



2020 ミシュランセレクト22



気軽に美食を堪能 台北・台中レストランガイド





🏠 台北市承德路一段3号
(ホテルパレ・デ・シン) 17 階
☎ 02-2181-9950#3261



∴ 頤宮 ∴

台湾で唯一 2018-2020 と連続 3 年続けて 3 つ星を獲得している中華創作レストラン。宮殿という意味の店名から分るように格調高いインテリア、西洋と東洋のエッセンスを取り入れたテーブルコーディネートなどお食事前から気分を盛り上げてくれます。



マカオからやってきて台湾で活躍する陳シェフが作り出す料理の数々は、芸術品のように美しく、目でも楽しむことができます。事前予約必須の「先知鴨」(子アヒルの炙り焼き)は目の前で炎が上がり、切り分けてくれるパフォーマンス付き。デザート「澳門老店杏仁茶」も人気ですよ。



Raw

シンガポールで活躍し、今世界から大注目の台湾人シェフ江振誠（アンドレ・チャン）が監修している、台湾の魅力を発信するビストロノミーレストラン。カジュアルな雰囲気の中で、独創的なメニューが味わえるコースを提供しています。食を通して台湾の魅力を実感できるビストロミーとして大人気で、今最も台湾で予約が取れないレストランと言われています。

注目すべきは「台湾」の食材を使用し、台湾料理の食文化や伝統を取り入れ、フレンチなど西洋の手法で斬新な料理を創作している点。懐かしさと新しさを感じられる魅惑の味で、多くの人を魅了しています。

🏠 台北市樂群三路 301 号

☎ 02-8501-5800

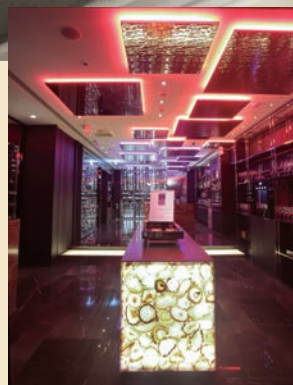




∴ A Cut 牛排館 ∴ (ステーキハウス)

🏠 台北市中山北路二段 63 号 (台北アンバサダーホテル) B1

☎ 02-2571-0389



台北っ子が特別な日に訪れるステーキハウス。店名の「A」には最高品質のステーキとサービスを提供するという意味が込められています。ドレッシーで優雅な雰囲気が漂う店内では、ドレスアップした人々が食事を楽しんでいます。

アメリカとオーストラリア、そして日本産の上質な牛肉のみを取り扱い、とりわけリブ芯ロース(リブアイロール)を使用した「A Cut 牛排」は、経験豊かなシェフが最高の処理とひと手間をかけることで、とろけるように柔らかく、うまみがぎゅっと詰まった極上の一品となっています。入口近くにずらりとワインが並べられているワインセラーも圧巻です。



