

UNDISCOVERED TAIPEI

美味しい台北



觀光傳播局
Department of Information and Tourism

undiscovered
taipei



2024年7月発行

01 商圈の実力派 グルメ

今日は、何を食えますか？ SNSで話題の東区、信義商圈のトレンド料理、大稻埕の百年の歴史ある建物で味わうグルメ、公館の何度食べても飽きないB級グルメ、文芸青年やグルメ愛好家が集まる永康街の名店、そして何年経っても色褪せない西門町の昔ながらの味わい……。台北市の商圈は「実力派グルメ」揃い。さまざまな美食が楽しめます！

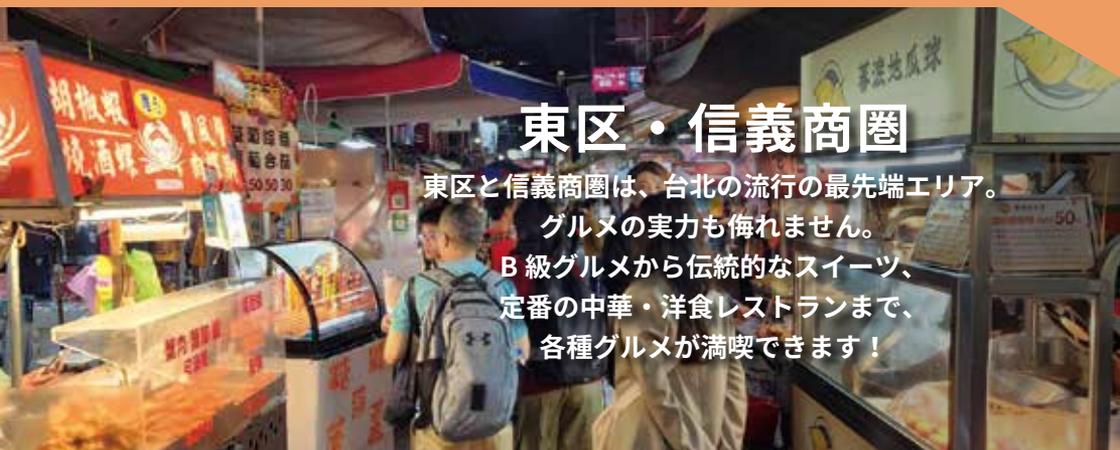


東区・信義商圈

東区と信義商圈は、台北の流行の最先端エリア。

グルメの実力も侮れません。

B級グルメから伝統的なスイーツ、
定番の中華・洋食レストランまで、
各種グルメが満喫できます！



1 天下三絶 ★2019-2023

台北市仁愛路四段 27 巷 3 号

☎ 02-2741-6299



看板メニューの「天下三絶牛肉麵」は、厳選した牛骨とトマト4種を煮込み、すっきり甘いスープ。前すね、ともすね、すじ、テールの4種類の肉が味わえます。20数種類の漢方で煮込んだ滷味(台湾風煮物)の盛り合わせは、味がしみ込んでいて、包丁技と美しい盛り付けが、美味しさを引き立てています。

2 清真中国牛肉麵食館 ★2018-2023

台北市延吉街 137 巷 7 弄 1 号

☎ 02-2721-4771

1957年創業。台湾牛の肉と大腿骨を十数時間煮込んだスープは自然な甘み。塩味の清燉(チンドゥン)と醤油味の紅焼(ホンシャオ)があり、どちらも後引く美味しさ。手作りの東北斤餅(小麦粉の生地を薄く焼いたもの)はもちもちの食感で、京醬牛肉絲(細切り牛肉の甘辛炒め)や合菜玳瑁(五目炒めの玉子載せ)を巻くのがおすすめ。



3 都一处 ★2019-2023

台北市仁愛路四段 506 号

☎ 02-2720-6417



開業70年以上の北京料理の老舗で、ブッシュ元米大統領も訪れたことがあります。松の実を燻して作るスモークチキンは柔らかくジューシー。皮がパリパリの褸褸火焼(棒餃子)や豚肉を挟んで食べるゴマダレお焼き、そして毎日数量限定の分厚い層のネギパイは、どれもラストオーダーです。

4

満粥穂

台北市大安路一段 11 号

☎ 02-2771-0648

柔らかくあっさりとした食感のお粥に海鮮、肉、野菜などのバラエティ豊かな具材が選べます。メニューは定番ものからトントロやスズキを使ったものまで様々。「松露芙蓉麻香燉鶏粥」は骨なし鶏モモ肉の新鮮な旨味が玉子とトリュフと絶妙に合わさり、しっとりとした滑らかな食感と香ばしいごま油の香りで余韻が広がります。



5

庄頭豆花担

台北市市民大道四段 73 号

☎ 02-8771-6301

手頃な価格の伝統的スイーツのお店。豆花は黒と白の2種類あり、シロップか豆乳を選んでかけます。また、トッピングは十数種類が並び、さっぱりとしたクコの実寒天や甘いカボチャペースト、柔らかく煮詰めた紫黒米、もちもちのタロイモ団子のほか、ハスの実、オーツ麦、ハト麦、緑豆などから自由に組み合わせることができます。



6

東区粉圓

台北市忠孝東路四段 216 巷 38 号

☎ 02-2777-2057

東区の老舗のかき氷店で、かき氷とシロップが食べ放題です。トッピングが選べ、看板メニューの黒糖タピオカは、程よい甘さでもちもちの食感。サツマイモ団子とタロイモ団子は素材の味が生きています。豆花はしっとり滑らかで、豆の香りが濃厚。タロイモ甘露煮、仙草ゼリー、緑豆なども外せない選択肢です。



7

川妹子

台北市光復南路 240 巷 52 号

☎ 02-2721-6950

四川料理がメイン。看板メニューの「水煮牛肉」は、器に盛った肉に花椒と熱々油をジュッとかけたもの。花椒の香りが広がります。細かく切ったインゲンと豆豉、トウガラシ、ひき肉を炒めた「飯掃光」や、揚げ焼きにした半熟卵に青花椒をかけた「花椒燒蛋」もご飯が進む一品です。



8 Woolloomooloo

台北市信義路四段 379 号

☎ 02-8789-0128

トタンやスチールラック、ウッドロングテーブルでデザインされたオーストラリア風のレストラン。海外の有名な旅行サイトで台北一のカフェと評されたこともあります。本場のフラットホワイトコーヒーが人気で、コーヒーの焙煎度も選べます。毎日手作りされるスイーツと合わせれば、のんびりと午後のひとときを過ごすことができます。



