



45 蜂大咖啡
台北市成都路 42 號
☎ 02-2371-9577

自 1956 年創立至今已逾一甲子，店門口陳列著滿滿的咖啡豆和罐裝糕點，招牌合桃酥與杏仁糕入口即化、甜而不膩。在地人更經常到此點一份招牌早餐，搭配香醇回甘的招牌水滴冰咖啡，是一大享受。



46 貳拾陸巷
台北市成都路 65 號 2 樓
☎ 02-2311-2371

由插畫家所開設，店內以童趣插畫、觀葉植栽及學生課桌椅布置，充滿藝文氛圍。限量的陽光早鳥餐提供多種組合，烘蛋和披薩則有打拋豬、培根香腸等口味，不妨搭配香噴噴冰淇淋鬆餅和特調飲品，展開美好的一天。



47 成都楊桃冰
台北市中華路一段 144-1 號
☎ 02-2381-0309

創立於 1966 年，招牌楊桃冰選用鮮採楊桃，遵循古法經鹽醃、糖煮、冰鎮等工序，保留水果原味的同時，呈現出酸、甘、鹹的獨特風味，還有鳳梨冰、李塩冰等傳統酸甜口味，夏天來一杯，消暑又解渴。



48 鴨肉扁

台北市中華路一段 98-2 號
☎ 02-2371-3918

在西門町飄香逾 70 年，名為鴨肉扁，賣的其實是鵝肉。帶有淡淡煙燻香的鵝肉，可吃到鮮嫩多汁的原味，佐以沾醬則能品嚐不同風味。必點的湯麵與湯米粉，配上些許豆芽菜，清爽順口，簡單又懷舊。



49 龍記搶鍋麵

台北市衡陽路 84 巷 5 號
☎ 02-2382-2057

開店 40 多年，隱身於狹小巷弄，卻有著熱絡人潮，是台北搶鍋麵的指標店。麵條Q彈、湯頭溫潤順口，能嘗到番茄、高麗菜的鮮甜滋味，菜單上僅有肉絲及芙蓉兩種品項，加上蒜蓉、辣椒和白醋是內行人的吃法。



50 阿宗麵線

台北市峨眉街 8-1 號
☎ 02-2388-8808

1975 年開業以來，一直是極受歡迎的在地美食。店內無座席，因此店門口總是聚集許多饕客站著品嚐。大腸麵線以濃厚柴魚高湯熬煮紅麵線，配上彈牙的大腸，再撒上香菜，還可自行添加辣椒、烏醋、蒜泥等佐料提味。



51 東一排骨

台北市延平南路 61 號 2 樓
☎ 02-2381-1487

店內的彩繪玻璃與白鐵紅皮椅，散發十足的復古風格。排骨飯以薄脆多汁、皮酥肉嫩的炸排骨，搭配淋上滷汁的白飯，口味傳統、百吃不膩，雞腿飯也是推薦菜單。用餐後不妨來一碗水果聖代或冰淇淋，畫下完美句點。

02 夜市米其林

自 2018 年《米其林指南》登台以來，台北已有數十家夜市小吃獲必比登推薦，當中不乏蟬聯多年的佼佼者，更有榮獲星級殊榮的店家。現在就來品嚐台北 5 大夜市的精選美食！



華西街夜市

台灣第一座觀光夜市，到此可品嚐各式燒烤、海鮮、甜湯、台灣小吃等，附近還有廣州街、梧州街與西昌街夜市，打造出庶民風味的美食天堂。

1 小王煮瓜 ★2019-2025

台北市華西街 17-4 號前(153 號攤)

☎ 02-2370-7118

店家獨創的清湯瓜仔肉，湯頭加入了醬瓜和自製肉燥，有著樸實的古早味，再配上一碗帶有滿滿膠質的滷肉飯，就是令人滿足的一餐。



2 源芳刈包 ★2020-2025

台北市華西街 17-2 號前(161 號攤)

