

逸鮮棧



番茄烤牛肉



握壽司5貫



霜降豬肉火鍋

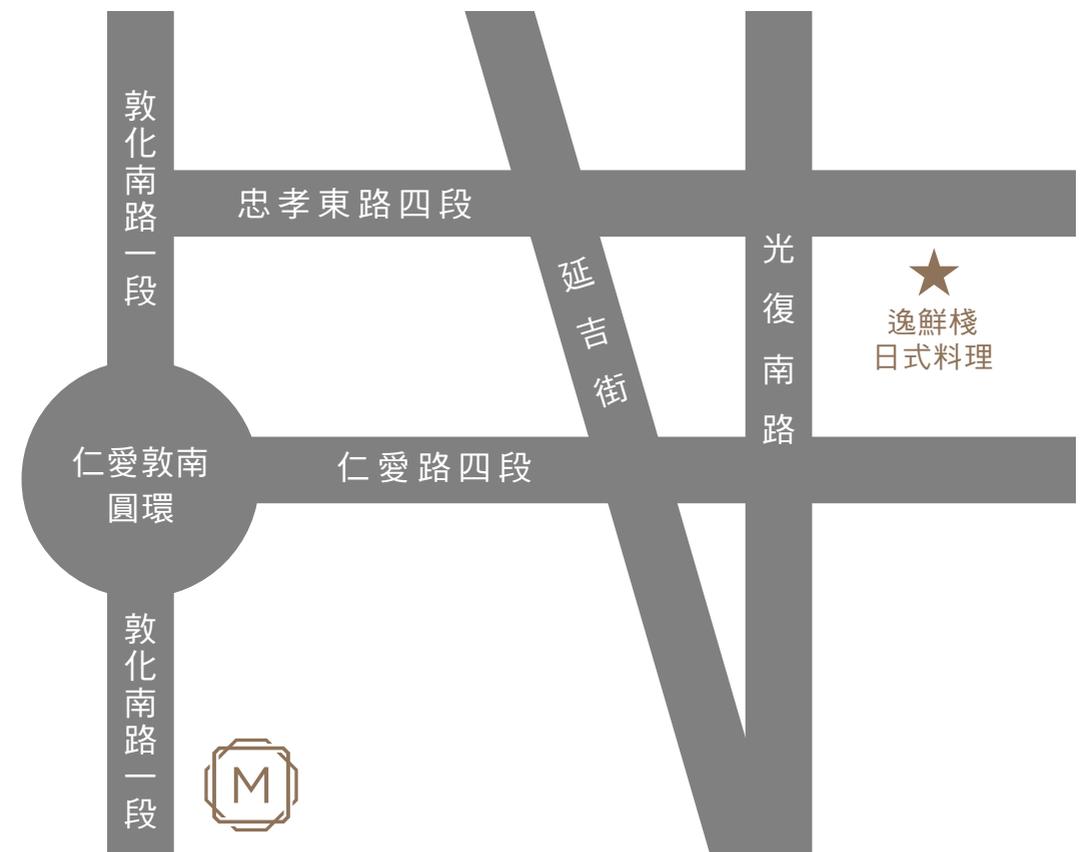
逸鮮棧日式料理

推薦菜色：握壽司5貫 / 番茄烤牛肉 / 霜降豬肉火鍋

1. 握壽司的生魚片新鮮，米飯也不會太冷。
2. 蕃茄有特別醃漬過，牛肉片厚度適中，肉質軟嫩。
3. 豬肉肥瘦適中、肉質彈牙，湯頭甘甜，帶有胡椒溫辣。菜盤也非常豐富，適合冬天食用。

餐廳資訊

- 地址：台北市信義區忠孝東路四段500號之4
- 電話：02-2725-3555
- 營業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 21:00
- 與飯店距離：2.0 公里
- 菜單選擇：中文、英文



韓庭州



山東燒雞



蛤蜊豆腐鍋



韓式辣牛肉湯飯

韓庭州 韓式料理

鄰近台灣大學周邊的平價韓式料理，用餐環境溫馨舒適
推薦菜色：山東燒雞 / 蛤蜊豆腐鍋 / 韓式辣牛肉湯飯

1. 山東燒雞是韓式料理少有的菜色，搭配蒜頭及小黃瓜涼拌是很爽口也不油膩。
2. 蛤蜊豆腐鍋的湯頭鮮甜，使用的食材也很實在。
3. 韓式辣牛肉湯飯，牛肉屬腱子肉，半筋半肉，入口即化，湯中拌入大量蔬菜，不會過熟，依舊保有脆度，搭配白飯一起食用非常適合。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區溫州街87號
- 電話：02-8369-1302
- 營業時間：11:00 - 14:30；17:00 - 21:00
- 與飯店距離：3.3 公里
- 菜單選擇：中文