9 四川吳抄手

台北市松仁路 58 号 4 階

☎ 02-8786-2426

麺類から円卓料理まで、一品一品心を込めて作り上げています。看板メニューの紅油抄手は、厳選した豚もも肉の餡を包んだワンタンに、毎日作り立ての四川風ラー油をかけたもので、クセになる美味しさ。同じく人気メニューの「氷鎮脆紹麺」は、弾力のある冷麺に揚げきな粉を散らし、爽やかな酸味があるピリ辛ソースをかけた食欲全開の一品です。



10 胡饕米粉湯

台北市永吉路 30 巷 158 弄 3 号

☎ 02-2765-2017

50年以上受け継がれてきた味わい。芋頭米粉(タロイモビーフン)は、香りが濃厚で、しっとり柔らかいタロイモと甘みあるスープの味がしみ込んだ太ビーフンが食通たちに愛されています。各種小皿料理や、注文を受けてからさっと茹でる豚ほほ肉、招牌滷三宝(煮込み3点盛り)も後引く美味しさの庶民派グルメとして人気です。



大稻埕

大稻埕の街や市場では、
早朝でも多くの人々が庶民派グルメを楽しんでいます。
昔ながらの本場の味わいと、
古い建物をリノベーションし文化クリエイティブな
空間へと生まれ変わった様々な
スタイルのレストランによって、
街全体が独特の雰囲気を出しています。





11 売麵炎仔 ★ 2019-2023

台北市安西街 106 号

☎ 02-2557-7087

三代に渡り受け継がれてきた老舗。「切仔湯麵」、「切仔米粉」は鶏骨、豚肉を煮込んだスープにしゃきしゃきのもやしを合わせていて、素材を生かしたシンプルな味わいです。透明ケースに並ぶ新鮮なもつ類は、さっと塩茹でして提供され、素材本来の味が楽しめます。サクッとジューシーな炸紅焼肉（紅麵漬け豚肉の唐揚げ）もぜひ食べたい一品です。

12 大稻埕慈聖宮廟前広場の屋台料理

台北市保安街 49 巷

午前 9 時になると、廟前広場のガジュマルの下で、屋台が次々と開店します。熱々の「葉家肉粥」と紅麵漬け豚肉の唐揚げたくあん添えは朝のエネルギーチャージにぴったり。スープが好きな人は「媽祖宮口四神湯」を試してみてください。弾力のある豚小腸とハトムギが噛むほどに香ばしく、料理酒の風味が味わいを引き立てています。「阿桂姨原汁排骨湯」は豚スペアリブと大根のスープ。優しい甘みで身体の中から温まります。



13 永楽米苔目

台北市民楽街 111 号

☎ 02-2553-2020

50 年以上続く老舗。もちもちの食感の米苔目（米粉で作る麺）は、ゲンコツを煮込んだスープにフライドエシャロット、干しエビ、ニラが合わさり、濃厚かつ甘みのある味わい。スープなしの米苔目もあり、特選のスイートチリソースをかけて食べます。塩気が程よく食べやすい一品です。各種もつ類や厚揚げ豆腐、ゆでたニラなど好みのおかずを合わせて食べれば、ローカルな昔ながらの味を楽しむことができます。



14 民楽旗魚米粉

台北市民楽街 3 号

☎ 0908-392-909

90年の歴史を歩んできた伝統あるお店。早朝6時、朝市と同時に開店します。ここで伝統的な朝食を取り、素敵な一日をスタートしてみませんか。細めのビーフンは、新鮮なカジキと刻んだセロリ入り。炸紅焼肉（紅麴漬け豚肉の唐揚げ）、厚揚げ豆腐、さつま揚げなどのおかずは、甘じょっぱいソースと千切り生姜を合わせれば、風味がさらにアップします。



16 老阿伯胖魷焿

台北市迪化街一段 226 号

☎ 02-2557-3332

大稻埕で60年以上その香りを漂わせ、地元の人々にとっては馴染みの味。また、赤レンガの店内で、福州魚丸（肉入り魚団子）や油葱飯（揚げネギご飯）など、昔ながらの台湾の味をゆっくりと味わう旅行者も少なくありません。看板メニューの魷魚焿（イカのトロみスープ）はゲンコツを煮込んだスープと大根が合わさり、すっきりと甘い余韻が残ります。



15 永楽担仔麵

台北市南京西路 233 巷 20 号

☎ 02-2556-2736

永楽市場の横で30年近く営業を続ける麵店です。日本ドラマ『孤独のグルメ』台湾編で、松重豊さんが演じる主人公の五郎が訪れたことでも有名。劇中の「五郎セット」を食べようと多くの方が訪れます。ほぐした鶏肉を盛った鶏肉飯は程よい塩気。茹で野菜、白菜の煮込み、豚ほほ肉、煮玉子、厚揚げ豆腐などはリーズナブルでボリューム満点。



17 大盜陳茶飲

台北市迪化街一段 20 号

☎ 02-2552-0575

ドリンク名には地元の文化が取り入れられており、月老ミルクティーシリーズは愛を感じるネーミングが注目を集めています。大稻埕で100年の歴史ある茶葉店と提携していて、どれも濃厚なお茶の香りが楽しめます。ローカル食材を用いたユニークな烏魚子奶蓋烏龍（からすみフォームミルクウーロン茶）は、甘さの中にほんのりと塩気を感じられ、新しい味わいです。

18 稻舍食館 Rice & Shine

台北市迪化街一段 329 号

☎ 02-2550-6607

穀物の卸売倉庫が昔ながらの味とクリエイティブ空間を融合させた台湾料理レストランに生まれ変わりました。つきたての米で作るご飯は、ふっくらもちり。地域の食材を使った古早味瓜仔鷄(鶏ひき肉の漬物蒸し)、金沙蝦球(エビの塩漬け卵炒め)、双棗燉牛板腱(牛みすじとナツメの煮物)など昔懐かしい御膳が楽しめます。



19 同安樂

台北市迪化街一段 121 号

☎ 02-2557-6939

オーナーの陳玠甫さんは台北市大龍峒にある「老師府」(陳悦記祖宅)の一族のひとり、陳維英氏の9代目。古文物や一族の歴史、福建省泉州の伝統衣装などが展示される古い建物の中で、一族に伝わる家庭料理、大稻埕の老舗菓子店の伝統的な茶菓子、台湾茶などを提供しています。文化的な深みがあふれるレトロな空間で料理が楽しめます。



20 森高砂咖啡館

台北市延平北路二段 1 号

☎ 02-2555-8680

建物の前身は初めて台湾人が開業した喫茶店「維特咖啡廳」、その後「黒美人大酒家」となり、現在はハンドドリップコーヒーをメインに取り扱う森高砂咖啡館になっています。厳選した台湾産コーヒー豆の全種類に、生産農園や味の紹介が書かれています。お店と農園が協力して改良し、自家焙煎したコーヒー豆も購入できます。

