

UNDISCOVERED TAIPEI

美味しい台北



觀光傳播局
Department of Information and Tourism

undiscovered
taipei



2025年12月発行

アイコン (全編通用)

BR 文湖線

R 淡水信義線

G 松山新店線

O 中和新蘆線

BL 板南線

A 桃園捷運機場線

猫空ロープウェイ

● 商圈の実力派グルメ

● 夜市のミシュラン

● 夜食のはしご

● ベジタリアンに新トレンド

★ ミシュラン星付きレストラン

★ ミシュラングリーンズスターレストラン

★ ミシュランビブグルマン

索引

BR 08 テクノロジービル駅

P.29 小李子清粥小菜

BR 16 西湖駅

P.28 来来豆浆

P.31 Miacucina

BR 17 港墘駅

P.29 鴻鼎小籠包蒸餃館

R 05 台北101/世界貿易センター駅

P.6 Woolloomooloo

P.31 NÜDOO

R 04 信義安和駅

P.5 Pàng ★

P.26 駱記小炒 ★、梁記滷味 ★
御品元冰火湯圓 ★

R 07 O 06 東門駅

P.16-18 鼎泰豊 ★、好公道金鶏園 ★

永康牛肉麵 ★、廖家牛肉麵 ★

丰盛食堂、呂桑食堂、思慕昔

東海菜姆園、金錦町、天津葱抓餅

R 12 双連駅

P.24 豬肝柴仔 ★、劉芋仔 ★、方家雞肉飯 ★

P.28 阿桐阿宝四神湯

R 15 劍潭駅 R 16 士林駅

P.27 海友十全排骨 ★、鍾家原上海生煎包 ★
好朋友涼麵 ★

G 07 公館駅

P.12-14 雄記蔥抓餅 ★、藍家割包 ★
劉家水煎包、Mr.雪腐、翠薪越南餐庁
腹響園上海食府、巫雲、雲香亭
台一牛奶大王、佳興魚丸店

G 13 北門駅 O 12 大橋頭駅

P.8-10 売麵炎仔 ★、大稻埕慈聖宮廟前広場の屋台料理、丸隆生魚行
民業旗魚米粉、永樂担仔麵、老阿伯胖魷糠、大盜陳茶飲
稻舍食館 Rice & Shine、同安樂、森高砂咖啡館、姚德和青草号