☎ 02-2381-0249

扎實的刈包夾入入口即化的焢肉，再撒上花生粉與酸菜，鹹甜交織非常涮嘴，外加一碗豬肚湯是必點組合，看似尋常卻令人驚豔。

3 華西街台南担仔麵海鮮餐廳 ★2019

台北市華西街 31-1 號

☎ 02-2308-1123

創立於 1958 年，有著華麗宮廷風格的裝潢，供應龍蝦、鮑魚及生魚片等食材，與簡單清爽的台南擔仔麵，可在此一品豪華台式海鮮料理。



寧夏夜市

來此可品嚐各式傳統小吃，多數店家響應環保不使用一次性餐具，且夜市裡人車分道，更導入行動支付、多語菜單等服務，深獲觀光客喜愛。



4 豬肝榮仔 ★2018-2022

台北市寧夏路 68 號前(8、10 號攤)

☎ 0932-007-229

創立於 1955 年的元老級攤位，販售豬肝湯、豬肚湯、綜合湯和肉粽等。豬肚口感軟嫩，切片略厚的豬肝爽脆可口。肉粽蘸上特製甜辣醬，是內行人的吃法。

5 劉芋仔 ★2018-2022

台北市寧夏路 34-3 號前(91 號攤)

☎ 0920-091-595

夜市裡大排長龍的人氣攤，招牌香酥芋丸將蒸熟的鬆軟芋泥搓成球狀，炸成金黃色，口感外脆內軟；蛋黃芋餅則再加入肉脯及鹹蛋黃，是甜中帶鹹的傳統台灣味。



6 方家雞肉飯 ★2019-2022

台北市寧夏路 44-2 號(60 號攤)

40 餘年的老字號，每日手工料理的雞絲，淋上以雞骨熬煮的醬汁，再配上香氣十足的油蔥，成就這碗濃郁香醇的美味。口感軟嫩的滷豆腐也是招牌菜之一。



饒河街夜市

鄰近松山車站，聚集多間知名小吃，鹹甜苦辣各式風味任君挑選。在夜市飽餐一頓後，還可到附近彩虹橋旁的河濱公園散步。

7 陳董藥燉排骨 ★2018-2022

台北市饒河街 160 號前(125-129 號攤)

☎ 0910-901-933

湯頭以大量豬肋骨及十多種中藥材經 3 個多小時悉心熬煮而成，風味清甜且散發濃濃中藥香，是溫補的好選擇。



8 阿國滷味 ★2019-2023

台北市八德路四段 759 號

☎ 02-8981-8517

創立於 1988 年，小攤上鋪滿各式食材製作而成的滷味，只需銅板價就能嘗到多樣美味。最具人氣的鴨舌、鴨翅與脆腸，配上酸菜，好不過癮。

9 福州世祖胡椒餅 ★2018-2019

台北市饒河街 249 號前

☎ 0958-126-223

30 多年老字號，常見排隊人潮。堅持手工製作的胡椒餅，餅皮酥脆、內餡飽滿，咬一口就溢出滿滿胡椒香氣的肉汁，辛辣夠味。



臨江街夜市

又稱通化夜市，鄰近信義商圈，店家集中好逛，各式美食與生活用品一應俱全，不妨在此穿街走巷，尋得道地滋味。

10 駱記小炒 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 27 號
☎ 02-2708-1027

羊肉、牛肉搭配空心菜佐沙茶醬大火快炒，要辣、不辣任君現點，鹹度適中、風味獨特，好吃到連盤中蒜末都被掃空，另有炒螺肉、炒蛤蜊也很下飯。



11 梁記滷味 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 33 號前
☎ 02-2738-5052

以一只整齊排滿滷味的三層透明櫥櫃，自 1965 年起營業至今，養出一群死忠顧客。滷味選用廣式乾滷的料理方式、滷汁帶椒麻與五香味，內臟類與甜不辣都是高人氣選擇。

12 御品元冰火湯圓 ★2019-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 31 號
☎ 0955-861-816