韓庭州
韓式料理 ★



桐花



四方封肉+客家封筍



四季肥腸



白玉過貓佐鮮魚捲



法式舒芙蕾

桐花客家私房料理

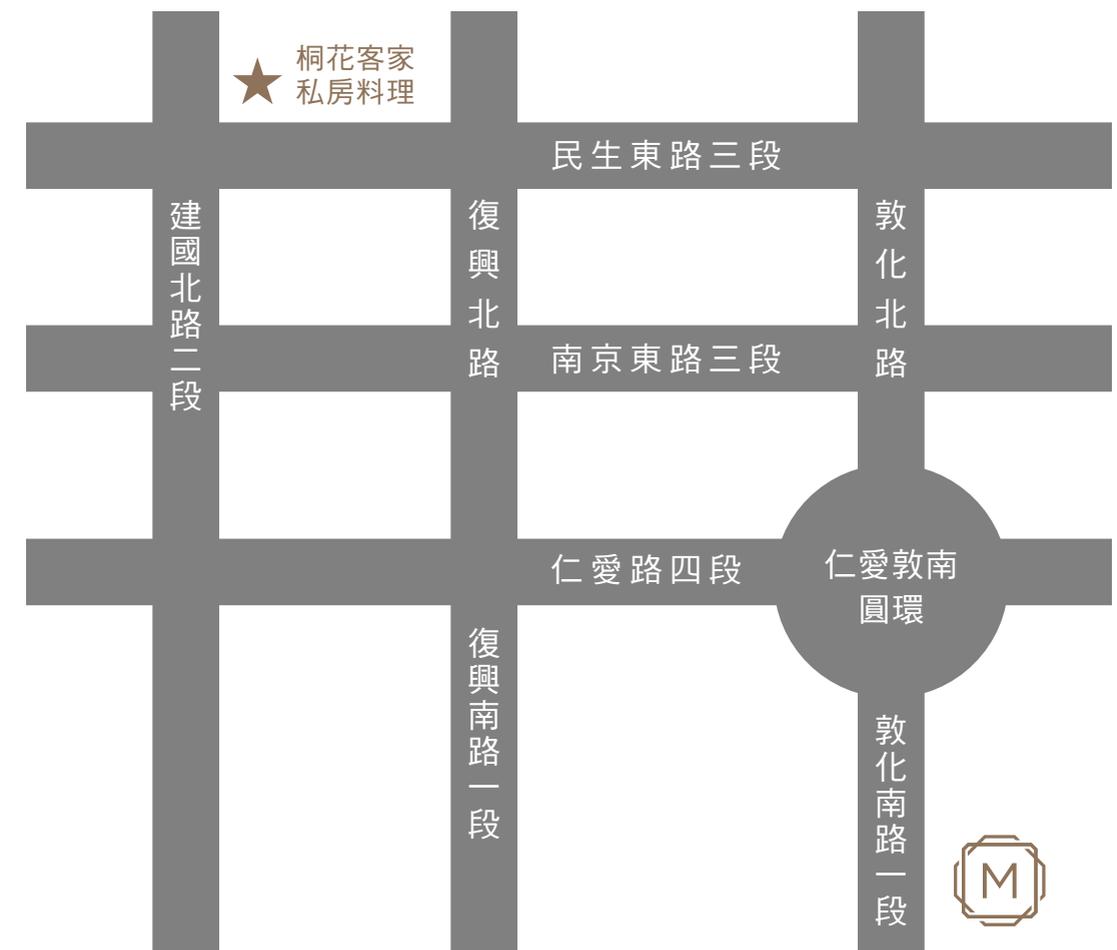
與傳統客家餐廳很不一樣的菜色

推薦菜色：四方封肉+客家封筍 / 四季肥腸
白玉過貓佐鮮魚捲 / 法式舒芙蕾

1. 四方封肉，肥肉的部分入口即化，油而不膩非常下飯。
2. 四季肥腸有稍微炸過。吃起來不會太過油膩。
3. 白玉過貓佐鮮魚捲為創意料理，口感特別及爽口，白玉由椰果及蔬菜做成，口感似花枝，值得推薦。
4. 甜點皆需提前預訂，口味相當獨特。

餐廳資訊

- 地址：台北市中山區民生東路三段7號
- 電話：02-2518-2766
- 營業時間：17:00 - 21:00
- 與飯店距離：3.8 公里
- 菜單選擇：中文、英文