G 15 O 08 松江南京駅

P.32 嬉皮麵包

G 16 BR 11 南京復興駅

P.32 不羣主義茶餐厅

G 18 南京三民駅

P.29 東引小吃店

G 19 松山駅

P.25 陳董葉燉排骨 ★、阿国滷味 ★、福州世祖胡椒餅 ★

BL 10 龍山寺駅

P.23 小王煮瓜 ★、源芳刈包 ★、華西街台南担仔麵海鮮餐厅 ★

BL 11 G 12 西門駅

P.20-22 老山東牛肉家常麵店 ★、牛店精燉牛肉麵 ★
大三元酒樓 ★、蜂大咖啡、貳拾陸巷、成都楊桃冰
鴨肉扁、龍記搶鍋麵、阿宗麵線、東一排骨

P.29 雅香石頭火鍋

BL 13 善導寺駅

P.32 祥和蔬食 ★

BL 15 BR 10 忠孝復興駅 BL 16 忠孝敦化駅

P.4-6 天下三絶 ★、庄頭豆花担、東区粉圓

P.30-31 foldie 蔬食餐酒館、小小樹食 ★★、上善豆家、Plants

BL 17 国父紀念館駅

P.4-5 清真中国牛肉麵食館 ★、川妹子

P.28 劉媽媽涼麵

BL 18 台北市政府駅

P.4-6 都一処 ★、心潮飯店 ★、天東86牛肉麵

グルメマップ

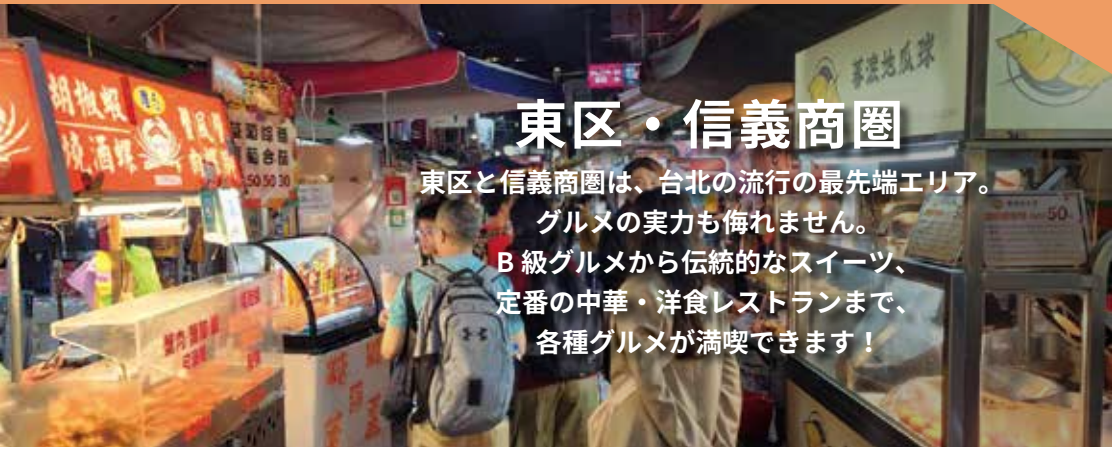


東区・信義商圈

東区と信義商圈は、台北の流行の最先端エリア。

グルメの実力も侮れません。

B級グルメから伝統的なスイーツ、
定番の中華・洋食レストランまで、
各種グルメが満喫できます！



1 天下三絶 ★2019-2025

台北市仁愛路四段 27 巷 3 号

☎ 02-2741-6299



看板メニューの「天下三絶牛肉麵」は、厳選した牛骨とトマト4種を煮込み、すっきり甘いスープ。前すね、ともすね、すじ、テールの4種類の肉が味わえます。多種類の漢方で煮込んだ滷味(台湾風煮物)の盛り合わせは、味がしみ込んでいて、包丁技と美しい盛り付けが、美味しさを引き立てています。

2 清真中国牛肉麵食館 ★2018-2024

台北市延吉街 137 巷 7 弄 1 号

☎ 02-2721-4771

1957年創業。台湾産牛肉と大腿骨を十数時間煮込んだスープは、あっさり系の清燉スープもコクのある紅焼スープも、どちらも後引く美味しさ。手作りの東北斤餅(小麦粉の生地を薄く焼いたもの)はもちもちの食感で、京醬牛肉絲(細切り牛肉の甘辛炒め)や合菜玳瑁(五目炒めの玉子載せ)を巻くのがおすすめ。



3 都一処(仁愛店) ★2019-2024

台北市仁愛路四段 506 号

☎ 02-2720-6417



開業70年以上の北京料理の老舗で、ブッシュ元米大統領も訪れたことがあります。松の実を燻して作るスモークチキンは柔らかくジューシー。皮がパリパリの褸褸火焼(棒餃子)や豚肉を挟んで食べるゴマダレお焼き、そして毎日数量限定の分厚い層のネギパイは、どれもラストオーダーです。

4 Pàng ★2024-2025

台北市文昌街 181 号

家具街の一角にひっそりと佇むメキシカンタコスのお店。地元食材を取り入れた具材と手作りのトルティーヤ、自家製のサルサで、奥行きのある味わいを生み出しています。台湾風もつ煮やビール衣フリットフィッシュ、溶岩チーズ牛頬肉などのタコスも人気のメニューです。



5 庄頭豆花担

台北市市民大道四段 73 号

☎02-8771-6301



手頃な価格の伝統的スイーツのお店。豆花は黒と白の2種類あり、シロップか豆乳を選んでかけます。また、数多くのトッピングが並び、さっぱりとしたクコの実寒天や甘いカボチャペースト、柔らかく煮詰めた紫黒米、もちもちのタロイモ団子のほか、ハスの実、オーツ麦、ハト麦、緑豆などから自由に組み合わせることができます。