21 姚徳和青草号

台北市民楽街 55 号

☎ 02-2558-9510

1946年創業の老舗がリノベーションを経て生まれ変わりました。あえて残された古い薬棚が当時の物語ります。ここでのんびりと伝統的な薬草茶を味わってみませんか。特に猛暑時には、甘くすっきりとした青草茶やかすかに甘い余韻が残る苦茶を飲めば、喉の渇きが癒されます。また、アロエ茶は美容を気遣う人たちに人気のお茶です。





公館

台湾大学に近い台大公館商圈は、
 学生や社員が主な客層。
 ローカルグルメだけでなく、
 隠れた名店も数多くあります。
 さあ、みんなで出かけましょう！





22 雄記葱抓餅 ★2019-2023
台北市羅斯福路四段 108 巷 2 号
☎ 0932-948-003

水源市場そばにある行列必至のグルメです。葱抓餅(厚いネギパイ)は皮がパリパリで、卵やチーズ、ベーコン、ハムなど、お好みで具材を選ぶことができます。ハニーマスタードソースはお店の特製。食べた瞬間、香ばしいバジルとソースの香りが鼻に抜ける、味わい深い屋台料理です。

23 藍家割包 ★2019-2021
台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 号
☎ 02-2368-2060

ふわっとした生地に豚肉、漬物、パクチー、ピーナッツパウダーを挟むオーソドックスな割包(角煮バーガー)。藍家割包は赤身を柔らかくなるまで煮込んでいて、脂身はさっぱりしています。好みに合わせて赤身の割合を選ぶこともできます。コーンとスペアリブのスープや四神湯(葉膳スープ)と一緒に食べれば、絶妙な組み合わせです。



24 劉家水煎包
台北市汀州路三段 189 号
☎ 02-2362-7826

何度食べても食べ飽きない、創業数十年のお店。水煎包(蒸し焼き肉まん)の生地はもっちりとして甘く、カリッと焦げ目がついていて、肉汁たっぷりの餡はネギの香りも感じられます。キャベツ入りやニラ入りも見逃せません。豆乳との相性がぴったりで、どれも安くておいしい庶民的グルメです。



25 Mr. 雪腐

台北市羅斯福路三段 244 巷 21 号

☎ 02-2363-5200

薄い氷が何層にも重なった「雪花氷」は、各種天然の食材を使用していて、カラフルな見た目としっとりとした口当たりが楽しめます。台 18 珍奶 (タピオカミルクティー味) と夏季限定の芒果 feat 牛奶 (マンゴーミルク味) は、おすすめのかき氷です。台 18 珍奶を食べる時は、まずはそのまま味わってから、好みに合わせて黒糖タピオカや練乳をかけて食べれば、一度に様々な味わいが楽しめます。



26 翠薪越南餐厅

台北市羅斯福路四段 24 巷 11 号

☎ 02-2368-0254

公館エリアで長年愛されているベトナム料理店。ベトナム出身の華僑であるオーナーは、40 数年前の創業以来、故郷の本場の味を守り続けています。ベトナム風串焼肉、チキンカレーパン、焼肉のセビーフン、牛肉のフォー、エビの生春巻き、ベトナム風サンドイッチなど、食欲を刺激しつつさっぱりとした味わいが、ベトナム料理好きの人たちに選ばれています。



27 光一肆号 (新生店)

台北市新生南路三段 76 巷 2 号

☎ 02-2362-2211

古い家屋をリノベーションしたガラス張りのカフェ。明るく心地よい店内では、大きなガラス越しの風景を眺めながら、ボリューム満点の美味しいランチや各種サラダ、パスタ、煮込み料理など様々な異国料理が楽しめます。ヘルシーなスムージーやオーガニックフルーツティーもあり、美味しさと健康を兼ね備えた、心満たされるひとときを過ごすことができます。



28 巫雲

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

雲南の家庭料理を提供するメニューのないレストラン。アナログのレコードが流れる店内で、酸味と辛味が織り成すエスニック感たっぷりの雲南ミャンマー料理が楽しめます。人数に応じて複数のおかずを少しずつ提供するスタイルで、ピータン豆腐やチキンカレー、雲南大薄片（薄切り豚肉の和え物）などバラエティーに富んでいます。



29 雲香亭

台北市新生南路三段 100 号 2 階
☎ 02-2362-8806

ここならではのユニークな「閃麺」はマストオーダー。汁なし鶏肉麺の上に、カリカリのインスタントラーメン、下味をつけた鶏肉、玉ねぎ、千切りキャベツをのせ、最後に爽やかな酸味のあるソースをかけ、唐辛子を散らします。ピリッと辛く爽やかな風味が食欲を刺激する、多くの人にとっての秘蔵グルメです。



30 台一牛奶大王

台北市新生南路三段 82 号
☎ 02-2363-4341

60年以上の歴史あるスイーツのお店。食通たちの一押しは酒釀湯圓（発酵もち米スープの白玉団子）です。厳選した酒麴を使った自家製酒釀のスープはすっきりとした甘み。伝統的な製法で作るゴマ入り白玉団子は、ほどよい甘さです。このほか、各種ミルクかき氷や八宝氷（トッピング8種）、ぜんざいなども人気のスイーツです。



31 佳興魚丸店

台北市汀州路三段 243 号
☎ 02-2368-3757

「越香乾麵」は、ぜひオーダーしたい一品。汁なし麺に甘塩辛いソースをかけ、フライエシャロットとパクチーを散らしたもので、食べるほどに香ばしさが感じられます。弾力のある福州魚丸（肉入り魚団子）はお店の看板スープ、麺やビーフン、はるさめを加えることもでき、試す価値がある庶民派グルメです。



永康商圈

MRT 東門駅周辺にあり、
台湾 B 級グルメ、中華料理、茶芸館が有名。
近年おしゃれなカフェやスイーツ店が数多く出店し、
観光客に人気の特色ある商圈になっています。





32 鼎泰豊 ★2018-2023
台北市信義路二段 277 号
☎ 02-2395-2395

海外からの旅行者が台湾で必ず食べるグルメといえば小籠包。永康商圈はその原点です。標準の18ひだの皮はとても薄く、餡の豚肉がジューシー。醤油と酢を混ぜたつけダレと千切り生姜が絶妙にマッチします。排骨蛋炒飯(骨付き豚肉のせ卵チャーハン)も人気のメニュー。ご飯がパラパラで、卵の香ばしさが口の中に広がります。豚肉も香りが良く美味しい一品です。

33 好公道金鶏園 ★2018-2023
台北市永康街 28-1 号
☎ 02-2341-6980

50年以上受け継がれる江浙省の味。店の入り口には焼きたてのパイや焼き菓子が並べられていて、テイクアウトも可能です。2階のイートインスペースは、どこか懐かしい雰囲気。ぷりぷりのエビが入った海老焼売や皮が薄くジューシーな小籠包が楽しめます。紅豆鬆糕(あずきの蒸しケーキ)、八宝芋泥(タロイモペーストの蒸し菓子)などもあり、永康エリアを散策するなら見逃せない王道グルメです。