一大碗剉冰，鋪上皮 Q 餡多的熱騰騰湯圓，冷熱交融的口感相當契合，再澆上清甜、香氣四溢的桂花蜜與檸檬汁，非常適合作為在夜市飽餐一頓後的甜蜜句點。



士林夜市

士林夜市占地寬廣，士林市場裡有蚵仔煎、生炒花枝焿、臭豆腐等各式美味，周邊還有生煎包、雞排、藥燉排骨、雪花冰，逛上一圈，絕對飽足。

13 海友十全排骨 ★ 2018-2022

台北市大東路 49 號
☎ 02-2888-1959

以十多種中藥材燉煮數小時，湯頭富中藥香氣且甘甜順口，其中肉質軟嫩的肋排，連軟骨也能咬個精光，再來碗麵線、魯肉飯或青菜，暖胃又滿足。



14 鍾家原上海生煎包 ★ 2019-2025

台北市小東街 38 號
☎ 02-8861-2713

美味承襲自上海老兵的好手藝。生煎包外皮鬆厚、底部金黃焦脆，高麗菜包以蔬菜搭配香菇，鮮甜多汁，鮮肉包則以特選豬肉加入青蔥，淋點特製辣椒醬更提味。



15 好朋友涼麵 ★ 2019-2025

台北市大南路 31 號
☎ 02-2881-1197

麵條帶有嚼勁，麻醬有著檸檬微酸香氣，特別放上香脆微辣的榨菜為亮點，嗜辣者可加點辣油，再來碗味噌湯加蛋，是人氣組合。



03

續攤宵夜場

在霓虹招牌熄滅後的夜半、隨著微光一同甦醒的清晨，不論何時，台北總有幾處讓人歇腳、填飽胃的所在。

1 來來豆漿

台北市內湖路一段 93 號

☎ 02-2798-8725 ● 24 小時

全天不打烊，提供現點現做的傳統早餐，像是外皮酥脆夾有厚實蔥花蛋的蛋餅、帶點獨特焦味的豆漿，以及牛肉餡餅、燒餅夾蔥蛋等都很推薦。



2 劉媽媽涼麵

台北市市民大道五段 37 號

☎ 02-8787-2093 ● 21:30-09:00(週二至05:00)

台北人的宵夜口袋名單，時常聚集排隊人潮，每日現做的涼麵，澆上香醇濃郁的麻醬，再佐以特調蒜香汁，配上一碗蛋花貢丸味噌湯，暖上心頭。

3 阿桐阿寶四神湯

台北市民生西路 153 號

☎ 02-2557-6926 ● 11:00-05:00

四神湯薏仁、豬腸料多實在，中藥材香氣濃郁撲鼻，上桌後可再添點店家特製的米酒。肉粽和肉包也是人氣餐點，是許多計程車駕駛推薦的老店。



4 鴻鼎小籠包蒸餃館

台北市內湖路一段 737 巷 49 號
☎ 0909-731-811 ● 16:00-01:30

專賣小籠包、蒸餃、酸辣湯，小籠包麵皮 Q 彈、肉餡飽滿，蒸餃外皮以蕎麥製作，內餡高山高麗菜融入新鮮黑豬肉，清爽美味，搭配私房酸辣湯，就是簡單幸福的滋味。



5 東引小吃店

台北市南京東路五段 291 巷 20 弄 3-2 號
☎ 0987-234-406 ● 10:00-04:00

開店超過 60 年的人氣宵夜麵店，牛肉麵、豬腳麵、麻醬麵、紅油抄手等，都是這裡的招牌。吸附醬汁的麵條 Q 彈夠勁，再切上一大盤各式滷味，只要親民價格，就能滿足五臟廟。



6 小李子清粥小菜

台北市復興南路二段 326 號
☎ 02-2709-2849 ● 17:00-06:00

除了提供多種現炒蔬菜，還有滷白菜、菜脯蛋等家常菜，以及招牌滷肉、麻辣臭豆腐等費工餐點，並供應可無限續加的地瓜粥。想品嚐傳統台灣家常味，來此準沒錯。

7 雅香石頭火鍋 (西門總店)

