



マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

逸鮮棧



トマトとローストビーフ



お寿司五貫



霜降り豚肉しゃぶしゃぶ

逸鮮棧日式料理

お薦め料理：お寿司五貫 / トマトとローストビーフ
霜降り豚肉しゃぶしゃぶ

1. 新鮮なお寿司のご飯は冷たいものというイメージがありますが、人肌の温度で食べるお寿司は最高の味です。
2. トマトとローストビーフは本店のお薦めのひとつの料理で、牛肉は調味料入れてもんでつけていて柔らかい牛肉は大人じゃなく子供さんにも最適な料理。
3. お肉はきめが細かくツヤツヤし、お肉の甘味と脂も程よくいただけます。

インフォメーション

- ・ 場所：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
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：2.0キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

韓庭州



ニワトリの丸蒸し焼き



あさりと豆腐鍋



韓国牛肉クッパ

韓庭州 韓式料理

台湾大学の近くにある韓国料理屋さんは快適に安くいただけるお店です。
お薦め料理：ニワトリの丸蒸し焼き / あさりと豆腐鍋 / 韓国牛肉クッパ

1. ニワトリの丸蒸し焼きとキュウリ混ぜて食べたら、あっさりとした味が最適で。
2. あさりと豆腐鍋料理の素材そのもののうまみを活かした味わいに仕上げます。
3. 韓国牛肉クッパは、柔らかくした牛肉は口に入れたらすぐとろける。飯になにかかけて、お茶漬けみたいにして頂いても美味しいですね。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區温州街87號
- ・ 電話：02-8369-1302
- ・ 営業時間：11:00 - 14:30 ; 17:00 - 21:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTEL からの距離：3.3 キロ
- ・ メニュー：中国語





桐花



豚角煮と竹の子



さや-いんげんと豚大腸



台湾の山菜と魚巻き



スフレ

桐花客家私房料理

客家料理は伝統的な客家料理屋さんと違います。

お薦め料理: 豚角煮と竹の子 / さや-いんげんと豚大腸

台湾の山菜と魚巻き / スフレ

1. しつこくない豚角煮は口に入れたらすぐとろけて、ご飯に合います。
2. こだわりのあるさや-いんげんと豚大腸はしつこくない食感。
3. スフレはふわっととろけるような食感で美味しいデザート。
4. 台湾の山菜と魚巻きはアイデア料理のなかで、こんにゃくの素材など、あっさりして食感のよい料理です。

インフォメーション

- ・ 場所: 台北市民生東路三段7號
- ・ 電話: 02-2518-2766
- ・ 営業時間: 17:00 - 21:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTEL からの距離: 3.8 キロ
- ・ メニュー: 中国語、英語





明月



明月小籠包



看板焼き散子



いわしチャーハン



鶏肉の紹興酒漬け

明月湯包

有名な小籠包屋さんは県泰豊だけじゃなく、行列に並びたくなかったら、通化夜市の近いところ、基隆路にある「明月湯包」という店も選ぶことがばっちりです。

お薦め料理: 明月小籠包 / 看板焼き散子 / いわしチャーハン
鶏肉の紹興酒漬け

1. 小籠包の薄い皮がこしあんをたつぶり包み込んでいて、調味料はあんまり使わなく、お肉の甘味は味う事もできます。
2. 肉汁があふれ出るとってもジューシーな焼餃子です。外はパリッと中は生臭い匂いしないで、ジューシーに仕上げます。
3. 揚げいわしとお米を混ぜて妙めたチャーハンは食感がとてもいいです。酒を帯びた味で、酒の香りが鼻をつきます。また、冷やした肉は一層コリッ
4. として 噛み応えもあり、この料理の魅力となっています。

インフォメーション

- ・ 場所: 台北市通化街171巷40号1楼(近通化夜市)
- ・ 電話: 02-2736-7192
- ・ 営業時間: 11:00 - 14:00; 17:00 - 21:00 (月曜定休)
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離: 1.4 キロ
- ・ メニュー: 中国語、英語、日本語





長白小館



白菜の酢漬け鍋料理



お肉丸



蔥入り餅

長白小館 酸菜火鍋

昔からの老舗の酸菜(白菜の酢漬け)をたっぷり使ってお鍋料理の店の外観は少し古くみえますが、料理は間違い無く美味しいです。

お薦め料理：白菜の酢漬け鍋料理 / お肉丸 / 蔥入り餅

1. 「酸菜白肉鍋」は東北料理らしい味わいの一品である。酸味とうまみの効いただしに、新鮮な豚バラ肉などの具を入れている。独特な味わいで、美食家もイチオシの東北地方を代表する鍋料理だ。
2. お肉丸は鍋の中にいれてお肉の甘味も味わうこともできます。
3. お好み焼きの様な平べったい形状の食べ物は、蒸入の生地を層が出来るように重ねてふんわり目に焼いたものです。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市光復南路240巷53號
- ・ 電話：02-2751-3525
- ・ 営業時間：11:00 - 14:00; 17:00 - 21:00 (月曜定休)
- ・ MADSON TAIPEI HOTELからの距離：1.4 キロ
- ・ メニュー：中国語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide



タイ風伝統的な刺身



タイ風えびみそ空心菜



タイ風海老せん

泰美泰國原始料理

レストランの雰囲気はタイ風で、ヨーロッパの人達に人気でありそうで、すべての料理のお皿も特別なので、本番のタイ風料理のレストランと違います。

お薦め料理: タイ風伝統的な刺身 / タイ風えびみそ空心菜
タイ風海老せん

1. 生魚を細かく砕き、スパイシーソースと生差、紫蘇を作った特別な料理です。
2. 空心菜はとても簡単な料理、味があっさりして、食べやすい料理です。
3. タイ風海老せんは歯ざわりがよく、もろくてさくさくしていることが特徴です。

インフォメーション

- ・ 場所: 台北市大安區東豐街34號
- ・ 電話: 02-2784-0303
- ・ 営業時間: 11:30 - 14:30 ; 17:30 - 21:30
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離: 0.7 キロ
- ・ メニュー: 中国語、英語、タイ語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