6 東区粉圓

台北市忠孝東路四段 216 巷 38 号

☎02-2777-2057

東区の老舗のかき氷店で、かき氷とシロップが食べ放題です。トッピングが選べ、看板メニューの黒糖タピオカは、程よい甘さでもちもちの食感。サツマイモ団子とタロイモ団子は素材の味が生きています。豆花はしっとり滑らかで、豆の香りが濃厚。タロイモ甘露煮、仙草ゼリー、緑豆なども外せない選択肢です。



7 川妹子

台北市光復南路 240 巷 52 号

☎02-2721-6950



四川料理がメイン。看板メニューの「水煮牛肉」は、器に盛った肉に花椒と熱々油をジュッとかけたもの。花椒の香りが広がります。細かく切ったインゲンと豆豉、トウガラシ、ひき肉を炒めた「飯掃光」や、揚げ焼きにした半熟卵に青花椒をかけた「花椒燒蛋」もご飯が進む一品です。

8 Woolloomooloo

台北市信義路四段 379 号

☎02-8789-0128

トタンやスチールラック、木製テーブルが映えるオーストラリア風カフェ。海外の旅行サイトで台北一のカフェと評されたこともあります。本場のフラットホワイトや各種ミルクコーヒーと毎日手作りのスイーツで、午後のひとときを満喫することができます。



9 心潮飯店 ★2024-2025

台北市忠孝東路五段 68 号 2 階

☎02-2723-9976

台湾風チャーハンを主力に、新しいアレンジが光ります。10 オンスのリブアイステーキチャーハン、オマール海老とフェネルクリームチャーハン、炙りホタテとカラスミのチャーハンなどが人気。また、定番の炒め料理も揃え、台湾の新しい魅力を味わえます。



10 天東 86 牛肉麵 (永吉店)

台北市永吉路 120 巷 83 号

☎02-2756-3050

看板メニューは毎日数量限定の「爆筋牛肉麵」と「麻辣コンビ牛肉麵(麻辣哥倆好牛肉麵)」。濃厚なスープとやわらかな上質牛肉の組み合わせが評判で、天母店には木村拓哉も訪れ、その味に魅了されたとか。信義エリアでも同様に、人気の味が楽しめます。





11 売麵炎仔 ★2019-2025

台北市安西街 106 号

☎ 02-2557-7087

三代に渡り受け継がれてきた老舗。「切仔湯麵」、「切仔米粉」は鶏骨、豚肉を煮込んだスープにしゃきしゃきのもやしを合わせていて、素材を生かしたシンプルな味わいです。透明ケースに並ぶ新鮮なもつ類は、さっと塩茹でして提供され、素材本来の味が楽しめます。サクッとジューシーな炸紅焼肉（紅麵漬け豚肉の唐揚げ）もぜひ食べたい一品です。

12 大稻埕慈聖宮廟前広場の屋台料理

台北市保安街 49 巷

朝早く、廟前広場のガジュマルの木の下では、屋台が次々と開き始めます。熱々の「葉家肉粥」に紅麵漬け豚肉の唐揚げとたくあんを添えれば、朝のエネルギーチャージにぴったり。スープ好きは「媽祖宮口四神湯」もおすすすめ。弾力のある豚小腸とハトムギは噛むほどに香ばしく、料理酒が味わいを引き立てます。「阿桂姨原汁排骨湯」は豚スペアリブと大根をじっくり煮込んだスープで、優しい甘みが体の中から温めてくれます。



13 丸隆生魚行

台北市迪化街一段 21 号

☎ 02-2556-5276

永樂市場内にあるこちらの店は、厚切りの刺し身がコスパ抜群。朝9時には行列ができるほどで、毎日届く新鮮な魚介、骨までやわらかく煮た鮎、無料でいただける具だくさんの味噌汁が、多くの人を惹きつけています。市場内で楽しめる日本風の味として、ぜひ立ち寄りたいたい一軒です。



14 民楽旗魚米粉

台北市民楽街 3 号

☎ 0908-392-909

90年の歴史を歩んできた伝統あるお店。早朝6時、朝市と同時に開店します。細めのビーフンは、新鮮なカジキと刻んだセロリ入り。炸紅焼肉（紅麴漬け豚肉の唐揚げ）、厚揚げ豆腐、さつま揚げなどのおかずは、甘じょっぱいソースと千切り生姜を合わせれば、伝統的な朝ごはんが素敵な一日が始まります。