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

小さな屋台からスタートし、今では行列ができるお店になっています。スープは牛ゲンコツや牛スペアリブを長時間煮込んで作っています。清燉(チンドゥン)スープは透き通っているのに風味が濃厚。紅焼(ホンシャオ)スープは豆板醤とトマトを加えて深みのある辛味を出しています。粉蒸排骨(スペアリブの糯米蒸し)や粉蒸肥腸(もつ糯米蒸し)はぜひ味わいたいメニュー。美味しい余韻が続くこと間違いなしです。





35 廖家牛肉麵 ★2018-2019
台北市金華街 98 号
☎ 02-2351-7065

食事時になると、香り高い濃厚スープの牛肉麵を目当てに訪れるグルメ客で、店先にはいつも行列ができています。しっかりと味が染み込んだ牛肉は程よい歯ごたえがあります。ニンニクをかじり、特製高菜漬けをスープに入れて食べるのが、ここでの定番の食べ方です。小皿料理の千切り干し豆腐は、お店に来たほとんどの客がオーダーする売り切れ御免の看板メニュー。注文はお早目に！



36 豊盛食堂
台北市麗水街 1-3 号
☎ 02-2396-1133

赤レンガの壁と客家花布のレトロなデザインが特徴で、台湾の昔懐かしい農村料理や創作料理が人気のレストランです。豬油拌飯(ラードご飯)はお米一粒一粒がしっかりしていて、香りが良く、白斬土鶏(茹で地鶏)は弾力のある歯ごたえです。麻油松阪肉(トントロのごま油炒め)、花菜乾滷肉(カリフラワーと豚肉の煮込み)、菜脯蛋(切干大根入り卵焼き)などもあります。



37 呂桑食堂
台北市永康街 12-5 号
☎ 02-2351-3323

宜蘭の郷土料理を専門に扱うレトロな食堂です。西滷肉(五目とろみ炒め)、白斬鶏(茹で鶏)、粉肝(冷製レバー)、肉(豚肉の天ぷら)、鴨賞(鴨肉燻製)、宜蘭三宝(湯葉巻き揚げ、スープ揚げ、ナツメ餅の3種盛り)などが有名。漬け冬瓜で味付けした蒸午仔魚(ナンヨウアゴナシの蒸し物)は、昔懐かしい風味が好評です。店内では金柑茶のサービスもあり、伝統的な味わいが楽しめます。

38 思慕昔

台北市永康街 15 号

☎ 0908-059-121

永康街の有名なかき氷店で、CNN がお薦めする台湾グルメにも選ばれたことがあります。新鮮なマンゴーのブロック氷を削ったかき氷に角切りマンゴー、芋団子、マンゴーシャーベットをのせ、練乳をかければ完成。口に入れる度にマンゴーの芳醇な香りが感じられます。お店に来たら、絶対に食べたい超人気メニューです。



39 東海菜姆園

台北市永康街 4 巷 14 号

☎ 02-2358-7881

搾りたてのフレッシュライムジュースと旬のフルーツを組み合わせた各種ドリンクを提供しています。特に人気があるのは、マルベリー、パッションフルーツ、パイナップル、ローゼルとの組み合わせ。また、冬季限定のライムジンジャーティーは、口の中がさっぱりとし、身体も温まります。



40 金錦町 (榕錦時光店)

台北市金華街 139 号

☎ 02-2395-2688

榕錦時光生活園區にある古い家屋をリノベーションした和風の和菓子店。薄く繊細な金箔を敷き詰めた豪華な金箔ハニーカステラやパイナップルケーキを販売しています。また、カラフルな琥珀糖や見栄えのするギフトボックスもあり、ここに来れば自分用にも贈り物にもぴったりなスイーツが見つかるはず。

41 悄悄好食

台北市永康街 31 巷 14-4 号

☎ 02-2356-7206

ごはんまりとした人気のスコーン店。毎月フェイスブックで期間限定フレーバーを公開しています。タロイモ、アーモンド、黒糖、シナモンなどはどれも人気のフレーバー。熱々のスコーンに特製クリームをつけて食べると、ふわっと滑らかな口当たりで、食べたしたら止まらない幸せな味わいです。

西門町

西門町は百年の歴史ある建築物が保存されている一方で、
若者の流行をリードする場所でもあります。

ここに来れば、

新旧が入り混じる魅力的な町並みが楽しめるほか、
数十年に渡り受け継がれている
ご当地グルメを味わうこともできます。





42 老山東牛肉家常麵店 ★2018-2023
台北市西寧南路 70 号 B1-15 室
☎ 02-2389-1216

西門町万年ビルの地下1階にある70年以上続く老舗で、客足が途切れることはありません。大きくカットした牛肉は軟らかく味が染み込んでいて、手作りの平打ち麺はコシがあります。濃厚な紅焼(ホンシャオ)スープが合わさって、一度食べたら忘れられない美味しさ。水餃子や乾麺(汁なし麺)、歯ごたえのある牛のハチノスもおすすめのメニューです。

43 牛店精燉牛肉麵 ★2018-2020
台北市昆明街 91 号
☎ 02-2389-5577

オーナーは5つ星ホテルの元シェフ。洋食の技術に東洋文化を融合させたユニークな味わいの料理を提供しています。甘みのある清燉(チンドウン)スープは、牛骨と各種香辛料をじっくり煮込んだもの。満福牛肉麵は牛すね肉、牛スジ、ハチノスが一度に堪能できます。特製ラー油をかけるのが食通たちのおすすめの食べ方です。



44 大三元酒樓 ★2018-2020
台北市衡陽路 46 号
☎ 02-2381-7180

台湾食材を取り入れた広東料理のお店で、創業50年以上。看板メニューはぶりっとしたえびの食感が楽しめる上湯焗龍蝦(伊勢海老グリルのあんかけ)。また、半分に割ったパイアヤに魚やえびなどを詰めチーズをのせて焼き上げる海鮮焗木瓜(パイアヤの海鮮グラタン)は独特の風味があり、発売から30年間変わらぬ人気のメニューです。





45 蜂大咖啡

台北市成都路 42 号

☎ 02-2331-6110

1956年にオープンした、60年以上の歴史ある喫茶店。海外メディアに紹介されたこともあります。入り口にコーヒー豆や瓶詰めのお菓子が並ぶ店内では、地元の人たちがよく朝食を楽しんでいます。合桃酥(クルミクッキー)や杏仁糕(アーモンド落雁)は、口に入れた瞬間ほろほろと崩れ、程よい甘さが広がります。香り高い看板メニューの水だしコーヒーと一緒にいただければ、大満足のひとときを過ごすことができます。