鼎珍坊



広東料理ソーセージご飯



パリパリ鶏肉の唐揚げ



酵させた豆腐と野菜

鼎珍坊 中式料理

お薦め料理: 広東料理ソーセージご飯 / パリパリ鶏肉の唐揚げ
酵させた豆腐と野菜

1. 東ご飯は広東料理の中の經典の美食です。
2. 北京ダッグのみたいに外はサクサク、中はトローリカリカリとした鶏肉料理 を楽しめるのが魅力!
3. 豆腐を発酵させてから塩に漬けたものと野菜の料理です。さっぱりとしたシンプルな味付けですが、しっかり存在感もあります。

インフォメーション

- ・ 場所: 台北市復興南路一段219巷1號1樓
- ・ 電話: 02-2781-2518
- ・ 営業時間: 11:30 - 14:30; 17:30 - 21:30
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離: 1.1 キロ
- ・ メニュー: 中国語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

史記正宗牛肉麵



紅焼半筋半牛肉麵



霜降り牛肉麵



牛の胃袋千切り

史記正宗牛肉麵

印象的な牛肉ラーメン屋さんの雰囲気ぜんぜん違って、店内の室内装飾は 綺麗に飾りつけています。

お薦め料理：紅焼半筋半牛肉麵 / 霜降り牛肉麵 / 牛の胃袋千切り

赤・白・黄…お好みスープが選べる人気の牛肉麵店。自家製小菜も絶品! シック&モダンな店内もイイんです。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市中山區民生東路二段60號
- ・ 電話：02-2563-3836
- ・ 営業時間：11:30 - 15:00; 17:30 - 21:30
- ・ MADISON TAPEI HOTELからの距離：4.7 キロ
- ・ メニュー：中国語





あさりの酒蒸し



牛肉串 + 松阪豚肉串



和風から揚げ

鳥家居酒屋

にぎやかな雰囲気、台風焼き鳥の居酒屋さん。仲間と会社帰りのちよつと一杯にも、大人数のパーティにも最適。

お薦め料理：あさりの酒蒸し / 牛肉串 + 松阪豚肉串 / 和風から揚げ

1. 簡単アサリの酒蒸し。た~ぶりのお酒で貝がプリプリ。シンプルな素材の味が最高です。
2. 塩とブレンド胡椒で焼いて美味しくいただけます。
3. 和風から揚げは日本料理屋さんでよく食べますが、当店のから揚げはしつこくないので、優しくいただけます。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區忠孝東路四段223巷46號
- ・ 電話：02-2771-3902
- ・ 営業時間：18:00 - 02:00(日曜日18:00 - 00:00)
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.4 キロ
- ・ メニュー：中国語、日本語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

北平 都一處



胡麻の焼餅



煮豚



鶏の燻製松風味

北平都一處

お薦め料理：胡麻の焼餅 / 煮豚 / 鶏の燻製松風味

1. 白ごまと香ばしいゴマ油の香りに包まれた胡麻の焼餅、煮豚と共に口に運べば表面はサクサク、中はふわっとした食感が絶妙の一品です。
2. 甘いタレの香りと、とろけるような軟らかいお肉、コラーゲンたっぷりのゼラチンが絶品です。
3. ツヤツヤカリカリの皮、口に入れた瞬間ほんのりと香る燻製の匂いと芳醇な香り、松子燻雞は絶対に欠かせない一品です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市信義區仁愛路四段506號
- ・ 電話：02-2720-6417
- ・ 営業時間：11:00 - 14:00; 17:00 - 21:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.3キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、日本語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

