



ミシュランセレクト16

気軽に美食を堪能 台北レストランガイド



台北米其林
★ Michelin Guide Taipei ★

請客樓

2018 年、19 年と 2 年連続ミシュラン 2 つ星を獲得した中華料理レストラン。台北市内の景色が見渡せる開放的な空間で四川や蘇州・杭州料理の伝統と基本を守りながら、独創的なアレンジを加えた繊細且つ驚きの料理に出会えます。



📍 台北市忠孝東路一段 12 號 シェラトングランド台北ホテル内
☎ 02-2321-1818

台北米其林
★ Michelin Guide Taipei ★

山海樓

店内は 1930 年代のレストランを再現しており、山海樓はその頃の味を再現、失われつつあった 1930 年代の料理の数々を復活させることに成功。一昔前へタイムスリップしたような気分を味わえます。

こだわりぬいた食材とレシピで作られる料理の数々は、味覚だけでなく視覚でも楽しむことができます。滞在中、1 度はこのようなレストランで食事を味わってみてはいかがでしょうか。



住 台北市仁愛路 2 段 94 號
T 02-2351-3345



台北米其林
★ Michelin Guide Taipei ★

金蓬萊遵古台菜

「金蓬萊」の始まりは1950年代にさかのぼります。北投が歓楽街としてにぎわっていた頃、現オーナー陳博璿氏の祖父にあたる陳良枝氏は「蓬萊食堂」をオープン、提供するの「酒家菜」。「酒家菜」とは、「高級宴席料理」のこと。「金蓬萊」はミシュラン星付きレストランながら、お手頃価格である事も高ポイントです。



住 台北市天母東路101號
T 02-2871-1517



台北米其林

★ Michelin Guide Taipei ★

雅閣

気品溢れる佇まいの中で、1 ランク上のお食事をいただけるレストランといえばこちら。経験豊富なシェフが伝統的な広東料理に新たなアイデアを加えた料理の数々は上品でモダンな味わいです。



住 台北市敦化北路 158 號 3F
マンダリンオリエンタル台北内

T 02-2715-6788





大橋頭 老牌筒仔米糕

もち米を円筒形の容器に入れて蒸し上げた「米糕」のお店。本店は延平北路三段にある1973年創業の人気店。メニューはいたってシンプルで、基本的には赤身が多い「瘦肉」と脂身の多い「肥肉」の2種類。スープは種類豊富で「貢丸湯」と呼ばれる肉団子のスープと「蚵仔湯」という牡蠣のスープがあり、さっぱりした味わいが米糕によく合います。

住 台北市重慶北路二段 113 號

T 02-2557-2559



絶品おこわが味わえます



都一處

信義エリアで古くから店を構え、清朝宮廷の料理の技を受け継いだとされている老舗です。中国料理の中でも濃厚な味付けの北方料理は、素朴でどこなく懐かしい味がして、お酒にもよく合います。名物は香ばしい具たくさんの焼餃子「褡褢火燒」。細切り牛肉の炒め物「京醬肉絲」をモチモチの薄皮で巻いて食べるのもオススメです。

住 台北市仁愛路四段 506 號

T 02-2720-6417

懐かしい味がする
中国北方料理の名店





祥和蔬食

台湾で唯一とされる四川風ベジタリアン料理です。店の前面がガラス張りになっているので、とても開放感を感じられる造りになっています。オリジナルの「祥和特製酸梅汁」は喉の渴きを潤すにはぴったりの特製梅ジュース。人気の料理は大豆小麦を使用して鶏肉に見立てたピリ辛の「宮保素鶏丁」や白菜と干し豆腐の千切りにトリュフソースを和えさっぱりといただける「松露松柏長青」、紅麴を使い精進料理用ヒレ肉(大豆小麦代用)と調理した「花糟素花肉」など、どれもしっかりした味でベジタリアン料理でありながらも美味しく頂けます。2018年のミシュランガイド台北「ビブグルマン」に選ばれただけあって、味もコスパも大満足です!