46 貳拾陸巷

台北市成都路 65 号 2 階

☎ 02-2311-2371

イラストレーターとして活動するオーナーが開業したカフェ。店内には童心をくすぐる楽しいイラストや観葉植物、学校机などがあり、芸術文化が感じられる空間になっています。毎日数量限定のランチのバークドエッグとピザは、ガパオ風味、ベーコンソーセージ風味など様々な組み合わせから選べます。香ばしいワッフルアイスと特製ドリンクで素敵な一日を始めるのも良いかもしれません。



47 Meat Up 覓响

台北市武昌街二段 37 号 6 階

☎ 0908-198-398

ここ何年も SNS で人気のスポットになっているレストラン。入り口のプランクだけでも、何枚も写真を撮りたくなります。料理は食材だけでなく盛り付けにもこだわりが感じられます。新鮮な素材の旨味が詰まったホタテと白トリュフのクリームパスタ、ガーリックが香ばしいローストガーリックステーキパスタのほか、フルーツヨーグルトやスフレパンケーキなども美味しく、写真映えるメニューです。



48 鴨肉扁

台北市中華路一段 98-2 号

☎ 02-2371-3918

西門町で 70 年以上続く名店「鴨肉扁」は、店名にカモ肉とありますが、売っているのはガチョウ肉です。スモークの香りがほのかに香るガチョウ肉は、そのまま食べてもジューシーで美味しいですが、ソースをつけるとまた違った風味が楽しめます。麺やビーフンも外せません。もやし入りのあっさりとした風味は、シンプルでどこか懐かしい味わいです。



49 龍記搶鍋麵

台北市衡陽路 84 巷 5 号

☎ 02-2382-2057

狭い路地裏にありながら、賑わいが絶えない開業 40 年あまりの人気店。台北で搶鍋麵 (食材を強火で炒めて煮た麺) を食べるなら押さえておくべきお店。コシのある麺と口当たりの良いスープ。トマトやキャベツは優しい甘みを感じられます。メニューは肉絲麵 (細切り肉麵)、芙蓉麵 (肉そぼろ麵) の 2 種類。にんにく、とうがらし、酢を加えるのが食通たちの食べ方です。



50 阿宗麵線

台北市峨眉街 8-1 号

☎ 02-2388-8808

1975 年の創業以来、たくさんの人に愛され続けているご当地グルメ。イートインスペースがないため、いつも店の前では、多くの人が立ったまま麺をほおばっています。「大腸麵線」は濃厚なかつおだしのスープで煮込んだそうめんに歯ごたえのあるホルモンを合わせ、パクチーを散らしたものの。好みに合わせて唐辛子や黒酢、おろしにんにくを加えれば、風味がより豊かになりますよ。



51 東一排骨

台北市延平南路 61 号 2 階

☎ 02-2381-1487

スタンドグラスや赤レザーのスチール椅子が年代を感じさせるレストラン。排骨飯 (スペアリブ定食) はサクッとジューシーなスペアリブと煮汁をかけたご飯がセットになっています。伝統的な味わいで、何度食べても飽きないおいしさ。鶏腿飯 (鶏モモ肉定食) もおすすめです。食後にフルーツパフェやアイスクリームを食べれば、お腹も心も大満足できるはず。

02 夜市のミシュラン

世界的に人気のある台北グルメは、2018年に『ミシュランガイド』に初掲載されて以来、数十軒の台北夜市グルメがビブグルマンに紹介されています。何年も連続で推薦される優秀グルメも少なくありません。台北5大夜市のご当地グルメをご堪能ください！



華西街夜市

台湾初の観光夜市。焼肉や海鮮、スイーツ、B級グルメなど各種料理が楽しめます。周辺には広州街、梧州街、西昌街夜市もあり、B級グルメ天国になっています。

1

小王煮瓜 ★2019-2023

台北市華西街 17-4 号前(153 番ブース)

☎ 02-2370-7118

お店オリジナルの清湯瓜仔肉は、きゅうりの漬物と自家製肉団子のスープ。素朴で昔懐かしい味わいです。コラーゲンたっぷりの魯肉飯（ルーローハン）と一緒に食べれば、大満足の組み合わせです。



2

源芳刈包 ★2020-2023

台北市華西街 17-2 号前(161 番ブース)

☎ 02-2381-0249

噛み応えのある蒸しパンにとろける豚の角煮を挟み、ピーナッツパウダーと漬物を加えています。甘さと塩辛さが入り混じり、食べれば食べるほど美味しく感じられます。豚もつスープが定番の組み合わせ。



3

昶鴻麵点 ★2020-2023

台北市華西街 15 号前(171 番ブース)

☎ 0982-187-604

看板メニューは、やわらかい豚ほほ肉を使った「菊花肉麵」。スープは生姜と胡椒の香りがきいています。また、「猪尾麵」もあり、その豚テールのぶるぶるの食感を求めて、多くの食通や有名人が訪れています。



寧夏夜市

伝統的な各種 B 級グルメが楽しめるほか、多くの屋台が使い捨て食器は使わず、サステナビリティに取り組んでいます。歩道と車道の分離、モバイル決済対応、多言語メニューなど、利用しやすい環境が整っており、観光客に好評の夜市です。



4

豬肝柴仔 ★2018-2022

台北市寧夏路 68 号前(8、10 番ブース)

☎ 0932-007-229

創業 1955 年の老舗屋台。豚レバースープ、豚ガツスープ、レバーとガツのスープ、ちまきを販売しています。豚ガツは口当たりがやわらかく、厚めのレバーは臭みがなくぶりっとした食感です。ちまきには特製スイートチリソースをかけて食べるのがおすすめです。

5

劉芋仔 ★2018-2022

台北市寧夏路 34-3 号前(91 番ブース)

☎ 0920-091-595

夜市で大人気の行列屋台です。看板メニューの「香酥芋丸」は、ふっくら蒸したタロイモペーストを丸めて、こんがり揚げたもの。外はサクッと、中ももちりの食感です。「蛋黃芋餅」は肉でんぶと塩漬け卵の黄身入りで、甘みと塩気が絡み合う伝統的な台湾の味です。



6

方家鶏肉飯 ★2019-2022

台北市寧夏路 44-2 号(60 番ブース)

創業 40 年を超える老舗。「鶏肉飯」は毎日手作りしています。ほぐした鶏に鶏骨を煮込んで作ったソースと香りたっぷりのネギ油をかければ、濃厚な旨味あふれる一杯が完成。滑らかな口当たりの滷豆腐(煮込み豆腐)も看板メニューのひとつです。