橘も

【涮涮屋】



海の幸寄せ鍋セット



サーロイン牛肉セット

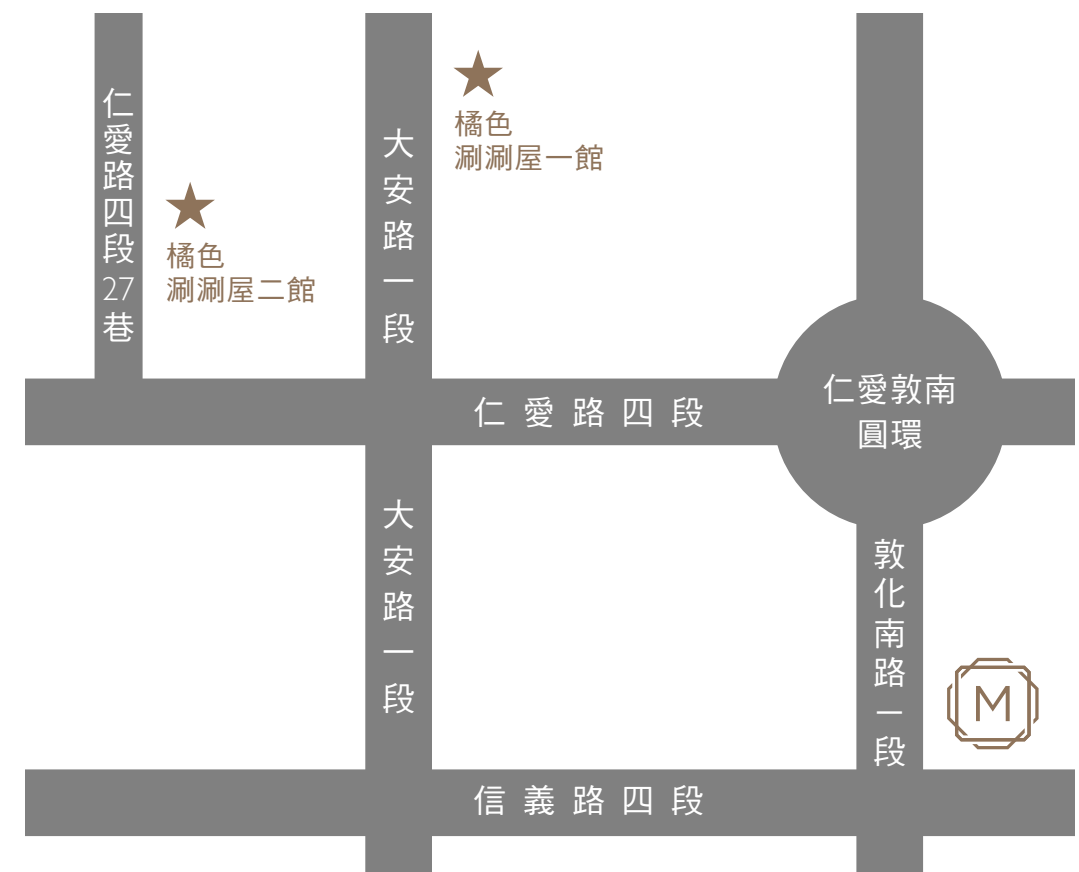
橘色しゃぶしゃぶ

お薦め料理：海の幸寄せ鍋セット / サーロイン牛肉セット

1. 豊富な種類のシーフードはさっと火を通すだけでその新鮮な海の甘みを堪能できます。
2. 全ての素材のうま味が詰まったスープにご飯、玉子、きざみネギを加え、海苔を合わせれば胃に優しい心温まるおじやの出来上がりです。
3. 牛肉愛好家の方はぜひご賞味を！十分なお肉の量と厚さ、きめ細やかな霜降りをまとったお肉をゴマダレに絡めれば格別です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區仁愛路四段29-2號
- ・ 電話：02-2771-0181
- ・ 営業時間：17:30 - 02:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.85キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、日本語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

竹家莊



香港風蟹のスパイシー炒め



魚香と茄子の海鮮土鍋煮込み



仔牛リブのスパイシー炒め

竹家莊

お薦め料理：香港風蟹のスパイシー炒め / 魚香と茄子の海鮮土鍋煮込み
仔牛リブのスパイシー炒め

1. 蟹の香ばしい香りとスパイシーなニンニクの香りが混ざり合った一品。ホタテ粥をあわせれば違った美味しさを楽しめます。
2. 魚の香りが十分にしみ込んだ茄子の海鮮土鍋煮込みはこの店に来たらオーダー必須の一品です。
3. マリネした牛のショートリブを黄金色になるまで焼き、玉ねぎ、唐辛子、にんにくのみじん切り、ネギと一緒に炒めれば、軟らかい肉とスパイシーな香りに食欲をそそられます。

インフォメーション

- ・場所：台北市中山區南京東路二段96號
- ・電話：02-2551-1838
- ・営業時間：11:30 - 14:30; 17:30 - 22:00
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：4.1キロ
- ・メニュー：中国語





四知堂



蒸しキムチ臭豆腐



イチジクと豚肉のサラダ



スフレ

四知堂

お薦め料理：蒸しキムチ臭豆腐 / イチジクと豚肉のサラダ / スフレ

1. コクのある旨味と辛さと酸味のきいたキムチに、しっとり滑らかな臭豆腐を合わせた芳醇な味は、一度食べればやみつきの味です。新鮮な野菜にフルーツビネガーと麻油を合わせて作ったオリジナル
2. のドレッシングをかけていただきます。自家製の柑橘類のドライフルーツがトッピングされて見た目にも爽やかな一品です。
3. オーダーを受けてから作る、香り高くふわふわであっさりとした甘さの出来立てスフレは食後のデザートにぴったりです。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區濟南路三段18號
- ・ 電話：02-8771-9191
- ・ 営業時間：11:30 - 14:00; 17:30 - 22:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：2.3キロ
- ・ メニュー：中国語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

花酒藏



山芋明太焼き



にぎり盛り合わせ



サーモンロール焼き

花酒藏・いざかや

お薦め料理：山芋明太焼き / にぎり盛り合わせ / サーモンロール焼き

1. ジュージューと響く鉄板の上で焼かれたカリカリの山芋に明太子がアクセントになり、その音と香りが食欲をそそります。
2. 新鮮な刺身と甘みのある日本米が最高のマッチング。合計12貫、6種類の握りずしが楽しめるお得なメニューです。
3. 新鮮なイクラやサーモンがお米の香ばしい香りに包まれた、他では味わえないオリジナル料理です。

インフォメーション

- ・ 場所：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
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.1キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





這一鍋



松阪豚



タチバラ



海味三鮮だし

這一鍋・激辛鴛鴦火鍋

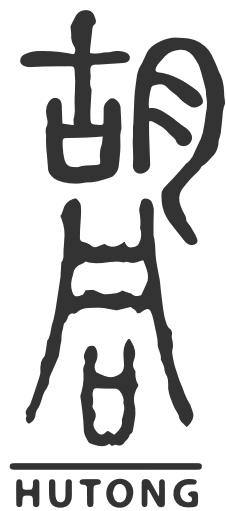
お薦め料理：松阪豚 / タチバラ / 海味三鮮だし

1. 松阪豚の肉は、火を通すとバラ模様が広がり、ふわっと軟らかくさっぱりとした脂身を堪能できるおすすめの一品です。
2. 絶対おすすめ!キレイにさしが入ったトップクラスの牛肉の骨なしショートリブは、他にはない美味しさです。
3. ホタテやイカ、新鮮なエビで作ったつくねは、口当たり滑らかで濃厚な味わい。一口食べれば海の味わいを堪能できます。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區信義路四段88號
- ・ 電話：02-2708-1111
- ・ 営業時間：11:30 - 01:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.24キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、日本語





蟹みそ生ホタテ



骨なし鶏のもも肉(バター)