15 永楽担仔麵

台北市南京西路 233 巷 20 号

☎ 02-2556-2736

開業から約30年。多くの人が、ドラマ『孤独のグルメ』で紹介された「五郎セット」を目当てに訪れます。ほぐした鶏肉を盛った鶏肉飯は程よい塩加減。茹で野菜、豚ほほ肉、煮玉子、厚揚げ豆腐、魚卵サラダなどもおすすめです。台湾らしいローカル感と温かみを感じられ、リーズナブルでボリューム満点です。



16 老阿伯胖魷煨

台北市迪化街一段 226 号

☎ 02-2557-3332

大稲埕で60年以上香りを漂わせ、地元の人々に親しまれる味。赤レンガの店内では、多くの観光客が、福州魚丸（肉入り魚団子）や油葱飯（揚げネギご飯）など、昔ながらの台湾の味をゆっくりと楽しんでいます。看板メニューの魷魚煨（イカのトロミスープ）はゲンコツを煮込んだスープと大根が合わさり、すっきりと甘い余韻が残ります。



17 大盜陳茶飲

台北市迪化街一段 20 号

☎ 02-2552-0575

ドリンク名には地元の文化が取り入れられており、月老ミルクティーシリーズは愛を感じるネーミングで思わず飲みたくなる魅力があります。さらに、大稲埕の茶葉店と提携しており、どれも濃厚な茶の香りが楽しめます。ローカル食材を用いたユニークなからすみフォームミルクウーロン茶は、甘さの中にほんのりと塩気が感じられる、新しい味わいです。

18 稻舍食館 Rice & Shine

台北市迪化街一段 329 号

☎ 02-2550-6607

かつての米の卸売店は、昔ながらの味とクリエイティブ空間を融合させた台湾料理レストランとして生まれ変わりました。つきたての米を炊き上げたご飯は、ふっくらもちもち。地元食材を使った紅焼肉や金沙蝦球（エビの塩漬け卵炒め）、双棗燉牛板腱（牛みすじとナツメの煮物）など、グルメたちの定番の一軒となっています。



20 森高砂咖啡館

台北市延平北路二段 1 号

☎ 02-2555-8680

建物の前身は台湾人が開業した初の喫茶店「維持咖啡廳」、その後「黒美人大酒家」となり、現在はハンドドリップコーヒーをメインに取り扱う森高砂咖啡館になっています。厳選された台湾産コーヒー豆にはすべて、各生産農園や味の特徴が紹介されています。お店と農園が協力して改良し、自家焙煎した豆も購入可能です。

19 同安楽

台北市迪化街一段 235 号

☎ 02-2557-6939

オーナーの陳玠甫さんは台北市大龍峒にある「老師府」の一族のひとり、陳維英氏の 9 代目。古文物や一族の歴史、福建省泉州の伝統衣装などが展示される古い建物の中で、一族に伝わる家庭料理、大稻埕の老舗菓子店の伝統的な茶菓子、台湾茶などを提供しています。文化的な深みがあふれるレトロな空間で料理が楽しめます。



21 姚徳和青草号

台北市民楽街 55 号

☎ 02-2558-9510

1946 年創業の老舗がリノベーションにより生まれ変わりました。ここで伝統的な薬草茶をゆったりと味わってみませんか。あえて残した昔ながらの葉棚から往時の風情を感じられます。暑い日には、ほんのり甘くすっきりとした青草茶や、ほのかに甘い余韻が残る苦茶が喉を潤し、アロエ茶は美容意識の高い人々に人気です。



公館

台湾大学に近い台大公館商圈は、
 学生や社員が主な客層。
 ローカルグルメだけでなく、
 隠れた名店も数多くあります。
 さあ、みんなで出かけましょう！





22 雄記葱抓餅 ★2019-2025

台北市羅斯福路四段 108 巷 2 号

☎ 0932-948-003

水源市場そばにある行列必至のグルメです。葱抓餅(ネギパンケーキ)は皮がパリパリで、卵やチーズ、ベーコン、ハムなど、お好みで具材を選ぶことができます。ハニーマスタードソースはお店の特製。食べた瞬間、香ばしいバジルとソースの香りが鼻に抜ける、味わい深い屋台料理です。