台北市成都路 159 號
☎ 02-2381-0255 ● 11:30-04:00

近 50 年石頭火鍋老店，特色是先將洋蔥、九層塔與祕製炒醬在鐵鍋中爆香，加入肉片拌炒後倒入高湯，便是鮮美醇厚的湯底，品嚐時再搭配店家特製的沙茶醬，滋味更富層次。

04

蔬食新潮流

台北蔬食餐廳密度高，提供國內外旅客豐富的蔬食風景。不論是時尚空間、創新食材或烹調方式，都能顛覆對傳統素食的想像！

1 foldie 蔬食餐酒館

台北市忠孝東路四段 205 巷 7 弄 11 號
☎ 02-8773-6020

主廚將各國經典菜餚重新解構，轉化成口味獨特且兼具美感的蔬食料理，從松露百花臭豆腐、蒼蠅頭煎餃、剝皮辣椒蘿蔔糕到地瓜咖啡布蕾等，顛覆大眾對蔬食的想像。



2 小小樹食 (大安店) ★★ 2022-2025

台北市大安路一段 116 巷 17 號
☎ 02-2778-2277

當紅的新潮蔬食餐廳，空間明亮優雅，招牌餐點小樹酪梨蔬菜佛陀碗，嚴選台灣酪梨搭配紅藜麥、毛豆、鷹嘴豆等，口感豐富，還有義式燉菜飯、紅油皮蛋豆腐餃等創意料理。

3 上善豆家

台北市復興南路一段 107 巷 16 號
☎ 02-2731-6991

供應醬燒乾鍋雞、滷白菜腐竹丸、麻油薑麵線等台味蔬食料理。推薦現做脆皮冰花煎餃，有野菜、松露野菇等口味，天然鹽滷豆花則是飯後甜食首選。



4 Plants

台北市復興南路一段 253 巷 10 號
☎ 02-2784-5677

結合裸食、無麩質及全食物飲食為概念製作餐點，端出南洋裸食捲、擂茶蘿蔔餃子佐桔醬、佛朗明哥鉢等，吃得到食材原味，又不失美味。



5 NÜDOO

台北市信義路四段 415-2 號
☎ 02-2720-3000

日式創意蔬食拉麵專賣店，以蔬菜精心調製湯底，推出如翡翠絲瓜濃湯拉麵、天府椒麻濃湯麵及栗子南瓜、白花椰濃湯沾麵等創新口味，是提供蔬食族群的新選擇。

6 Miacucina (內湖店)

台北市瑞光路 601 號
☎ 02-2659-3918

內湖店空間寬敞舒適。餐點主推口感酥脆的義式薄餅，有三種起士烤番茄芝麻葉、大蒜菠菜朝鮮薊蘑菇藍奶酪等熱門口味，還有重口味的三杯佛陀碗，都是味蕾享受。



7

祥和蔬食 (鎮江店) ★ 2018-2025

台北市鎮江街 1 巷 1 號

☎ 02-2357-0377

台灣第一間川式蔬食餐廳，連續多年獲米其林必比登推薦。堅持以新鮮蔬食烹煮，不使用蔥蒜調味，卻能呈現出四川料理的麻辣香氣，翻轉對蔬食料理的想像。



8

嬉皮麵包

台北市四平街 7 號

☎ 02-2567-9969

玻璃櫥窗陳列著琳瑯滿目的麵包與甜點，以無蛋、無奶的純素主義製作糕點，也販售純素及五辛素的酸種餅皮披薩，希望傳遞友善動物的理念。



9

不葷主義茶餐廳

台北市南京東路三段 275 號 2 樓

☎ 02-2545-9977

將港式點心及江浙菜融入蔬食料理中，提供巧思滿分的蔬食新體驗，如冰花鍋貼、雪菜素蒸餃、老罈酸菜魚、佛跳牆等，讓非素食者也驚豔連連。



旅遊實用情報

台北市旅遊服務中心

提供旅遊景點、交通資訊及遊程諮詢服務，並可免費索取文宣、地圖，詳細地點及服務時間請至台北旅遊網查詢。

travel.taipei/zh-tw/information/servicecenter



走動式旅遊服務