饒河街夜市

松山駅付近に位置し、有名な屋台が数多くあります。スイーツ系からご飯系まで揃い、好みや気分に合わせて選べます。夜市でお腹を満たした後は、近くの河浜公園で、彩虹橋を見ながら散歩を楽しむのもおすすめです。

7

陳董藥燉排骨 ★2018-2022

台北市饒河街 160 号前(125-129 番ブース)

☎ 0910-901-933

大量の豚スペアリブと 10 数種類の漢方薬を 3 時間あまり煮込んで作る薬燉排骨 (スペアリブの薬膳スープ) は、すっきりとした甘みと濃厚な薬膳の香りが感じられます。じんわりと温まる一品です。



8

阿国滷味 ★2019-2023

台北市八德路四段 759 号

☎ 02-8981-8517

創業は 1988 年。小さな屋台にリーズナブルで美味しい滷味 (台湾風煮物) の各種具材がぎっしりと並べられています。中でも人気があるのは鴨タン、鴨手羽、コブク口。漬物と一緒に食べれば、クセになる美味しさです。

9

紅焼牛肉麵牛雜湯 ★2019-2021

台北市饒河街 63 号前(333 番ブース)

店名のない屋台で、地元の人々は牛の頭のマークを目印にしています。看板メニューの「牛雜湯」は深みのある味わい。ハチノス、ホルモン、スジなど具材がたっぷり入っているので、一碗でお腹がいっぱいになりますよ。



臨江街夜市

信義商圈の近くにあり、通化夜市とも呼ばれます。お店が集まっているので、買い物に便利。各種グルメから日用品まで一度に揃えることができます。通りを散策しながら、ローカルフードを味わってください。

10 駱記小炒 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 27 号

☎ 02-2708-1027

ラム肉や牛肉を空心菜と一緒に沙茶醬 (サーチャージャン) でさっと炒めます。辛いもの好きなら注文時に唐辛子の追加を伝えましょう。程よい濃さで、独特の風味があり、調味料のニンニクまで食べ尽くしたくなる美味しさです。台湾エスカルゴ炒め、ハマグリ炒めもご飯が進む一皿です。



11 梁記滷味 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 33 号前

☎ 02-2738-5052

透明の三段ショーケースに滷味 (台湾風煮物) が目一杯に並べられている屋台。1965 年に営業を始めてから現在まで、常連客を増やし続けています。広東式の汁なし滷味で、タレは花椒や五香のスパイスの香り。もつ類や薩摩揚げは、どれも人気があります。

12 御品元冰火湯圓 ★2019-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 31 号

☎ 0955-861-816

大きな器に入ったかき氷の上に餡入りの熱々の白玉をのせた、冷と温の絶妙な組み合わせ。すっきりと甘く、香りあふれるキンモクセイシロップをかければ、夜市でお腹を満たした後のシメにぴったりなデザート of 完成です。



士林夜市

広い敷地面積を誇る士林夜市。士林市場の中には、蚵仔煎（牡蠣入りオムレツ）、生炒花枝焿（イカのとりみ炒め）、臭豆腐など各種グルメがあるほか、周辺には生煎包（焼き小籠包）、鶏排（鶏からあげ）、葉燉排骨（スペアリブの葉膳スープ）、雪花氷（ミルクかき氷）があり、一周回れば満腹間違いなしです。

13 海友十全排骨 ★2018-2022

台北市大東路 49 号

☎ 02-2888-1959

10 数種類の漢方薬で数時間煮込んだスープは、香り豊かで甘みがあります。やわらかく煮込んだスペアリブは軟骨まできれいに食べられます。麵線（そうめん）、魯肉飯（ルーローハン）、青野菜を合わせれば、ほっこりと体が温まります。



14 鍾家原上海生煎包 ★2019-2023

台北市小東街 38 号

☎ 02-8861-2713

上海出身の老兵から受け継いだ技術で作る生煎包（焼き小籠包）は皮はふっくらとして、底部はカリッと焼き目がついています。「高麗菜包」にはキャベツと椎茸が入っていて、甘くジューシーな味わい。「鮮肉包」は豚肉とネギの組み合わせ。特製の唐辛子ソースをかけると風味が一層引き立ちます。



15 好朋友涼麵 ★2019-2023

台北市大南路 31 号

☎ 02-2881-1197

麵は噛み応えがあり、ゴマだれはほのかにレモンの香りが感じられます。ポイントはピリ辛のザーサイ。辛いもの好きならラー油をかけるのもおすすめです。卵入り味噌汁を合わせれば最高の組み合わせです。



03

夜食のはしご

台北に到着または出発する時間が、ネオンの消えた夜中や朝日が昇り始める早朝の場合もあるかもしれませんが。台北には、そんな時間でも足を休め、お腹を満たせる場所があります。思い出に残るローカルフードをぜひ体験してみてください。

1 来来豆漿

台北市内湖路一段 93 号

☎ 02-2798-8725 🕒 24時間営業

終日営業のお店で、夜中にわざわざ足を運ぶ人も少なくありません。サクサクに焼いた生地とネギ入り卵焼きを巻いた蛋餅(ダンピン)、やや焦げた風味の豆乳のほか、牛肉餡餅(牛肉入りおやき)、焼餅夾蔥蛋(焼きパンのネギ入り卵焼きサンド)などもおすすめです。



2 劉媽媽涼麵

台北市市民大道五段 37 号

☎ 02-8787-2093

🕒 21:30-09:00(月曜は 05:00 まで)

台北の人々にとっての夜食の定番。夜にはよく行列ができています。毎日手作りしている涼麵は、濃厚なゴマだれと特製ガーリックソースをかけた冷麵。また、蛋花貢丸味噌湯(つみれ団子入りかきたま味噌汁)はほっこり温まる一杯です。

3 阿桐阿宝四神湯

台北市民生西路 153 号

☎ 02-2557-6926 🕒 11:00-05:00

ハトムギや豚もつなどの具材がたっぷり入った四神湯は、漢方の香りが鼻をくすぐります。テーブルに置かれている特製米酒をかけると味が一層引き立ちます。ちまきや肉まんも有名。多くのタクシードライバーがおすすめする老舗です。



4 鴻鼎小籠包蒸餃館

台北市内湖路一段 737 巷 49 号

☎ 0909-731-811 ☎ 16:00-00:00

小籠包、蒸し餃子、酸辣湯（サンラータン）を専門に売ってお店です。小籠包はもちりとした皮に、ずっしりと餡が詰まっています。蒸し餃子の皮はそば粉を使用していて、高山キャベツと黒豚の餡はあっさりしています。秘伝の酸辣湯と一緒に食べればシンプルで確かな幸せを感じることができます。



6 小李子清粥小菜

台北市復興南路二段 142 之 1 号

☎ 02-2709-2849

☎ 17:00-06:00(月曜定休)