明月



明月湯包



招牌鍋貼



吻仔魚炒飯



紹興醉雞

明月湯包

小籠包名店除了鼎泰豐之外，不想排隊等位子的話，還可以選擇位在基隆路通化夜市附近的「明月湯包」。

推薦菜色：明月湯包 / 招牌鍋貼 / 吻仔魚炒飯 / 紹興醉雞

1. 湯包皮薄餡多，內餡多汁，沒有過多調味，吃的到肉質的鮮甜。
2. 鍋貼外皮酥脆，內餡沒有腥味，好吃不油膩。
3. 吻仔魚使用炸的方式與米飯搭配得恰到好處，其配料十足整體口感很好。
4. 首聞紹興酒香，後聞雞肉與酒的美味，互不搶味又融合一體。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區溫州街87號
- 電話：02-8369-1302
- 營業時間：11:00 - 14:30；17:00 - 21:00
- 與飯店距離：3.3 公里
- 菜單選擇：中文





長白小館



酸菜白肉鍋



炸肉丸



蔥油餅

長白小館 酸菜火鍋

一間老字號的酸菜白肉鍋，店面雖然老舊但是別有一番風味。

推薦菜色：酸菜白肉鍋 / 炸肉丸 / 蔥油餅

1. 酸菜白肉鍋對於喜歡吃酸的人應該都會喜歡，湯頭也很鮮甜，肉片也非常大片新鮮好吃。
2. 炸肉丸非常扎實，經過鍋煮後也不會軟爛，口感及口味都非常不錯。
3. 蔥油餅烤得酥脆，內餡不油膩，搭配蔥段還有微微的胡椒香氣。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區光復南路240巷53號
- 電話：02-2751-3525
- 營業時間：11:00 - 14:00；17:00 - 21:00 (週一公休)
- 與飯店距離：1.4 公里
- 菜單選擇：中文





泰美傳統原始生魚肉涼拌



蝦醬炒空心菜



泰國月亮蝦餅

泰美泰國原始料理

餐廳裝潢很有泰式風，深受歐美客人的喜愛；每一道菜所呈現的容器很特殊，有別於一般泰式的餐廳。

推薦菜色：泰美傳統原始生魚肉涼拌 / 蝦醬炒空心菜
泰國月亮蝦餅

1. 生魚肉涼拌調味以蔥薑蒜做基底，搭配紫蘇碎葉，很特別的一道料理。
2. 空心菜是簡單的一道菜，以魚露當調味，味道爽口無腥味。
3. 蝦餅很酥脆、飽滿、紮實，實為上選。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區東豐街34號
- 電話：02-2784-0303
- 營業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 21:30
- 與飯店距離：0.7 公里
- 菜單選擇：中文、英文、泰文



鼎珍坊



什錦臘味飯



脆皮雞



腐乳西生菜

鼎珍坊 中式料理

推薦菜色：什錦臘味飯 / 脆皮雞 / 腐乳西生菜

1. 什錦臘味飯沒有一般臘腸的油耗味；米飯是使用長米，粒粒分明口感不軟爛。
2. 脆皮雞用的是跟北京烤鴨一樣的料理方式，表皮金黃酥脆，但裡面雞肉口感卻截然不同，鮮嫩到極點的雞肉會沾到雞皮上的油，吃起來香軟細膩。
3. 腐乳西生菜腐乳味道重，入味卻很爽口，青菜很清脆不油膩。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區復興南路一段219巷1號1樓
- 電話：02-2781-2518
- 營業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 21:30
- 與飯店距離：1.1 公里
- 菜單選擇：中文



史記正宗牛肉麵



紅燒半筋半肉麵



雪花牛牛肉麵



牛肚切盤

史記正宗牛肉麵

史記牛肉麵店內裝潢清雅脫俗，與一般牛肉麵攤的環境有不同感受。

推薦菜色：紅燒半筋半肉麵 / 雪花牛牛肉麵 / 牛肚切盤

每款牛肉麵各有千秋，牛肉入口即化，其中最推薦紅燒牛肉麵的湯頭，層次豐富，半筋半肉能一次嘗到兩種截然不同的口感。而店內有多種小菜，每道都精心調味過，非常入味。

餐廳資訊

- 地址：台北市中山區民生東路二段60號
- 電話：02-2563-3836
- 營業時間：11:30 - 15:00；17:30 - 21:30
- 與飯店距離：4.7 公里
- 菜單選擇：中文





酒蒸蛤蜊



牛肉串+松阪豬肉串



和風雞塊

鳥家居酒屋

熱鬧的居酒屋是很適合三五好友吃飯喝酒小聚的地方，若要吃精緻一點的日式美食很推薦！其份量不多但是味道很不錯。

推薦菜色：酒蒸蛤蜊 / 牛肉串+松阪豬肉串 / 和風雞塊

1. 蛤蜊沒有腥味，湯頭鮮甜有酒香，就像喝溫清酒的口感。
2. 串燒烤得很入味，搭配黑胡椒口味鹹淡適中。
3. 和風炸雞塊吃起來不油膩且口感非常鮮嫩。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區忠孝東路四段223巷46號
- 電話：02-2771-3902
- 營業時間：18:00 - 02:00 (週日18:00 - 00:00)
- 與飯店距離：1.4 公里
- 菜單選擇：中文、日文