住 台北市鎮江街1巷1號
T 02-2357-0377

天下三絶

店名である「天下三絶」の「三絶」とは、新鮮な食材・シンプルな調理法・丁寧、真心という意味。

豪華なインテリアが施されたゴージャスな空間以外に、「天下三絶」には普通の牛肉麵のお店と違うところがもうひとつ。それは、ワインを味わいながら牛肉麵が食べられるということ!なんとも新しい組み合わせです。

住 台北市仁愛路四段 27 巷 3 號
T 02-2741-6299



賣麵炎仔

テーブルにも壁にもメニューが無い店のオススメは看板料理の乾麵、紅焼肉、鶏肉。麵はちょっと柔らかめで甘辛ソースがかかる台湾テイスト。台湾らしい紅焼肉や鶏肉のサイドメニューも一緒にオーダーしてみれば、味も雰囲気も台湾らしい小さな路地裏のお店、「ザ・台湾」を感じられることでしょう。売り切れゴメンで閉店時間より早く店じまいしてしまうこともある人気店です。

住 台北市安西街 106 號
T 02-2557-7087



一號糧倉

路地裏で目を引くシックでエレガントな建物は、市中心部に現存する唯一の和風建築の木造倉庫「一號糧倉」。提供するメニューは台湾食材を使いイタリア風にアレンジした創作料理で、多めのポーションをみんなでシェアしやすいようになっています。味付けもお酒との相性を考慮し、ちょっぴり濃いめながら、素材の味を損なわない絶妙なバランスをです。

住 台北市八德路二段 346 巷 3 弄 2 號
T 02-2775-1689





劉芋仔

同店名物の蛋黄芋餅は、タロイモの団子の中に卵の黄身とロウソンと呼ばれる肉でんぶを加えたもの。香酥芋丸は芋ダンゴのまま、丸めてからりと揚げているため、外はカリッとして中はふわふわ、どこか懐かしい味わい。甘さも控えめでいくつも食べたくなるおいしさです。蛋黄芋餅は日本人には好みが変わるかもしれませんが、一度はトライしてほしい味。プレーン風味の香酥芋丸は日本人にも食べやすいオススメのスイーツです。



住 台北市寧夏路 NO.091

陳董藥燉排骨

夜市のちょうど中間あたりにある「陳董藥燉排骨」は2年連続ビブグルマンに掲載。地元の人には、饒河街夜市＝藥燉排骨湯というほど定番グルメの1つでもあります。

「藥燉排骨湯」は、スペアリブと薬膳食材をたっぷり入れて煮込んだスープ。漢方風味の味わいは、ヘルシーで美容にも効果バツグンで、冷え性対策として冬は体を温めてくれると大人気のメニューです。

住 饒河街夜市(饒河街160號近く)

八徳店(MRT松山駅出口5近く)
台北市八徳路四段847號

方家雞肉飯

圓環是魯肉飯で有名なエリアですが、鶏肉飯好きなら方家の鶏肉飯は見逃せません！方家鶏肉飯の鶏肉飯は鶏肉がジューシーで、ご飯と一緒に食べると旨みがじゅわっと口の中に広がります。地元の人が親指をたてるおいしさに納得です。

住 台北市寧夏路 NO.060



福州世祖胡椒餅

饒河街夜市の言わずと知れた必食グルメ「福州世祖胡椒餅」は2年連続ビブグルマンに掲載。筒のような特製の窯の中で、炭火で焼き上げる皮は、表面はパリパリ、中はしっとり。胡椒がしっかり効いた豚肉餡に、たっぷり入った葱がアクセントになっています。食べる際は熱々ジューシーな肉汁が溢れてくるので、やけどしたり、服を汚してしまわないようにご注意ください。

住 饒河街夜市
慈祐宮側面の入口すぐ



歡

迎

光

臨

必比登推介
ビブグルマン

杭州小籠湯包（大安）

オーナーのこだわりで、昔懐かしい雰囲気を残したままで作られた店内はテーブルも椅子も低めになっていて、奥の壁には昔の様子が分かる写真をプリントしてあります。床のタイルも台湾風情を感じられるでしょう。ガラスの向こうではシェフ達がせっせとお料理をつくっている姿がみえるのもいいですね。台湾に来た〜!という雰囲気を感じることができます。

住 台北市杭州南路二段 17 號
T 02-2393-1757



雙月食品

「蛤蠣燉雞湯」(蛤と鶏肉スープ)や「虱目魚肚蛤蠣」(サバヒーと蛤のスープ)は根強い人気です。台湾産の安全な食材に強いこだわりがあり、素材自体の美味しさを味わえます。台湾では疲れを感じたり、貧血気味だったり、風邪をひいたときなど、体調に合わせた薬膳スープを日常的に取り入れる習慣があります。温かく五臓六腑に染み渡る薬膳スープを求め、季節を問わず、来店者が後を絶たない名店です。

住 台北市青島東路 6-2 號
T 02-3393-8953






米其林指南
THE
MICHELIN
GUIDE

臺北 | TAIPEI


MICHELIN