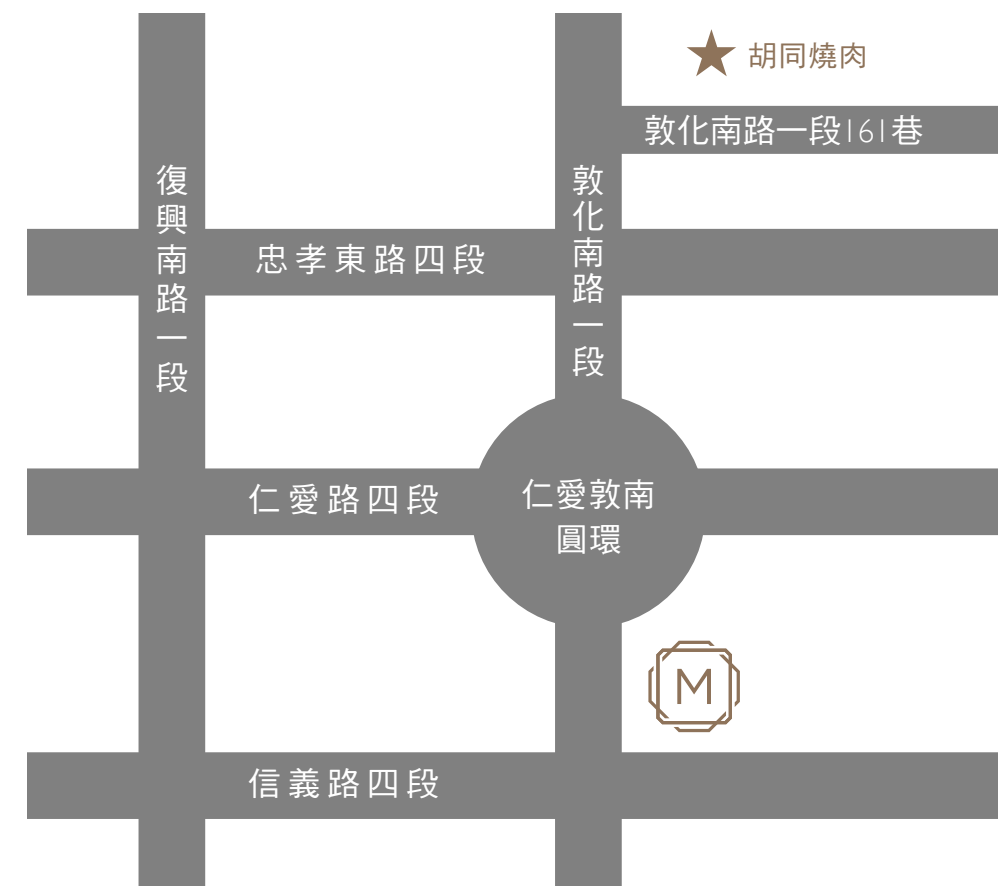
胡同・焼肉

お薦め料理：蟹みそ生ホタテ/ 骨なし鶏のもも肉(バター)

1. 生のホタテの甘みに新鮮な蟹みそが絶妙にマッチした一品。胡同焼肉に来てこれを食べなきゃここに来たとは言えません!
2. パリッと香ばしく焼き上げた皮の下の軟らかい鶏モモ肉に、にんにく香るバターソースを加えれば香り豊かな味わいを楽しめます。
3. 濃厚なバターとチーズの香りがサツマイモを包み込み、塩辛さが甘みを引き立てた絶品です。

インフォメーション

- ・場所：台北市大安區敦化南路一段161巷17號
- ・電話：02-2776-1575
- ・営業時間：18:00 - 00:30
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.2キロ
- ・メニュー：中国語、英語、日本語





一兵一卒



ココナッツカレー鍋



チーズ団子(盛り合わせ)



煮込み盛り合わせ

一兵一卒・鍋物

お薦め料理：ココナッツカレー鍋 / チーズ団子(盛り合わせ)
煮込み盛り合わせ

1. 南洋カレーパウダー、レモングラスパウダー、ジンジャーパウダー、レモンの葉に香辛料を混ぜ合わせ、玉ねぎや野菜と共に煮込んで作ったカレースープは、風味豊かでしっとりと味わい深く、ピリッと効いた辛さがあり、豊かな味わいを楽しめます。
2. モチモチした食感の団子から溢れ出る濃厚なチーズは忘れられない味わいです。
3. 大紅袍花椒、ビャクシ、八角などの香辛料を使ったスパイスたっぷりのスープで煮込まれ、軟らかく味がしみ込んだ牛筋、大腸、ハチノスの3品は火鍋のお供に不可欠です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市松山區光復北路98號
- ・ 電話：02-2578-9696
- ・ 営業時間：11:30 - 22:30
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：2.8キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、日本語