北平 都一處



芝麻醬燒餅



醬豬肉



松子燻雞

北平都一處

推薦菜色：芝麻醬燒餅 / 醬豬肉 / 松子燻雞

1. 灑滿白芝麻又帶點焦香氣的芝麻醬燒餅，搭配醬豬肉一同入口，外酥內軟，絕配！
2. 醬香甜、肉軟嫩，淋上充滿膠質的滷汁油凍更是香氣十足。
3. 外皮油亮酥脆，帶著淡淡的煙燻味，香氣細緻、口感絕佳的松子燻雞絕對是必點菜色！

餐廳資訊

- 地址：台北市信義區仁愛路四段506號
- 電話：02-2720-6417
- 營業時間：11:00 - 14:00；17:00 - 21:00
- 與飯店距離：1.3 公里
- 菜單選擇：中文、英文、日文



橘色

【涮涮屋】



御海海鮮套餐



頂級沙朗套餐

橘色涮涮鍋

推薦菜色：御海海鮮套餐 / 鍋底稀飯 / 頂級沙朗套餐

1. 豐富多樣又新鮮的各式海鮮，稍稍川燙便可感受其鮮甜的海味。
2. 集結食材精華的美味湯底，再加上米飯、土雞蛋、蔥花及海苔調合，不僅暖胃更是暖心。
3. 牛肉愛好者必點！分量十足、肉片厚實、油花均勻又細緻，再沾上芝麻醬口味更好！

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區仁愛路四段29-2號
- 電話：02-2771-0181
- 營業時間：17:30 - 02:00
- 與飯店距離：850 公尺
- 菜單選擇：中文、英文、日文



竹家莊



避風塘炒蟹



魚香茄子海鮮煲



椒鹽牛仔骨

竹家莊

推薦菜色：避風塘炒蟹 / 魚香茄子海鮮煲 / 椒鹽牛仔骨

1. 螃蟹炸的香酥拌上鹹香入味的蒜酥，搭配著干貝粥尤其美味。
2. 料多味美，燉煮得相當入味的魚香茄子海鮮煲，絕對是來店必點菜色之一！
3. 醃製過後的牛小排煎至金黃，並隨著洋蔥、辣椒、蒜茸、蔥末一同拌炒，肉質軟嫩入味、香氣誘人。

餐廳資訊

- 地址：台北市中山區南京東路二段96號
- 電話：02-2551-1838
- 營業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 22:00
- 與飯店距離：4.1 公里
- 菜單選擇：中文



四知堂



清蒸泡菜臭豆腐



無花果豬肉沙拉



舒芙蕾

四知堂

推薦菜色：清蒸泡菜臭豆腐 / 無花果豬肉沙拉 / 舒芙蕾

1. 清甜酸辣的泡菜搭配著軟嫩的臭豆腐一起入口，豐富的味覺層次讓人一口接一口。
2. 新鮮的蔬菜搭配由果醋及麻油調製而成的獨特醬汁，再以自製柑橙果乾做點綴，是讓人耳目一新的清爽新風味！
3. 香氣撲鼻、口感蓬鬆、甜而不膩，現點現做的舒芙蕾為用餐經驗畫下最完美的句點。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區濟南路三段18號
- 電話：02-8771-9191
- 營業時間：11:30 - 14:00；17:30 - 22:00
- 與飯店距離：2.3 公里
- 菜單選擇：中文



花酒藏



山藥明太子燒



生魚片綜合捲



香煎鮭魚捲

花酒藏 a-plus 日式居酒屋

推薦菜色：山藥明太子燒 / 生魚片綜合捲 / 香煎鮭魚捲

1. 滋滋作響的鐵盤上是烤得酥脆紮實的山藥和鹹香的明太子，不論色澤或是香味都讓人食指大動！
2. 新鮮的生魚片搭上香甜的日式米飯就是完美！共12貫、6種口味的握壽司是相當超值的選擇。
3. 煎得焦香酥脆的米飯，內含鮮嫩的魚卵及魚肉，是其他地方吃不到的獨門料理！

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區安和路一段33號
- 電話：02-2731-9266
- 營業時間：12:00 - 15:00；18:00 - 02:00
- 與飯店距離：1.1 公里
- 菜單選擇：中文、英文



這一鍋



松阪豬



神仙豬肉



海味三鮮滑

這一鍋 麻辣鍋

推薦菜色：松阪豬 / 神仙牛肉 / 海味三鮮滑

1. 下鍋後的松阪豬便會如玫瑰般綻放，肥而不膩、瘦而不柴的肉質人人都推！
2. 超澎派！採用牛肉中頂級的無骨牛小排，油花分布均勻，吃起來更是鮮嫩無比。
3. 用干貝、墨魚、鮮蝦製成的魚漿，口味滑順濃郁，一口咬下都是大海的鮮美。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區信義路四段88號
- 電話：02-2708-1111
- 營業時間：11:30 - 01:00
- 與飯店距離：240 公尺
- 菜單選擇：中文、英文、日文