23 藍家割包 ★2019-2021

台北市羅斯福路三段 316 巷 8 弄 3 号

☎ 02-2368-2060

ふわっとした生地に豚肉、漬物、パクチー、ピーナッツパウダーなどの基本具材を挟んでいます。しっかりとした歯ごたえの赤身肉と脂ののったジューシーな肉が、好みに合わせて選べます。また、コーンとスペアリブのスープや四神湯(葉膳スープ)と合わせれば、味わいも食べ応えも十分です。



24 劉家水煎包

台北市汀州路三段 189 号

☎ 02-2362-1788

多くの人に愛され続ける、創業数十年のお店。水煎包(蒸し焼き肉まん)は、もっちり甘い生地の底がカリッと香ばしく焼き上げられ、「鮮肉味」はたっぷりの肉汁とネギの香りが楽しめます。キャベツ味やニラ味も人気で、豆乳と合わせれば、どれもお手頃価格のおいしさです。



25 Mr. 雪腐

台北市羅斯福路三段 244 巷 21 号

☎ 02-2363-5200

薄い氷が何層にも重なった「雪花氷」は、各種天然食材で作られ、カラフルな見た目としっかりとした口当たりが楽しめます。台 18 珍奶(タピオカミルクティー味)と季節限定の各種フルーツかき氷は、お店のおすすめメニュー。台 18 珍奶を楽しむ時は、まずはそのまま味わい、好みに応じて黒糖タピオカや練乳をかければ、一つでさまざまな味わいが楽しめます。



26 翠薪越南餐厅

台北市羅斯福路四段 24 巷 11 号

☎ 02-2368-0254

ベトナム出身の華僑であるオーナーは、40 数年前の創業以来、故郷の本場の味を守り続けています。ベトナム風串焼肉、チキンカレーパン、焼肉のセビーフン、牛肉のフォー、エビの生春巻き、ベトナム風サンドイッチ、ベトナム式アイスコーヒーなど、食欲を刺激しつつさっぱりとした味わいが、ベトナム料理好きの人たち選ばれています。



27 腹饗圓上海食府

台北市新生南路三段 86 巷 6 号

☎ 02-2362-0628

アジア太平洋トップ 10 のシェフ、范添美氏が手掛ける江浙料理レストラン。看板メニューには、銷魂東坡肉、松子翡翠菜飯(松の実入り青菜ご飯)、獅子頭(煮込み肉団子)、醃篤鮮(豚肉と筍の煮込みスープ)などの手の込んだ料理が揃い、上海料理特有の濃厚で香ばしい甘辛醤油風味を楽しめます。食後にはぜひ名物のローズジャム入り白玉が入った甘酒も。友人同士の食事にぴったりです。



28 巫雲

台北市羅斯福路三段 244 巷 9 弄 7 号
☎ 02-2369-3906

雲南の家庭料理を提供するメニューのないレストラン。アナログのレコードが流れる店内で、酸味と辛味が効いたエスニック感たっぷりの味わいが楽しめます。人数に応じて複数のおかずを少しずつ提供するスタイルで、ピータン豆腐やチキンカレー、雲南大薄片（薄切り豚肉の和え物）などバラエティーに富んでいます。



29 雲香亭

台北市新生南路三段 100 号 2 階
☎ 02-2362-8806

ここならではのユニークな「閃麵」はマストオーダー。汁なし鶏肉麺の上に、カリカリのインスタントラーメン、下味をつけた鶏肉、玉ねぎ、千切りキャベツをのせ、最後に爽やかな酸味のあるソースをかけ、唐辛子を散らします。ピリッと辛く爽やかな風味が食欲を刺激する、多くの人にとっての秘蔵グルメです。



30 台一牛奶大王

台北市新生南路三段 82 号
☎ 02-2363-4341

60 年以上の歴史あるスイーツのお店。食通たちの一押しは酒釀湯圓（発酵もち米スープの白玉団子）です。厳選した酒麴を使った自家製酒釀のスープはすっきりとした甘み。伝統的な製法で作るゴマ入り白玉団子は、ほどよい甘さです。このほか、各種ミルクかき氷や八宝氷（トッピング 8 種）、ぜんざいなども人気のスイーツです。