バラエティー豊かな野菜の炒め物のほか、白菜煮込みや菜脯蛋（切干大根入り卵焼き）などの家庭料理、看板メニューの煮豚、麻辣臭豆腐（激辛臭豆腐）などの本格派料理まで、多様なおかずを提供しており、サツマイモ粥はおかわり自由。伝統的な台湾料理を味わうなら、ここで決まりです。

5 東引小吃店

台北市南京東路五段 291 巷 20 弄 3-2 号

☎ 0987-234-406 ☎ 11:00-04:00

創業 60 年を超える人気の夜食店。牛肉麵、豚足麵、麻醬麵（ごまだれ麵）、紅油抄手（ワンタンのラー油和え）はどれもお店の看板メニューです。噛み応えのある麵にはしっかりと味が絡んでいます。各種滷味（台湾風煮物）の盛り合わせを合わせれば、リーズナブルな価格で、お腹も心も満たされます！



7 大腕焼肉 ★ 2018-2021

台北市敬業二路 199 号 5 階

☎ 02-2711-0179

☎ 17:00-23:00(火曜定休)

ミシュランの一つ星に何度も選ばれている焼き肉店。厳選した食材とプロフェッショナルな焼きの技術が武器。肉類は、牛をメインに豚、鶏を揃えています。タレにもこだわり、にんにく風味、バター、味噌、ネギ塩などを用意。すべてお店のスタッフが焼いてくれるので、最高の焼き加減で、肉を堪能することができます。

04

ベジタリアンに 新トレンド

台北には数多くの菜食レストランがあり、国内外からの旅行者にとって、まさにグルメ天国。スタイリッシュな空間や、斬新な食材や調理方法など、従来のベジタリアンのイメージが覆されるはず。

1

BaganHood

台北市忠孝東路四段 553 巷 46 弄 11 号

☎ 02-3762-2557

台北では珍しい菜食ビストロ。植物由来の肉を使用した料理で、ベジタリアン業界に旋風を巻き起こしています。主カメニユーのハンバーガーは、植物肉のパテに BBQ ソースやアボカドサルサソース、トリュフマヨネーズ、カシューナッツソースを組み合わせ、驚きの美味しさに仕上げています。



2

小小樹食 (大安店) ★★2022-2023

台北市大安路一段 116 巷 17 号

☎ 02-2778-2277

ベジタリアンレストランのニューウェーブ。店内は明るく優雅なデザインです。看板メニューの小樹酪梨蔬菜佛陀碗 (アボカド野菜ブッタボウル) は、赤キヌア、枝豆、ひよこ豆などが入って楽しい食感。リゾットや紅油皮蛋豆腐餃 (スパイシー皮蛋豆腐餃子) などの創作料理もあります。



3

上善豆家

台北市復興南路一段 107 巷 16 号

☎ 02-2731-6991

シンプルな空間で醬燒乾鍋鶏 (植物由来鶏肉の鍋炒め)、滷白菜腐竹丸 (白菜と乾燥湯葉と団子の煮物)、麻油薑麵線 (ごま油風味そうめん) など、台湾テイストの料理が楽しめます。おすすめは手作りのパリパリ焼き餃子。野菜、トリュフ味などがあります。天然にがりの豆花は食後にぜひ食べたいデザートです。



4 Plants

台北市復興南路一段 253 巷 10 号

☎ 02-2784-5677

植物性、グルテンフリー、ホールフードをコンセプトに、食材の栄養や酵素をそのまま食べられるローフード料理を提供しています。南洋風食捲(南洋風野菜ラップ)、木瓜派對鮓(パパイヤとバナナのスムージー)、ピーツタルタルなど、美味しさのなかに素材本来の味が感じられます。



5 VEGE CREEK

台北市延吉街 129 巷 2 号

☎ 02-2778-1967

青々とした野菜の壁が印象的。野菜、きのこ類、豆製品などの食材を自由に選んだ後、トウキ、クコ、黒ナツメ、甘草などの漢方を煮出したスープでさっとゆで、特製のごま油風味おろし生姜や柚子ソースをかけていただきます。気軽に立ち寄り、体にやさしい料理でお腹を満たすことができます。

6 Miacucina

台北市瑞光路 601 号

☎ 02-2659-3918

台北市内に複数の支店を展開しています。内湖店は天井が高く開放的な空間。主力商品はバリバリのイタリアンフラットブレッド。トマトとルッコラの3種チーズ風味、アーティチョークとブルーチーズのガーリック風味のほか、台湾風味の「三杯ブッタボウル」もあり、舌が喜ぶ味わいです。



7 祥和蔬食 ★ 2018-2023

台北市鎮江街1巷1号

☎ 02-2357-0377

台湾初の四川風ベジタリアンレストラン。何年も連続でピブグルマンに推薦されています。お店のこだわりはその日に仕入れた新鮮な野菜を使って調理すること。ネギやニンニクを使わずに、四川料理の麻辣の香りを創り出しています。ベジタリアン料理のイメージが覆る美味しさです。



8 嬉皮麵包

台北市四平等7号

☎ 02-2567-9969

ショーウィンドウ越しにパンやスイーツがずらりと並んでいます。アニマルフレンドリーを掲げる、卵、乳製品不使用のヴィーガンベーカリーです。商品にはそれぞれ商品名、成分の表示があり、オーナーはパンを通して動物愛護の理念を伝えられたらと願っています。