胡同

HUTONG



蟹膏生干貝



去骨土雞腿肉（奶油）

胡同燒肉

推薦菜色：蟹膏生干貝 / 去骨土雞腿肉(奶油) / 奶油起司地瓜

1. 干貝的甜搭配蟹膏的鮮，沒吃過真的別說你來過胡同燒肉！
2. 烤得香脆的雞皮底下是超級軟嫩的雞腿肉，沾上帶點蒜香的奶油醬汁更增添了誘人香氣！
3. 香濃的奶油起司包覆著地瓜丁，鹹中帶甜的滋味是最棒的 ending!

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區敦化南路一段161巷17號
- 電話：02-2776-1575
- 營業時間：18:00 - 00:30
- 與飯店距離：1.2 公里
- 菜單選擇：中文、英文、日文



一兵一卒



椰香咖哩鍋



爆漿起士球 (綜合拼盤)



綜合滷水

一兵一卒鍋物概念館

推薦菜色：椰香咖哩鍋 / 爆漿起士球(綜合拼盤) / 綜合滷水

1. 以南洋咖哩粉、香茅粉、南薑粉、檸檬葉拌炒過的香料，加入洋蔥及蔬菜熬煮而成的咖哩湯底風味十足，口感溫潤，帶點微辣，味道相當濃郁。
2. 丸子Q彈有嚼勁，濃濃的起士從丸子中流出，令人回味無窮。
3. 以大紅袍花椒、白芷、八角粒等香料熬出的滷汁香氣十足，軟嫩又入味的牛筋、大腸頭、牛肚絕對是吃火鍋時不可或缺的三寶！

餐廳資訊

- 地址：台北市松山區光復北路98號
- 電話：02-2578-9696
- 營業時間：11:30 - 22:30
- 與飯店距離：2.8 公里
- 菜單選擇：中文、英文、日文



鐵匠



豪華燒



秘製奶油花枝



香蕉可麗餅

鐵匠居酒屋

推薦菜色：豪華燒 / 秘製奶油花枝 / 香蕉可麗餅

1. 豪華燒內餡豐富，有干貝、花枝、蝦仁、日式麵條及高麗菜絲，外皮煎的酥脆，搭配特製獨門醬汁，淋上美乃滋醬，口感豐富，讓人有身在大阪巷弄吃美食的錯覺。
2. 軟嫩的花枝，搭配醬汁結合奶油的香濃味道，灑上新鮮蔥花，搭上少許花枝內臟醬，這道不愧是第二名人氣美食！
3. 夾上香草冰淇淋和香蕉的可麗餅，酥脆的外皮淋上鮮奶油及巧克力醬，吃在嘴裡、甜在心裡。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區敦化南路二段265巷13號
- 電話：02-2578-9696
- 營業時間：11:30 - 22:30
- 與飯店距離：2.8 公里
- 菜單選擇：中文、英文、日文



KIKI



雞米粿粿



鳳梨蝦球



老皮嫩肉

KiKi 川菜

推薦菜色：雞米粿粿 / 鳳梨蝦球 / 老皮嫩肉

1. 佐上店家特製雞肉辣醬的窩窩頭，外皮軟嫩、嘗起來鹹鹹辣辣，名字特別、口味也別出心裁！
2. 採用新鮮肥美的草蝦，炸的酥脆的蝦球，搭配鳳梨美乃滋，更是爽口無負擔。
3. 炸得焦香金黃的外皮光看就叫人口水直流，視覺效果100分！入口後，滑嫩的豆腐更是順口，不用沾醬就超級好吃！

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區東豐街51號
- 電話：02-2709-9078
- 營業時間：11:30 - 15:00；17:15 - 22:30
- 與飯店距離：450 公尺
- 菜單選擇：中文、英文



鳥窩窩私房菜



灌湯黃金蝦球



爽口薄片涼衣



吮指麻香羊蠍子

鳥窩窩 私房菜

推薦菜色：灌湯黃金蝦球 / 爽口薄片涼衣 / 吮指麻香羊蠍子

1. 裹著麵包丁的蝦球外皮酥脆爽口，內餡更是鮮甜又Juicy，一口咬下小心爆汁！
2. 川燙後的豬五花配上黃瓜片，沾上鮮美略帶甜味的醬汁，口感非常清爽喇嘴。
3. 香麻辣口的羊脊椎，非常夠味！底下的麵線拌上那香辣的醬汁，整個人都暖起來了。

餐廳資訊

- 地址：台北市松山區南京東路五段154-156號2樓
- 電話：02-2746-0788
- 營業時間：11:30 - 14:00；14:30 - 16:30；17:00 - 22:00
- 與飯店距離：3.1 公里
- 菜單選擇：中文、英文