31 佳興魚丸店

台北市汀州路三段 243 号
☎ 02-2368-3757

「越香乾麵」は、ぜひオーダーしたい一品。汁なし麺に甘塩辛いソースをかけ、フライエシャロットとパクチーを散らしてあり、食べるほどに香ばしさが広がります。弾力のある福州魚丸（肉入り魚団子）は看板メニュー。単品スープとしても、麺やビーフン、春雨を加えても楽しめ、どれも試す価値のある味わいです。



永康商圈

MRT 東門駅周辺にあり、
台湾 B 級グルメ、中華料理、茶芸館が有名。
近年おしゃれなカフェやスイーツ店が数多く出店し、
観光客に人気の特色ある商圈になっています。





32 鼎泰豊 (新生店) ★ 2018-2025
台北市信義路二段 277 号
☎ 02-2395-2395

台湾旅行でぜひ味わいたい小籠包。伝統の 18 折り技法の皮は薄くてやわらかく、ジューシーな餡が包まれています。タレと細切りショウガと合わせると絶品で、木村拓哉やトム・クルーズなどの国際的な著名人も訪れるほどです。パラパラのご飯とカリッと香ばしいスペアリブが楽しめるスペアリブのせ卵チャーハンも人気のメニューです。

33 好公道金鶏園 ★ 2018-2024
台北市永康街 28-1 号
☎ 02-2341-6980

50 年以上受け継がれる江蘇省の味。店の入り口には焼きたてのパイや焼き菓子が並べられていて、テイクアウトも可能です。2 階のレストランスペースは、どこか懐かしい雰囲気。ぷりぷりのエビが入った海老焼売や皮が薄くジューシーな小籠包が楽しめます。紅豆鬆糕 (あずきの蒸しケーキ)、八宝芋泥 (タロイモペーストの蒸し菓子) などもあり、永康エリアを散策するなら見逃せない王道グルメです。



34 永康牛肉麵 ★ 2018-2022
台北市金山南路二段 31 巷 17 号
☎ 02-2351-1051

小さな屋台からスタートし、今では行列ができるお店になっています。スープは牛ゲンコツや牛スペアリブを長時間煮込んで作っています。清燉 (チンドゥン) スープは透き通っているのに風味が濃厚。紅焼 (ホンシャオ) スープは豆板醤とトマトを加えて深みのある辛味を出しています。粉蒸排骨 (スペアリブの糯米蒸し) や粉蒸肥腸 (もつの糯米蒸し) はぜひ味わいたいメニュー。美味しい余韻が続くこと間違いなしです。





35 廖家牛肉麵 ★2018-2019

台北市金華街 98 号

☎02-2351-7065

食事時になると、香り高い濃厚スープの牛肉麵を求めて、店先に長い行列ができます。じっくり煮込まれた牛肉は程よい歯ごたえ。ニンニクをかじり、特製高菜漬けをスープに入れて味わうのが定番の食べ方。小皿料理の千切り干し豆腐も、ほとんどの客が注文する人気メニューで、早い時間に売り切れになることも。営業時間は一日 4 時間限定のため、訪れる際には事前に計画を立てておくのがおすすめです。



36 豊盛食堂

台北市麗水街 1-3 号

☎02-2396-1133

赤レンガの壁と客家花布をあしらったレトロな内装が特徴の、伝統的な農村料理や創作料理が人気のお店。猪油拌飯（ラードご飯）はお米一粒一粒がしっかりとっていて、香りが良く、白斬土鶏（茹で地鶏）は弾力のある歯ごたえです。農家小炒（農家風炒め物）、花菜乾滷肉（カリフラワーと豚肉の煮込み）、菜脯蛋（切干大根入り卵焼き）など、どれも台湾の昔懐かしい味わいです。