鉄匠



デラックス焼



イカの姿焼き特製肝バター醤油



バナナクレープ

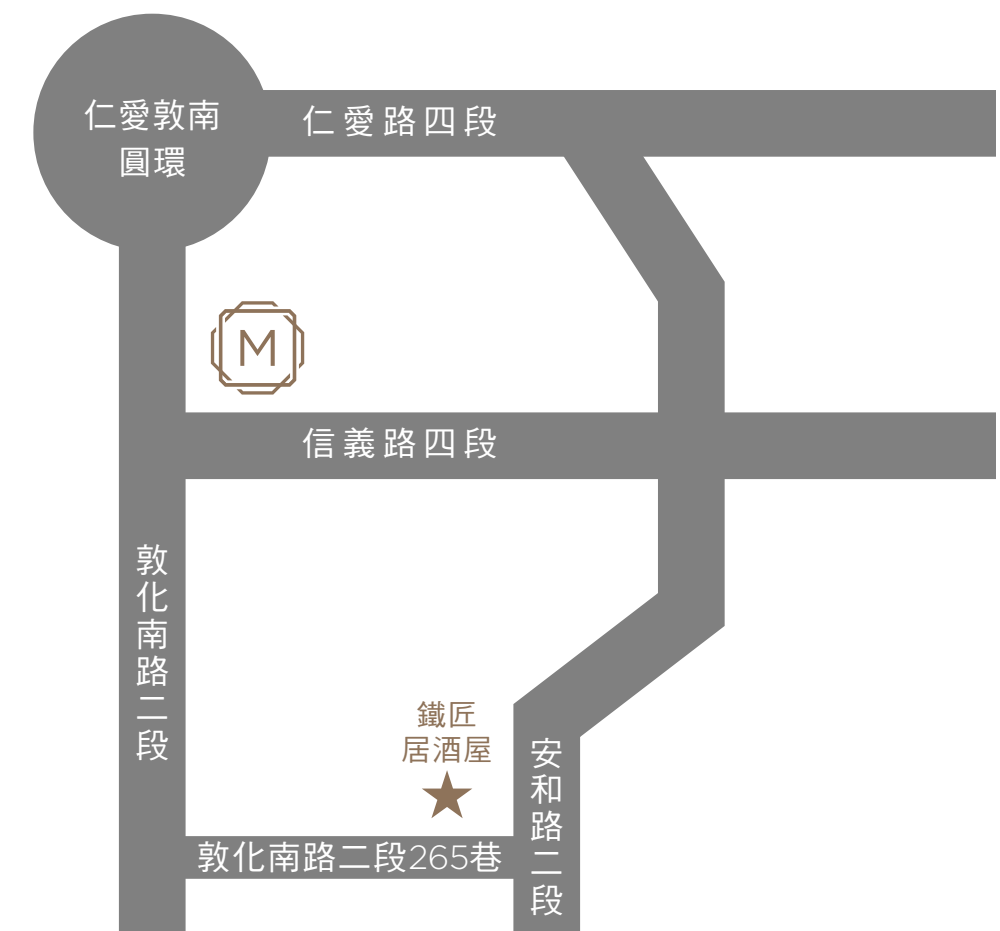
TESSHO 鉄匠

お薦め料理：デラックス焼 / イカの姿焼き特製肝バター醤油 / バナナクレープ

1. ホタテ、イカ、エビ、そば、キャベツなど盛りだくさんの具材を使ってカリッと焼きあげた表面に、特製オリジナルソースとマヨネーズを合わせれば甘辛く豊かな味わいが広がり、まるで大阪の路地にいるように感じられるでしょう。
2. 柔らかいイカにソースをかければ濃厚なバターの香りが広がり、トッピングの刻みねぎと少量のイカの肝ソースを合わせれば、この店二番人気の絶品料理の出来上がり。
3. バニラアイスクリームとバナナを包んだクレープは、パリッと焼いた生地の上へ生クリームとチョコレートソースをまとい、口に広がる甘さが心に染みる一品です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區敦化南路二段265巷13號
- ・ 電話：02-2578-9696
- ・ 営業時間：11:30 - 22:30
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：2.8キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、日本語





キキ



中華風蒸しパンと
スパイシーチキン炒め



エビマヨパイナップル



揚げ玉子豆腐

キキレストラン・四川料理

お薦め料理：中華風蒸しパンとスパイシーチキン炒め
エビマヨパイナップル / 揚げ玉子豆腐

1. この店特製のスパイシーチキン餡をふんわり柔らかな饅頭に詰めれば、塩辛くてスパイシーな味を堪能できます。ユニークなネーミングに負けずその味もまた斬新です。
2. 衣を纏ってサクッと揚げられた新鮮でぷりぷりの芝エビに、パイナップルとマヨネーズがトロンと合わさって爽やかな味に仕上がります。
3. 黄金色になるまで揚げられた玉子豆腐は見るからに美味しそう。一口噛めば熱々の豆腐がほろりと崩れていきます。何もつけなくても最高に美味しい一品です

インフォメーション

- ・場所：台北市大安區東豐街51號
- ・電話：02-2709-9078
- ・営業時間：11:30 - 15:00; 17:15 - 22:30
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.45キロ
- ・メニュー：中国語、英語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