天香樓

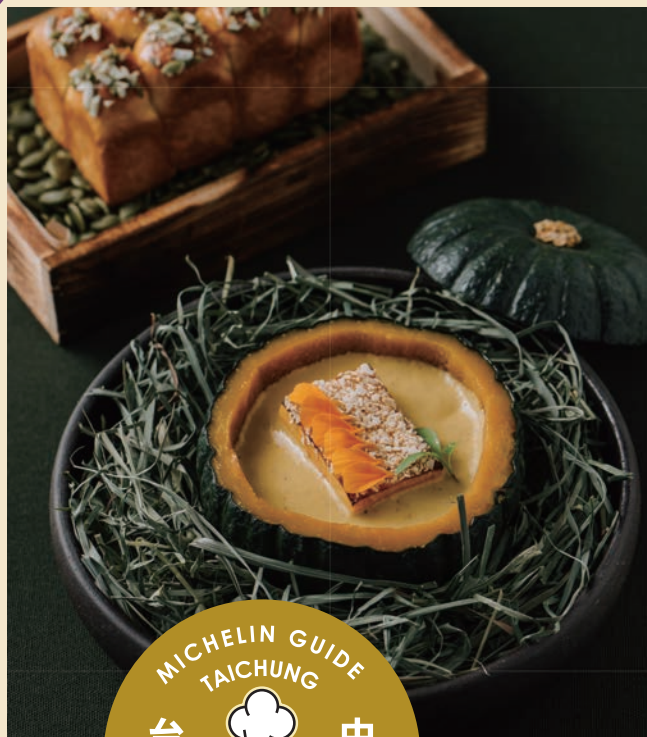
2018-2020 連続 3 年、一つ星を獲得している
杭州料理レストラン。

必ず食べてみて欲しい「龍井蝦仁(エビの龍井茶葉炒め)」は、さっと素揚げした剥きエビに、紹興酒と龍井茶の新茶で風味づけした代表的な杭州料理の一品。店名がついている「天香東坡肉」(豚の角煮)は、残ったソースまで、そのままスープとしても飲みたくなるほどおいしい一品です。肉汁をご飯にかけていただくのもおすすめです。独特な食材を活かした本格杭州料理は、日本ではあまりいただけない絶品料理。旅の思い出に是非この逸品料理を楽しんでください。



📍 台北市民権東路二段 41 号 (亜都麗緻大飯店) B 1

☎ 02-2597-1234



JL Studio

総料理長を務める「林恬耀」(Jimmy Lim) はシンガポール出身。店名は彼の英語名がつけられています。林氏が幼い頃から慣れ親しんだ定番のシンガポール料理のバックボーンは残し、第二の故郷「台湾」の食材を使用し、学んだ西洋料理の手法から生み出される創作シンガポール料理には、彼の人生すべてが詰まっていると言えるでしょう。

🏠 台中市益豐路四段 689 号

☎ 04-2380-3570



アートを食べている感覚に襲われるほど美しい盛り付けは、眼福の極み。口に入れれば、南洋料理らしいスパイスや豊富な味わいが、口に広がり口福感に満たされます。季節ごとにメニューが変わるので、何度訪れても、新しい感動に出会えます。



鹽之華

🏠 台中市市政路 581-1 号

☎ 04-2252-0991



30 年以上も西洋料理に携わっている黎俞君シェフのファインダイニング。7～9 種類の料理が味わえる 3 種のコースメニューは、どの料理も洗練されており、フランス料理の奥深さや豊かさを感じられます。

店名の「塩の華」からも緻密で人を魅了する思いが表現されるように、黎氏は食材にこだわり、たゆまぬ研究と長年の経験に裏打ちされた確かな技で、温かみのある料理を提供しています。食べると心が温かくなり、感動が押し寄せられます。コースだけを楽しむのでも十分満足できますが、シェフが生み出す美食に、最も合うワインをソムリエにペアリングしてもらうのもさらなるマリアージュとしておすすめします。

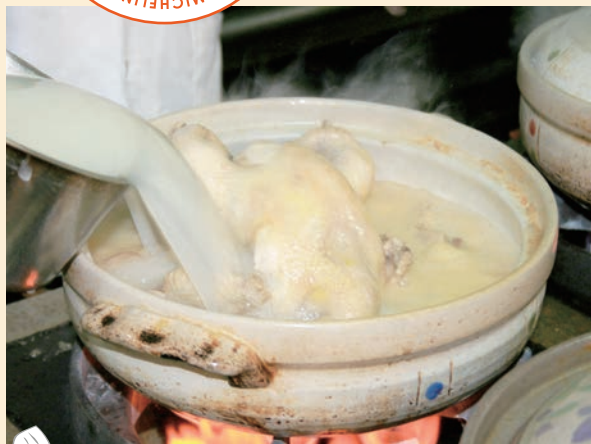




🏠 台北市敦化南路一段 324 号

☎ 02-2708-3110

・ 驥園川菜 ・



1983 年にオープンした老舗四川レストラン。名物スープ「砂鍋土雞」(土鍋の地鶏スープ)は必ず注文したい一品です。メスの地鶏、金華ハムとホタテが入っていて食べ応え抜群！余韻あるおいしさをより追及したい場合は、白菜と豆腐を追加してみてください。もちろん定番の四川料理メニューにも定評があります。



