

03

續攤宵夜場

踏進或離開這座城市的時分，或許是在霓虹招牌熄滅後的夜半，也可能是伴著微光一同甦醒的清晨。台北總有幾處讓人歇腳、填飽胃的所在，不妨用在地美食留下美好回憶。

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，不少人半夜專程來此只為一嘗美味。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(週一至05:00)

台北人吃宵夜的口袋名單，晚上常出現排隊人潮，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增湯，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

四神湯裡薏仁、豬腸料多實在，中藥香氣濃郁撲鼻，端上桌可再添點店家特製的米酒。這裡的肉粽和肉包也很有名，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 ● 16:00-00:00

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 ● 11:00-04:00

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 142 之 1 號

☎ 02-2709-2849

● 17:00-06:00 (週一休)

店家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，並提供可無限續加的地瓜粥。想品嚐傳統台灣味，來此準沒錯。

7 大腕燒肉 ★ 2018-2021

台北市敬業二路 199 號 5 樓

☎ 02-2711-0179

● 17:00-23:00 (週二休)

多次獲米其林一星肯定，嚴選食材及專業烤工是其美味武器。肉類以和牛為主、豬雞為輔，搭配精心調製的蒜味、奶油、味噌、鹽蔥等佐料，並由專人代烤，讓饕客享受肉品的絕佳口感。

04

蔬食新潮流

台北蔬食餐廳密度高，成了許多國內外旅客的美食天堂。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 BaganHood 蔬食餐酒館

台北市忠孝東路四段 553 巷 46 弄 11 號
☎ 02-3762-2557

台北少見的蔬食餐酒館，用未來肉（植物肉）在蔬食界掀起風潮，主打漢堡使用植物肉排，搭配 BBQ 醬、酪梨莎莎醬、松露美乃滋、腰果醬等，做出令人驚豔的美味料理。



2 小小樹食（大安店）★★2022-2023

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

可在文青風的空間裡，享用醬燒乾鍋雞、滷白菜腐竹丸、麻油薑麵線等台味料理。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

以植物性、無麩質、全食物飲食為理念，為保有食物的營養及酵素，以裸食製作餐點，端出南洋裸食捲、甜菜根韃靼、木瓜派對鉢等，吃得到食材原味，卻不失美味。



5

VEGE CREEK 蔬河

台北市延吉街 129 巷 2 號

☎ 02-2778-1967

綠油油的蔬菜牆十分吸睛，先自行挑選蔬菜、菇類、豆製品等食材，再以當歸、枸杞、黑棗、甘草等中藥材熬煮而成的滷汁氽燙，再加上特製麻油薑泥、柚子醬等佐料，輕鬆飽食無負擔。

6 Miacucina

台北市瑞光路 601 號

☎ 02-2659-3918

台北有多間分店，內湖店的挑高空間，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 ★ 2018-2023

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，顛覆對蔬食料理的想像。



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，強調動物友善，以無蛋、無奶的純素主義製作糕點。每項產品均標示有名稱與成分，店家希望透過麵包傳遞愛護動物的理念。

9

TAIGA 針葉林

台北市木柵路三段 125-1 號

☎ 02-2234-2231

老屋改造的北歐風格全素食餐廳，豐富的早午餐、沙拉、三明治，搭配豆漿、堅果奶茶及嚴選黑咖啡，在優雅舒適的空間裡，享用清爽無負擔的蔬食美味。