9 TAIGA

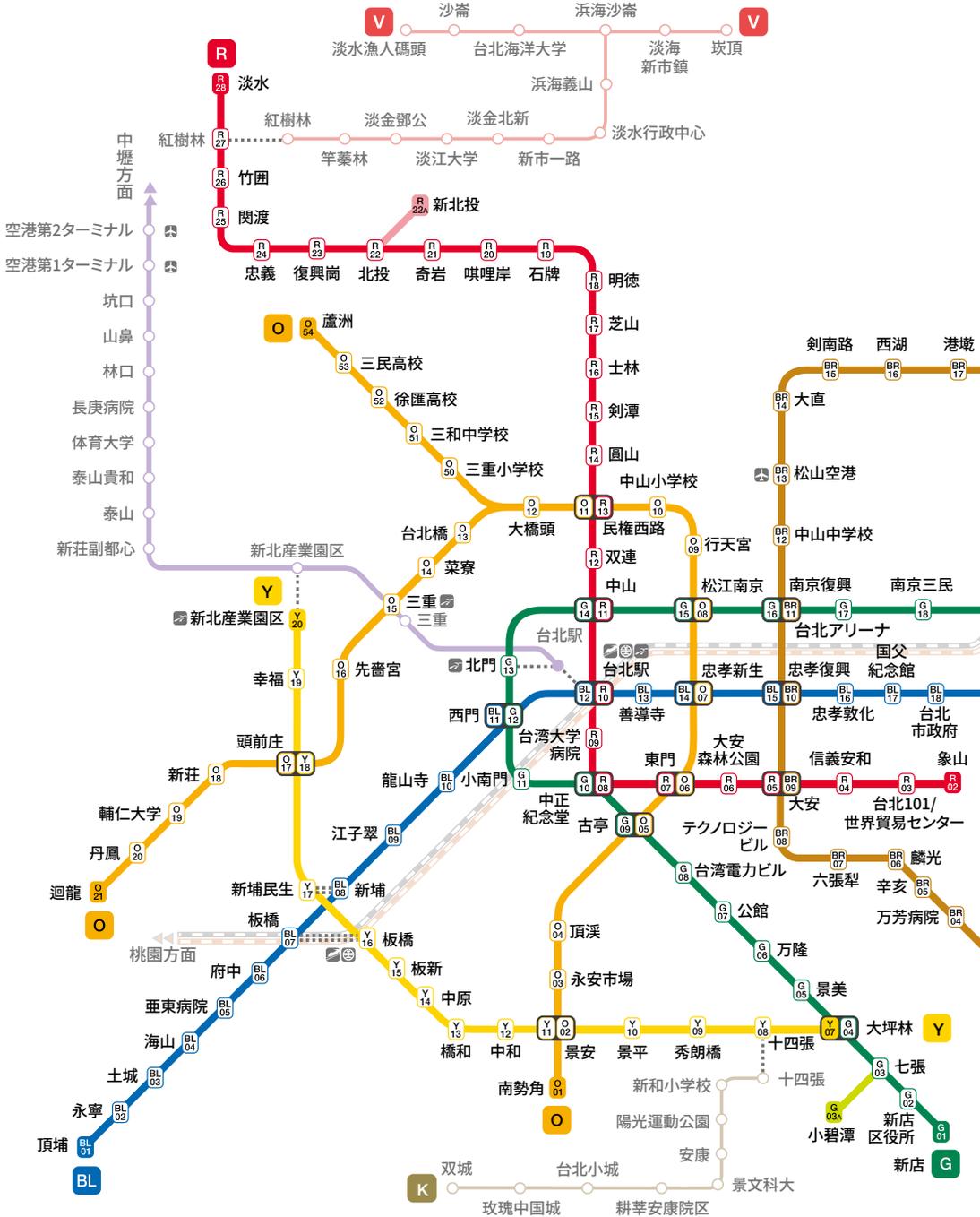
台北市木柵路三段125-1号

☎ 02-2234-2231

古い家屋を北欧スタイルのヴィーガンレストランにリノベーション。ボリュームのあるランチ、サラダ、サンドイッチを豆乳やナッツミルクティー、厳選ブラックコーヒーと合わせれば、ゆったりとした空間で、爽やかで体に優しい菜食料理を味わうことができます。



MRT 路線図



凡例

- 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
- 猫空ロープウェイ
- 空港
- 高铁
- 台鉄
- 桃園捷運機場線
- V 淡海ライトレール
- K 安坑ライトレール



R



旅遊実用情報

台北市旅行サービスセンター

観光スポット、交通、ホテル、旅行情報を提供しており、パンフレットや地図も無料で受け取れます。場所や営業時間の詳細は台北トラベルネットをご確認ください。



travel.taipei/ja/information/servicecenter

歩行型観光旅行サービス

毎週土曜・日曜は、西門町、士林、信義、北門、永康街などの観光地で、歩行型観光旅行サービスのスタッフが常勤。英語、日本語、韓国語、東南アジア各国の言語の旅行案内サービスを提供しています。詳細は台北トラベルネットをご確認ください。

旅行相談&検索

台北市民ホットライン:

1999 (市外からは02-2720-8889)

交通部観光署24時間対応無料旅行情報ホットライン:

0800-011-765

交通部観光署無料クレーム受付:0800-211-734

外国人在台生活相談:1900

台北トラベルネット:

travel.taipei/ja・中、英、日、韓、タイ語、インドネシア語、ベトナム語、スペイン語による市内観光情報。

台北大縦走:

taipeigrandtrailjp.gov.taipei・縦走コース計8本紹介。

台北友善店家(フレンドリストア):

friendlystore.taipei・旅に役立つ各種サービスを提供。

交通部観光署旅宿網(タイワンステイネット):

taiwanstay.net.tw・個人のニーズに合った合法宿泊施設を検索できます。

MRT路線図



路線図はイメージです。
実際の地理関係とは異なります。

交通情報

台北MRT

☎ (02)218-12345 (24時間) 🌐 m.metro.taipei/jp

チケットの種類



ICトークン(片道きっぷ)
NT\$ 20 - NT\$ 65



1日パス
NT\$ 150



24時間パス
NT\$ 180



48時間パス
NT\$ 280



72時間パス
NT\$ 380

悠遊カード(Easy Card)、一卡通(iPass)

MRT駅窓口あるいはコンビニで購入、チャージできる。公共交通機関乗車やYouBikeレンタルに使用できるほか、電子マネーとして特約店で小口の買い物の支払いに利用可能。



台北基おもしろカード (Taipei Fun Pass)

多彩な観光スポットの入場券と交通チケットがセットになった「無限周遊カード」、観光スポット専用の「台北基桃観光スポット周遊カード」、台北101展望台と国立故宮博物院が参観できる「定番スポット版」、指定交通乗り放題の「交通周遊カード」があり、有効期間中、台北市・新北市・基隆市・桃園市を遊びつくすことができます。チケットの種類や使用範囲などの詳細は公式サイトでご確認ください。



公式サイト

YouBike 微笑自転車

☎ 1999 (市外からは02-2720-8889)内線5855
🌐 en.youbike.com.tw

猫空ロープウェイ

☎ (02)218-12345 (24時間)
🌐 m.metro.taipei/gondola/jp.html

藍色水路(水上バス)

🌐 english.dot.gov.taipei
🌐 river-fun.taipei
(詳しくは別々航運会社へ)

台湾好行バス ——北投竹子湖ライン

📍 MRT北投駅-竹子湖
🌐 taiwantrip.com.tw

台北市2階建て観光バス

レッドラインとブルーラインの2路線があり、レッドラインは西門町、艋舺龍山寺、中正紀念堂、永康商圈、台北101、東区などのエリアを、ブルーラインは北門、台北市立美術館、士林夜市、士林官邸、国立故宮博物院を巡ります。詳しくは公式サイトまたは (02)8791-6557内線30へお問い合わせください。



公式サイト

台北市優良タクシー会社

台湾のタクシーはすばやい移動が可能です。交通が不便な場所へ行く際には最適です。毎年台北市政府では台北市の各タクシー会社のサービス品質によって、優良タクシー会社を選出しています。詳しくは公式サイトまたは(02)2727-4168内線8529へお問い合わせください。



公式サイト