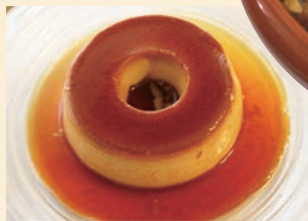
・ 鶏家荘 ・



🏠 台北市長春路 55 号

☎ 02-2581-5954

店名からもわかるように鶏肉料理が評判のお店ですが、台湾料理も楽しめます。看板料理の「鶏家豆腐」は麻婆豆腐のような見た目ですが、そこまで辛くはなく、鶏肉のうまみを存分に味わえる一品。そして隠れた人気メニューが「鶏蛋布丁」(たまごプリン)です。ちょっと堅めの食感で、弾力もあり、その分味も濃厚で食べ応え十分です。





🏠 台北市景文街 121 号

☎ 02-2931-3966

∴ 義興樓 ∴

日本統治時代にオープンし、現在で4代目になる老舗台湾料理レストラン。店構えも料理も飾らない素朴なお店で、地元の人々に愛されています。「金銭蝦」(エビ団子)が看板メニュー。新鮮な剣エビを使用し、絶妙な温度の油で揚げられているので、外はカリカリ、中はジューシーです。



🏠 台中市市政北二路 305 号

☎ 04-2259-8957

∴ 頂園全鴨坊 ∴



頂園中華料理ブランドが誇る洗練された料理の提供精神を受け継ぎ、台湾料理、四川料理、広東料理、山東料理など各種中華料理が気軽に楽しめます。看板料理の「火焰櫻桃鴨」(ローストチェリーダック)は、数量限定の予約制。目の前で仕上げ焼きのパフォーマンスが見られます。皮はパリッと、肉は柔らかく、香ばしい香りが口の中いっぱいに広がります。



My 灶



🏠 台北市松江路 100 巷 9-1 号

☎ 02-2522-2697



「うちのかまど」という意味の店名で、台湾のおふくろの味を丁寧に再現し、提供しています。つやつやの豚肉がのった「滷肉飯」は必ず食べたい人気商品。50 年前の台湾の街角をイメージしたという店内でなつかしさを感じつつ、台湾料理のおいしさに思わず舌鼓を鳴らす数々の料理をご堪能下さい。

🏠 台北市經貿二路 166 号 1 階(中國信託金融園區 A 棟)

☎ 02-2785-1819

欣葉小聚 (南港)

台湾料理の老舗レストランとして、地元民にも観光客にも長年愛される「欣葉」グループが、若者向けに展開する台菜ダイニング。伝統の味を守りつつ、若者に好まれるようにアレンジした新感覚の台湾料理が味わえます。生野菜のメニューも盛り込み、外食で不足しがちな野菜をたっぷり補えるような工夫も凝らされています。



● 點水樓 ● (松山)

優雅な中華風空間で、小籠包や牛肉麵などの台湾名物料理のほか、本格的な浙江料理も楽しめます。来店した人が必ず注文するというノーマルな小籠包は、餡も皮もすべてこだわりぬかれた素材で作られており、その味はとても上品。さっぱりとしつつも、しっかりと肉汁の味わいを感じられます。

🏠 台北市南京東路四段 61 号

☎ 02-8712-6689



🏠 台北市通化街 39 巷 50 弄 31 号

☎ 0955-861-816

● 御品元冰火湯圓 ●



若者に支持される、通化街夜市（臨江街観光夜市）内のお店。冷たいかき氷の上に熱々の湯圓をトッピングした新発想の「冰火湯圓」が瞬く間に話題になり、人気店へ。お米から作る伝統的な発酵食品「酒釀」をのせることもできます。