泡菜煎餅



特調後骨牛小排



辣味五花肉

Honey Pig

推薦菜色：泡菜煎餅 / 特調後骨牛小排 / 辣味五花肉

1. 泡菜煎餅的泡菜香氣十足、外皮焦香酥脆，搭配道地的醬汁味道很棒。
2. 牛肉醃製的相當入味，肉嫩多汁，醬汁甜鹹，是店裡必點的一道菜。
3. 事先醃漬過的五花肉烤起來更為香辣夠味，辣味中帶點鹹甜滋味，重口味愛好者絕不能錯過！

餐廳資訊

- 地址：台北市信義區信義路四段415號之3號
- 電話：02-2725-5757
- 營業時間：24小時營業
- 與飯店距離：1.1 公里
- 菜單選擇：中文、英文、韓文



ISLAND 1



炙燒牛肉串



黑芝麻墨魚海鮮麵



起司烤蘑菇

一號島廚房

推薦菜色：炙燒牛肉串 / 黑芝麻墨魚海鮮麵 / 起司烤蘑菇

1. 牛肉串肉質鮮嫩，燒烤的火侯恰到好處，外表微焦有嚼勁，一口咬下便能嚐到鮮甜的牛肉原汁。
2. 黑芝麻墨魚海鮮麵是一道口味濃郁的餐點，黑芝麻香氣與海味濃郁的墨魚醬汁，搭配上花枝、魚肉、蛤蠣等海鮮配料的鮮甜口感，味道十足。
3. 烤蘑菇搭配焗烤起司味道濃醇，加上青醬鮮嫩多汁。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區安和路一段102巷10號
- 電話：02-2706-2799
- 營業時間：12:00 - 23:00
- 與飯店距離：300公尺
- 菜單選擇：中文、英文





牛胸肉



麵包布丁



陶鍋甜薯泥

Mighty Quinn's Barbeque 麥笛昆

推薦菜色：牛胸肉 / 麵包布丁 / 陶鍋甜薯泥

1. 牛胸肉外層烤至焦香，內層仍保有豐富的肉汁，入口後帶有強烈的煙燻風味。餐點附贈醃漬小菜，建議加購麵包更增添風味！
2. 麵包布丁一上桌撲鼻而來的是肉桂及荳蔻的香氣，頂層是酥脆的麵包片、裡頭則是口感鬆軟綿密的蛋糕體，再淋上香草蛋黃醬與巧克力醬，讓人忍不住一口接一口。
3. 混合著山核桃與楓糖漿，帶點肉桂香氣的綿密地瓜泥吃起來香甜不膩口。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區仁愛路四段109號
- 電話：02-2772-6174
- 營業時間：11:30 - 22:00
- 與飯店距離：550 公尺
- 菜單選擇：中文、英文





現烤蘋果花束塔



現烤千層派



現烤舒芙蕾

SEASON Cuisine Pâtissierism

推薦菜色：現烤蘋果花束塔 / 現烤千層派 / 現烤舒芙蕾

1. 以蘋果做成花束，外觀非常精緻，以酸甜的蘋果滋味為基底，搭配苦甜的巧克力醬及荔枝雪酪，多層次的口感回味無窮。
2. 桌邊服務的現烤千層派，層層疊起的派皮十分薄脆，中間的卡士達醬甜而不膩，不但擺盤視覺上精緻漂亮，味道上更是豐富多層次。
3. 現烤舒芙蕾溫熱軟嫩，蛋奶香氣充滿了口腔，搭配上 Cream cheese 更是清爽又細膩。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區敦化南路一段295巷16號
- 電話：02-2708-5299
- 營業時間：11:30 - 21:30
- 與飯店距離：300 公尺
- 菜單選擇：中文、英文