每週六、日在西門町、士林、信義、北門、中山及永康街等觀光熱點，由走動式旅遊服務員於固定值勤路線，提供英語、日語、韓語及東南亞相關語系等觀光指引及旅遊諮詢服務，相關資訊請至台北旅遊網查詢。



旅遊諮詢及查詢

台北市民當家熱線：1999（外縣市請撥02-2720-8889）

交通部觀光署24小時免付費旅遊諮詢：0800-011-765

外國人在台生活諮詢熱線：1990

台北旅遊網：

travel.taipei，以中、英、日、韓、泰、印尼、越南、西班牙語介紹台北觀光資訊。

台北大縱走：

taipeigrandtrail.gov.taipei，收錄共8段縱走路線。

台北友善店家：

friendlystore.taipei，提供不同友善服務項目店家資訊。

台北市農業主題網：

recreational-agriculture.gov.taipei，提供台北市休閒農業區及相關農遊資訊。

來台北有好宿：

taipeinestay.com，精選台北市特色住宿資訊。

交通部觀光署住宿網：

taiwanstay.net.tw，可依個人需求查詢合法住宿資訊。

下載「現在玩台北」App

iOS

Android



各運具路線僅為示意
非實際地理位置

圖例

BR 文湖線

R 淡水信義線

G 松山新店線

O 中和新蘆線

BL 板南線

Y 環狀線

貓空纜車

機場

高鐵

台鐵

桃園機場捷運

淡海輕軌

安坑輕軌



交通資訊

台北捷運

☎ (02)218-12345 (24小時) 🌐 www.metro.taipei

車票種類



單程票

NT\$ 20 - NT\$ 65



1日票

NT\$ 150



24小時票

NT\$ 180



48小時票

NT\$ 280



72小時票

NT\$ 380

悠遊卡、一卡通

可於各捷運站及超商等地購買，加值後即可使用。除可搭乘大眾運輸、租借YouBike，還可作為電子錢包，在超商及特約商店小額付費。



北北基好玩卡

包含結合兌換各項免費優惠及紀念品的「無限暢遊卡」、暢遊熱門景點的「北北基桃景點暢遊卡」、結合台北101觀景台和故宮的特製「經典景點卡」及交通無限次搭乘的「交通暢遊卡」等。旅客持卡可在效期內暢遊台北市、新北市、基隆市和桃園市，票種詳情及使用範圍請至官網查詢。



官網

uBike YouBike 微笑單車

☎ 1999 (外縣市請撥02-2720-8889) 轉 5855
🌐 youbike.com.tw

貓空纜車

☎ (02)218-12345 (24小時)
🌐 www.gondola.taipei

藍色水路

台北市公共運輸處 🌐 pto.gov.taipei
台北市藍色水路微旅行 🌐 river-fun.taipei
(航班資訊請洽各航運公司)

台灣好行——北投竹子湖線

🚶 捷運北投站—竹子湖
🌐 www.taiwantrip.com.tw

台北市雙層觀光巴士

包含紅、藍 2 條路線，紅線途經西門町、艋舺龍山寺、中正紀念堂、永康商圈、台北 101、東區等；藍線則行經北門、台北市立美術館、士林夜市、士林官邸與國立故宮博物院等，詳情請至官網或撥 (02)8791-6557 轉 30 查詢。



官網

台北市評鑑優良計程車隊

台灣計程車機動性高，是旅客前往交通不便處的絕佳選擇。台北市政府每年會依照台北市各計程車隊的服務品質，評選出優良車隊，詳情請至官網或撥 (02)2727-4168 轉 8529 查詢。



官網