冬はもちろん、夏でも行列のできる異色の湯圓（汁団子）屋さんです。



・ 茂園 ・

📍 台北市長安東路二段 185 号

☎ 02-2752-8587



カジュアルな雰囲気とお手頃価格の、地元で長く愛される台湾料理店。「鹹冬瓜蒸鮮魚」(塩漬け冬瓜の蒸し魚)、「白斬雞」(ゆで鶏の冷菜) などが有名です。ほとんどの料理は大中小のサイズがあり、少人数でもオーダーしやすい設定も魅力です。スタッフの明るい対応も気持ちよく、何度でも訪れたいくなります。

・ 阿國切仔麵 ・

📍 台北市錦西街 20 号

☎ 02-2531-0009

「切仔麵」とはシンプルな中華麺料理で、昔からたくさんの人々に愛される台湾小吃です。あっさりしているのに深みを感じられるスープとゆで具合が抜群の中華麺との相性は最高！小皿料理が充実しているので、何品かチョイスして一緒に食べるのが地元っぽくて◎。両親が一代で築いた店を息子が手伝って盛り立てている姿にも心が温まります。



好公道金雞園(大安)

🏠 台北市永康街 28-1 号

☎ 02-2341-6980



人気観光地であり、小籠包激戦区の永康街で最もリーズナブルに小籠包を食べられるお店。1 階のキッチンをはけて 2 階へ上がるとイートインスペースがあります。看板メニューは食べ応えのある小籠包。また飲茶料理を数多く揃えているのもポイント高し。地元民に愛される味を一度は味わってみませんか。

小王煮瓜

🏠 台北市華西街 17-4 号

☎ 02-2370-7118

夜市の中にありながら、朝 9 時から営業をしています。看板メニュー「清湯瓜仔肉」は肉団子ときゅうりの漬物から作るスープ。これに食欲をそそる香り高いつややかな「魯肉飯」を合わせて食べると、ふたつのコンビネーションの良さに納得、ハマる味わいです。改修後の店内は若々しい雰囲気、清潔感バッチリです。



沁園春

🏠 台中市台湾大道一段 129 号

☎ 04-2220-0735

江浙料理と上海点心がいただける、
70 年以上の歴史ある老舗レストラン。

人気商品の「無錫肉骨頭」は

正統派上海料理の特徴で

ある『濃油赤醬』（油と醬

油がたっぷりて甘く濃厚

な味わい）が堪能できま

す。「小籠包」は、濃い目

の味付けで肉汁だくだ

く！皮がちょっぴり

厚めで素朴な味わ

いにハマります。



富状元猪脚

🏠 台中市美村路一段 203 号

☎ 04-2301-3588



醬油ベースのスープで煮込まれた猪脚（豚足）が評判のお店。一番人気の「腿扣」（太もも部分）は早めに売り切れてしまいます。脂身とお肉が絶妙のバランスで、口の中でお肉の甘味がゆっくり広がります。これに白ご飯を合わせるだけでも十分楽しめますが、地元民はスープやおかず料理とあわせて食べています。



🏠 台中市五權西三街 123 号

☎ 04-2378-3181

.. 新月梧桐國美店 ..

本格的な江浙料理が堪能できるレストラン。店内には 30 年代のレトロ上海の雰囲気が漂います。タケノコ、金華ハム、豚のモモ肉などを土鍋で 4 時間煮込んだスープ「砂鍋醃篤鮮」は、食材のおいしさが凝縮し濃厚な味わいで、外せない一品です。一部メニューは量を選べるので、少人数で訪れても美味しくメニューをチョイス出来ます。



🏠 台中市山西路三段 153 号

☎ 04-2422-9192

.. 尚牛二館 ..



その日処理された新鮮な牛肉を使った自慢の火鍋が楽しめるお店。

野菜、牛骨、牛すじなどを

8 時間煮て作るスープも

自慢です。牛肉は口の中でとろけるほど柔らかく、そのうまみと甘みに驚愕してしまいます。牛肉で作られたルーロー飯「牛肉燥飯」は牛肉の香り高く、隠れた人気商品です。




米其林指南
THE
MICHELIN
GUIDE

臺北 | 臺中
TAIPEI | TAICHUNG


MICHELIN