泰集



泰式打拋豬



泰式涼片雞



泰式酸辣生干貝

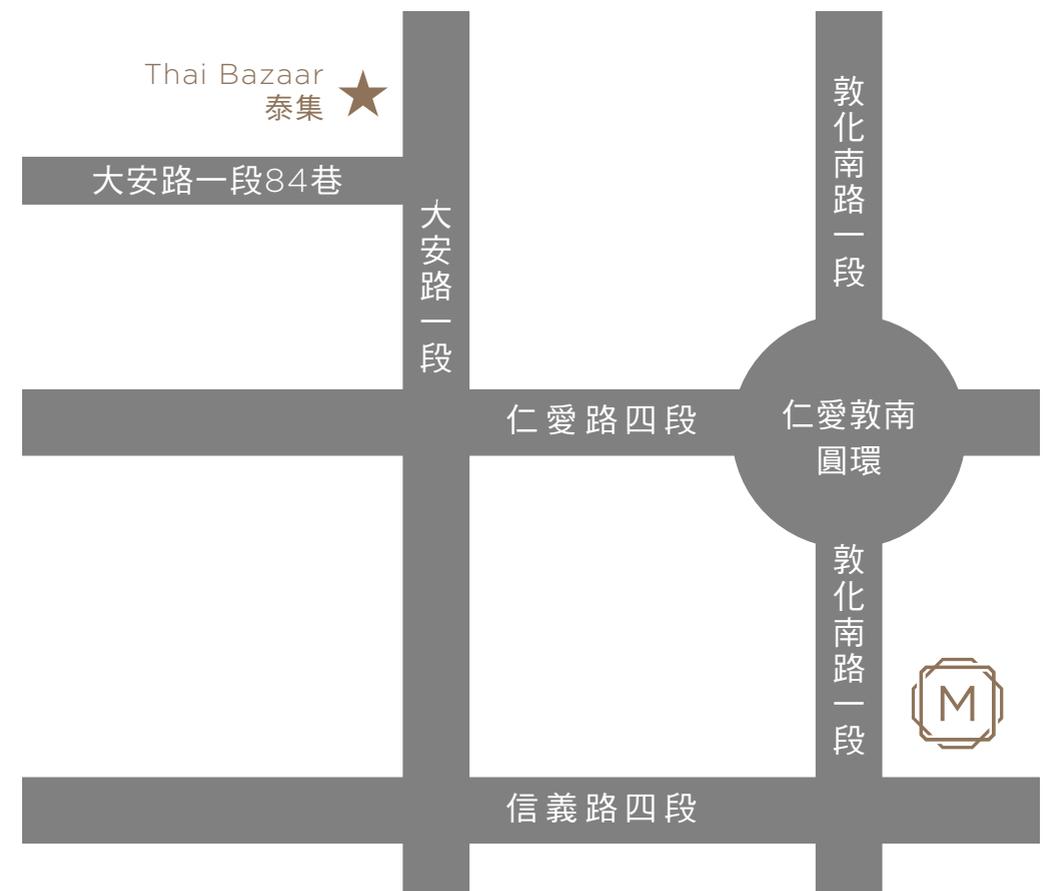
Thai Bazaar 泰集

推薦菜色：泰式打拋豬 / 泰式涼片雞 / 泰式酸辣生干貝

1. 打拋豬使用紮實而不油膩的豬絞肉，配上洋蔥丁、蒜頭丁、蕃茄及九層塔，配上一點辣椒、淋上一點檸檬，香辣酸甜的滋味使人食慾大開！
2. 帶有酒香的醉雞搭上獨特的泰式醬汁，鹹香酸甜的口味非常特別。
3. 新鮮的干貝略為炙燒後，口感仍軟嫩有彈性，搭襯著當季水果，酸中帶甜、甜中帶辣，是表現極佳的開胃菜。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區大安路一段80號
- 電話：02-8772-4618
- 營業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 22:00
- 與飯店距離：1.3 公里
- 菜單選擇：中文、英文



悅華軒



脆皮頂鴿皇



蜜汁叉燒酥

悅華軒

推薦菜色：脆皮頂鴿皇 / 蜜汁叉燒酥

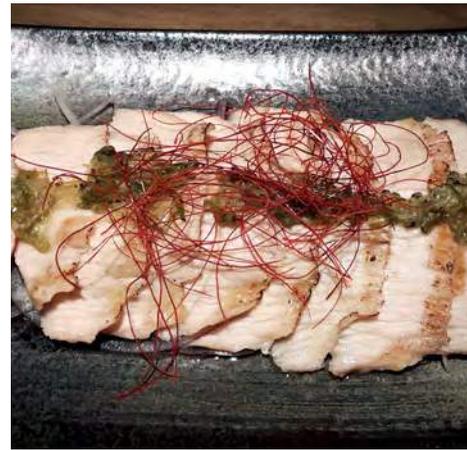
1. 脆皮頂鴿皇表皮酥脆、肉質鮮美，香氣十足，實在讓人吮指回味！
2. 叉燒酥帶奶香味的酥皮層層堆疊，包裹著鹹甜參半的蜜汁叉燒肉，非常好吃。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區復興南路一段283號2樓
- 電話：02-2702-9988
- 營業時間：11:30 - 21:00
- 與飯店距離：800 公尺
- 菜單選擇：中文