鳥窩窩私房菜



スープ入リエビのつまれ揚げ



豚しゃぶきゅうり



羊背骨のスパイシー煮

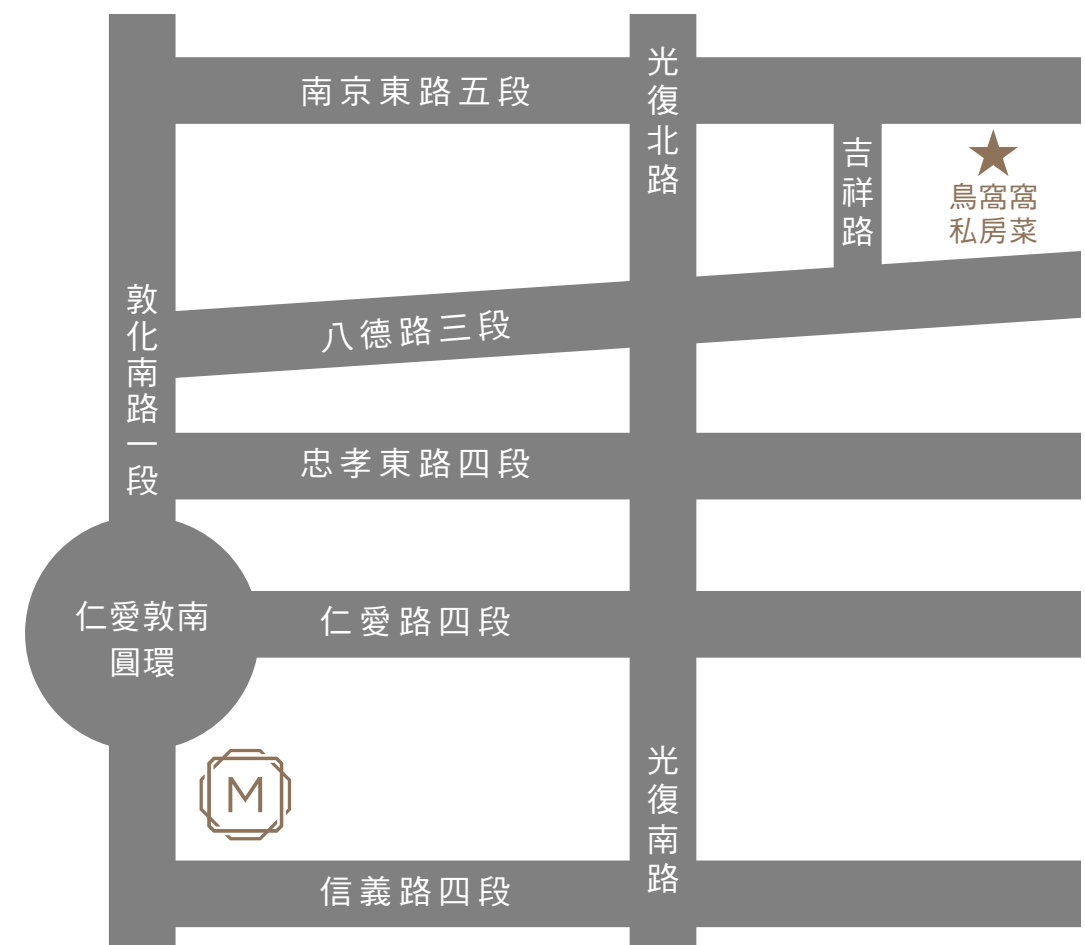
鳥窩窩・プライベート料理

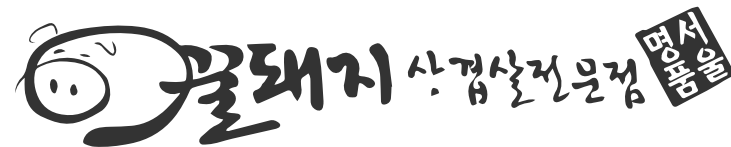
お薦め料理：スープ入リエビのつまれ揚げ / 豚しゃぶきゅうり
羊背骨のスパイシー煮

1. 角切りパンをまぶして揚げたサクサクの衣に、プリッとしたエビの弾力が加わった豊かな食感です。中からはスープがあふれ出てきて驚かされる一品です。
2. さっと湯通しした豚バラ肉にスライスしたキュウリを合わせ、甘辛い特製タレにつけて食べれば、さっぱりといただけます。
3. 香り豊かでスパイシーな羊の脊髄はまさに絶品。底の麺にその辛いソースをからめて食べれば、体が温まります。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市松山區南京東路五段154-156號2樓
- ・ 電話：02-2746-0788
- ・ 営業時間：11:30 - 14:00; 14:30 - 16:30; 17:00 - 22:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：3.1キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





キムチチヂミ



味付き牛の骨なしリブ



スパイシー豚バラ

Honey Pig

お薦め料理：キムチチヂミ / 味付き牛の骨なしリブ / スパイシー豚バラ

1. コクのある芳醇なキムチで作ったチヂミは、外は香ばしくカリカリに焼き上げられ、本場のソースと合わせた素晴らしい味わいをたのしめます。
2. マリネした牛肉は味がしみ込んで、軟らかくジューシー。甘辛いソースでいただくこの店マストな一品です。
3. 特製タレに漬けこまれた豚バラ肉は焼くとそのスパイシーな香りが更に広がり、辛さの中に甘さと塩辛さが重なります。濃い味が好きな方には見逃せない一品です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市信義區信義路四段415號之3號
- ・ 電話：02-2725-5757
- ・ 営業時間：24時間オープン
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.1キロ
- ・ メニュー：中国語、英語、韓国語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

ISLAND 1



牛串炙り焼き



黒ゴマイカすみシーフードパスタ



しいたけのチーズ焼き

アイランド1キッチン

お薦め料理：牛串炙り焼き / 黒ゴマイカすみシーフードパスタ
しいたけのチーズ焼き

1. 牛串には新鮮で軟らかい肉質の牛肉を使い、絶妙な焼き加減で表面をカリッと焦がせば、口の中に広がる肉汁の旨味を堪能できます。
2. 黒ゴマイカすみパスタは黒ゴマの香りとイカの旨みと墨のコクが濃縮されたソースが絶品です。イカや魚、ハマグリなどの新鮮なシーフードと合わせた、やみつきになる味です。
3. チーズをのせて焼いたしいたけにペストソースを合わせた、濃厚でコクの深いジューシーな味わいです。

インフォメーション

- ・場所：台北市大安區安和路一段102巷10號
- ・電話：02-2706-2799
- ・営業時間：12:00 - 23:00
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.3キロ
- ・メニュー：中国語、英語





ブリスケット



パンプディング



マッシュさつまいも

Mighty Quinn's Barbeque 麥笛昆

お薦め料理：ブリスケット / パンプディング / マッシュさつまいも

1. オーブンで焼かれた牛バラ肉は、外は香ばしく中身は肉汁たっぷりでジューシー、口に含めばスモーキーな香りが広がります。無料でピクルスなどが付き、パンを頼んで挟めばさらに美味しく味わえます。
2. シナモンとカルダモンの香りが広がるパンプディングの表面はサクサクのパン、中にはしっとり柔らかなケーキの層、さらにバニラの風味豊かなアングレーズソースとチョコレートソースがトッピングされ、手が止まらない極上の味です。
3. クルミとメープルシロップを混ぜ合わせた、シナモン香る舌触り滑らかなさつまいものマッシュは、甘い香りが漂う絶品です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區仁愛路四段109號
- ・ 電話：02-2772-6174
- ・ 営業時間：11:30 - 22:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.55キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide



SEASON
Artisan Pâtissier



花束アップルタルト



焼き立てミルフィーユ



焼き立てスフレ

SEASON Cuisine Pâtissierism

お薦め料理：花束アップルタルト / 焼き立てミルフィーユ / 焼き立てスフレ

1. りんごを花束に見立てて作ったその見た目は繊細で女心をくすぐります。酸っぱくて甘いリンゴをベースに、ほろ苦いチョコレートソースとライチシャーベットが良くマッチして、大人の味を堪能できます。
2. 焼き立てサクサクのパイ生地と甘すぎないカスタードクリームの絶妙なハーモニーは、見た目が繊細で美しいだけでなく、色々な味わいを楽しめる何とも言えない美味しさです。
3. 熱々ふわとろの焼き立てスフレは、玉子と牛乳の美味しい香りが口いっぱいに広がり、トッピングのクリームチーズがその爽やかさときめ細やかな口当たりをプラスします。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區敦化南路一段295巷16號
- ・ 電話：02-2708-5299
- ・ 営業時間：11:30 - 21:30
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.3キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





泰集



タイ風ガパオ豚肉炒め



タイ風冷製チキン



生ホタテのタイ風サラダ

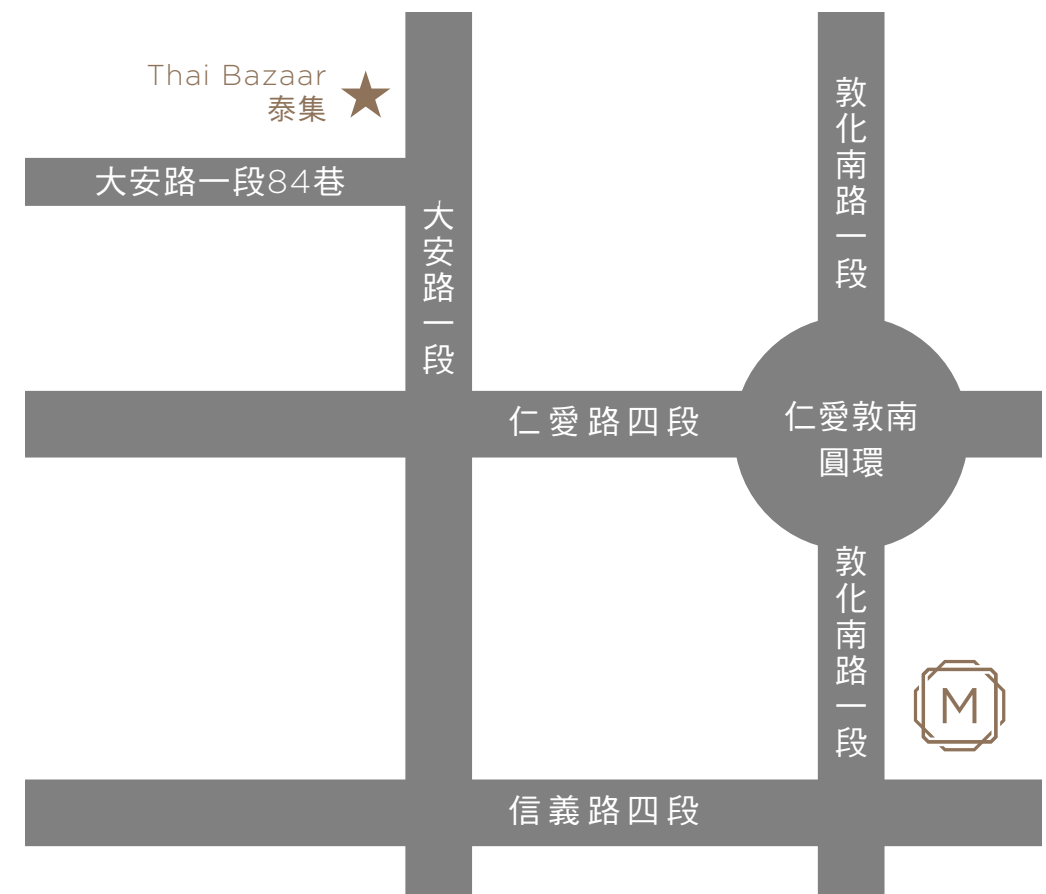
Thai Bazaar 泰集

お薦め料理：タイ風ガパオ豚肉炒め / タイ風冷製チキン
生ホタテのタイ風サラダ

1. ガパオ（ホーリーバジル）と脂身の少ない豚挽き肉を使用し、玉ねぎとニンニクのみじん切りにトマトと台湾バジル、少量の唐辛子を加え、最後にレモンをかければ、スパイシーで甘酸っぱい味わいに食欲がそそられます。
2. 酒香るしっとりやわらかな鶏肉にオリジナルタイソースを合わせれば、風味豊かな甘みと酸味が格別の一品です。
3. 新鮮な生ホタテを使った炙りホタテは、軟らかい食感の中にも弾力があり、季節のフルーツを合わせれば酸味と甘み、さらに辛さが混じりあった絶品の前菜です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區大安路一段80號
- ・ 電話：02-8772-4618
- ・ 営業時間：11:30 - 14:30；17:30 - 22:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：1.3キロ
- ・ メニュー：中国語、英語





マディソングルメガイド
MADISON Gourmet Guide

悦華軒



鳩のロースト



チャーシューパイ

悦華軒 広東料理

お薦め料理：鳩のロースト / チャーシューパイ

1. パリッパリに香ばしく焼かれた皮と軟らかでジューシーなお肉は
味わい深く、まさに一級品です。
2. バターの香り豊かなサクサクしたパイに甘辛いチャーシューの
餡が合わさった美味しい一品です。

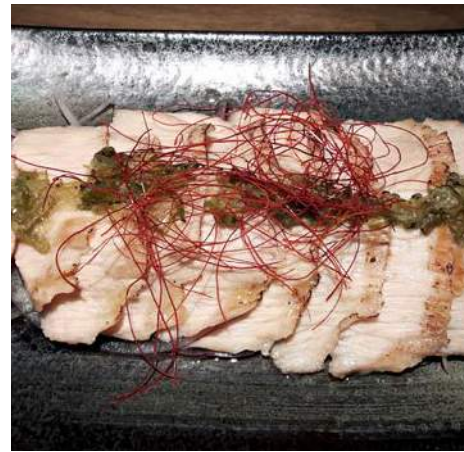
インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區復興南路一段283號2樓
- ・ 電話：02-2702-9988
- ・ 営業時間：11:30 - 21:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.8キロ
- ・ メニュー：中国語