傘すし



蔥鹽松阪豬



傘壽司



握壽司

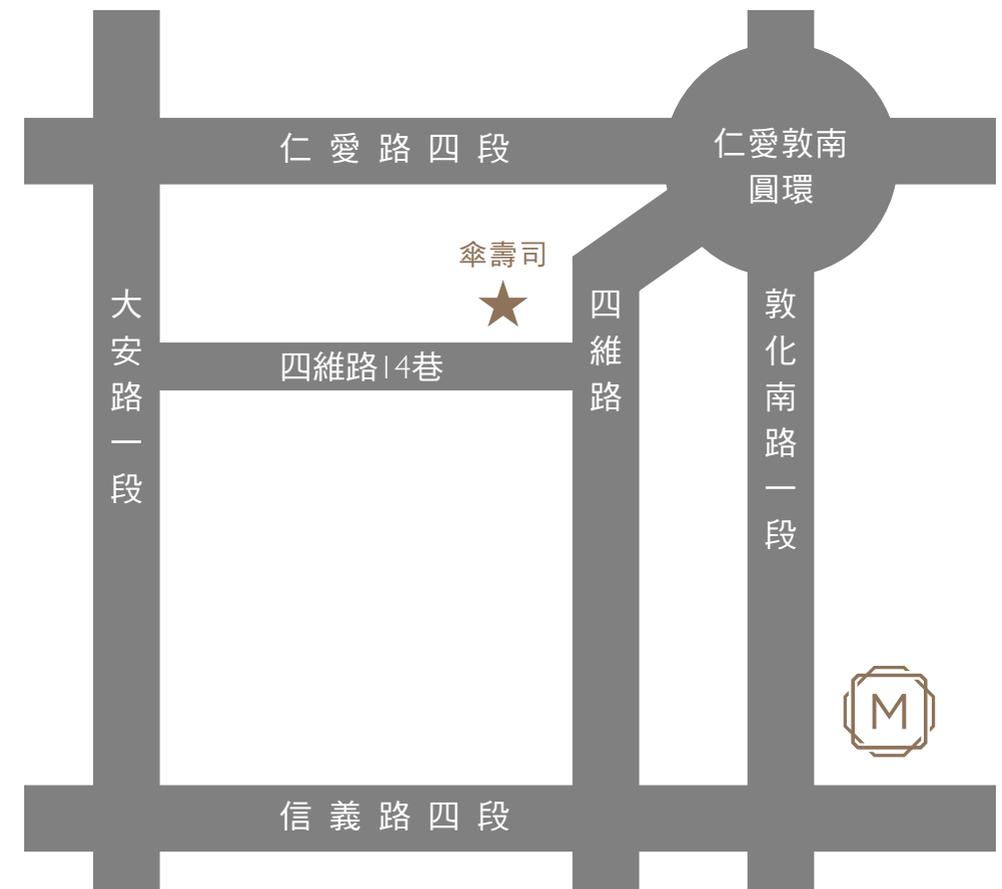
傘壽司

推薦菜色：蔥鹽松阪豬 / 傘壽司 / 握壽司

1. 經過醃製的松阪肉加上師傅的獨門調味，經炙燒後香氣十足、肉質Q彈。
2. 新鮮肥美的生魚片油脂豐富、入口即化。
3. 握壽司含7種不同品項，吃的出新鮮的食材原味，醬料的調配更是恰到好處。

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區四維路14巷3號
- 電話：02-2706-2338
- 營業時間：12:00 - 14:30；18:00 - 22:00
- 與飯店距離：450 公尺
- 菜單選擇：中文



鼎膾



鹿兒島鍋



北海道鍋



京都鍋

鼎膾

推薦菜色：鹿兒島鍋 / 北海道鍋 / 京都鍋

1. 鹿兒島鍋使用九州特有的麥味噌為湯底，搭配鹿兒島黑毛豬肉，其肉質緊實、鮮甜。
2. 北海道鍋的味噌奶油湯底濃郁，搭配松葉蟹腿及蔬菜、菇類，用料豐富滿足不膩口。
3. 京都鍋使用京都石野白味噌及A12頂級澳洲和牛，湯頭鮮甜不膩，CP 值超高！

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區信義路四段197號
- 電話：02-2700-0525
- 營業時間：11:30 - 14:00 ; 17:30 - 22:00
- 與飯店距離：350 公尺
- 菜單選擇：中文



雞窩



砂鍋白菜豆腐雞湯



乾煸四季豆



橙汁排骨

雞窩

推薦菜色：砂鍋白菜豆腐雞湯 / 乾煸四季豆 / 橙汁排骨

1. 以嚴選食材費工熬煮的雞湯濃郁鮮美，咬下吸滿湯汁的豆腐和甘甜的白菜，裡頭的雞肉更是鮮嫩不柴，果真是招牌功夫菜。
2. 將四季豆脫水炒乾後加入肉末拌炒，吸附了滿滿的醬汁，口感卻是清脆有嚼勁。
3. 粉嫩的肉質在口中散發著柳橙的清香味，酸甜可口、極為下飯！

餐廳資訊

- 地址：台北市大安區敦化南路二段81巷63號
- 電話：02-2704-3038
- 營業時間：11:30 - 14:00；17:30 - 21:00
- 與飯店距離：700 公尺
- 菜單選擇：中文、英文