傘すし



ネギ塩松阪豚



傘寿司



握り寿司

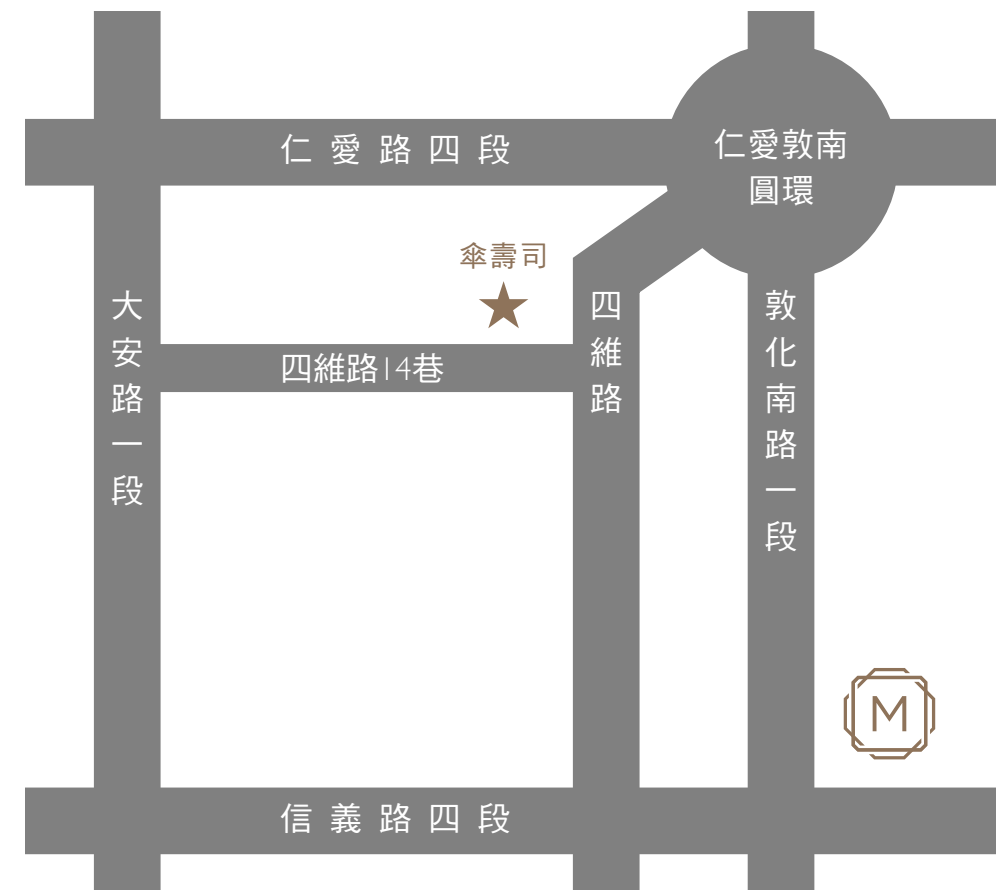
傘すし

お薦め料理：ネギ塩松阪豚 / 傘寿司 / 握り寿司

1. 特製ダレに漬けこんだ松阪豚に秘伝の調味料を加えた豚の炙り焼きは、芳醇な味わいと弾力ある肉質が愉しめます。
2. 脂ののった新鮮な刺身のとろける脂の旨味をご堪能ください。
3. 7種の違ったネタを愉しめる握り寿司は新鮮な素材の味を堪能でき、程よく合わせられた調味料が素材の味を引き立てています。

インフォメーション

- ・場所：台北市大安區四維路14巷3號
- ・電話：02-2706-2338
- ・営業時間：12:00 - 14:30; 18:00 - 22:00
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.45キロ
- ・メニュー：中国語





鼎 膾



鹿児島鍋



北海道鍋



京都鍋

鼎膾・鍋料理

お薦め料理：鹿児島鍋 / 北海道鍋 / 京都鍋

1. 鹿児島鍋には九州特有の麦味噌スープを使用。弾力ある肉質とほのかな甘みを併せ持つ鹿児島黒豚は逸品です。
2. 北海道鍋には濃厚なコクのある味噌バタースープを使用。松葉ガニや野菜、キノコ類を合わせたボリュームたっぷりの鍋です。
3. 京都鍋には京都の石野白味噌のあっさりした甘さのスープを使用し、A12トップクラスのオーギービーフを合わせたお得なお鍋です。

インフォメーション

- ・場所：台北市大安區信義路四段197號
- ・電話：02-2700-0525
- ・営業時間：11:30 - 14:00; 17:30 - 22:00
- ・MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.35キロ
- ・メニュー：中国語





鶏窩



土鍋の白菜豆腐入り鶏スープ



インゲンとひき肉のピリ辛炒め



豚スペアリブオレンジ風味

鶏窩・中華料理

お薦め料理：土鍋の白菜豆腐入り鶏スープ / インゲンとひき肉のピリ辛炒め
豚スペアリブオレンジ風味

1. 厳選された材料を長時間煮込んだ鶏のスープは、香り高いコクがあり、豆腐や白菜はスープの旨味がしみ込み、肉はすぐにほぐれてしまう軟らかさです。絶対にはずせないメニューです。
2. しっかりと炒めてインゲンの水分を飛ばしたあと、ひき肉を入れて味がしみ込むまで更に炒めれば、噛みごたえ十分な食感に仕上がります。
3. 爽やかなオレンジの香りと甘酸っぱい味わいが軟らかい肉と共に口の中に広がり、ご飯にぴったりの一品です。

インフォメーション

- ・ 場所：台北市大安區敦化南路二段81巷63號
- ・ 電話：02-2704-3038
- ・ 営業時間：11:30 - 1400; 17:30 - 21:00
- ・ MADISON TAIPEI HOTELからの距離：0.7キロ
- ・ メニュー：中国語、英語