37 呂桑食堂

台北市永康街 12-5 号

☎02-2351-3323

宜蘭の郷土料理を専門に扱うレトロな食堂です。西滷肉（五目とろみ炒め）、白斬鶏（茹で鶏）、粉肝（冷製レバー）、肉肉（豚肉の天ぷら）、鴨賞（鴨肉燻製）、宜蘭三宝（湯葉巻き揚げ、スープ揚げ、ナツメ餅の3種盛り）などが有名。漬け冬瓜で味付けした蒸午仔魚（ナンヨウアゴナシの蒸し物）は、昔懐かしい風味が好評です。店内では金柑茶のサービスもあり、伝統的な味わいが楽しめます。

38 思慕昔

台北市永康街 15 号

☎ 0908-059-121

永康街の有名なかき氷店で、CNN がお薦めする台湾グルメにも選ばれたことがあります。新鮮なマンゴーのブロック氷を削ったかき氷に角切りマンゴー、芋団子、マンゴーシャーベットをのせ、練乳をかければ完成。口に入れる度にマンゴーの芳醇な香りが感じられます。お店に来たら、絶対に食べたい超人気メニューです。



39 東海萊姆園

台北市永康街 4 巷 14 号

☎ 02-2358-7881

搾りたてのフレッシュライムジュースと旬のフルーツを組み合わせた各種ドリンクを提供しています。特に人気があるのは、マルベリー、パッションフルーツ、パイナップル、ローゼルの組み合わせ。また、冬季限定のライムジンジャーティーは、口の中がさっぱりとし、身体も温まります。



40 金錦町 (金華店)

台北市金華街 86 号

☎ 02-2396-1528

榕錦時光生活園區の近くにある古い家屋をリノベーションした和風の和菓子店。薄く繊細な金箔を敷き詰めた豪華な金箔ハニークステラやパイナップルケーキを販売しています。また、カラフルな琥珀糖や見栄えのするギフトボックスもあり、ここに来れば自分用にも贈り物にもぴったりのスイーツが見つかるはずです。

41 天津葱抓餅

台北市永康街 6 巷 1 号

☎ 02-2321-3768

朝から晩まで行列が絶えない人気店。熱々の葱抓餅(ネギパンケーキ)は、表面はカリッと香ばしく、程よい歯ごたえがありながらも油っこくありません。バジル、卵、ハム、コーンチーズなどお好みのトッピングを選ぶことができ、思わず食欲をそそられます。手際よく焼き上げる様子も見どころのひとつです。



42 老山東牛肉家常麵店 ★ 2018-2025
台北市西寧南路 70 号 B1-15 室
☎ 02-2389-1216

西門町万年ビルの地下 1 階にある 70 年以上続く老舗で、客足が途切れることはありません。大きくカットした牛肉は軟らかく味が染み込んでいて、手作りの平打ち麺はコシがあります。濃厚な紅焼(ホンシャオ)スープが合わさって、一度食べたら忘れられない美味しさ。水餃子や乾麵(汁なし麵)、歯ごたえのある牛のハチノスもおすすめのメニューです。

43 牛店精燉牛肉麵 ★ 2018-2020
台北市昆明街 91 号
☎ 02-2389-5577

オーナーは 5 つ星ホテルの元シェフ。洋食の技術に東洋文化を融合させたユニークな味わいの料理を提供しています。甘みのある清燉(チンドウン)スープは、牛骨と各種香辛料をじっくり煮込んだもの。満福牛肉麵は牛すね肉、牛スジ、ハチノスが一度に堪能できます。特製ラー油をかけるのが食通たちのおすすめの食べ方です。



44 大三元酒樓 ★ 2018-2020
台北市衡陽路 46 号
☎ 02-2381-7180

台湾食材を取り入れた広東料理レストランで、創業 50 年以上。看板料理の上湯焗龍蝦(伊勢海老グリルのあんかけ)は、ぷりっとしたえびが魅力。半分に割ったパイアに魚やえびなどを詰めチーズをのせて焼き上げる海鮮焗木瓜(パイアヤの海鮮グラタン)は発売から 30 年間変わらぬ人気を誇る独特な風味のメニューです。





45 蜂大咖啡
 台北市成都路 42 号
 ☎ 02-2371-9577

1956 年創業、60 年以上の歴史を誇る喫茶店。店先にはコーヒー豆や瓶入のお菓子が並びます。名物の合桃酥(クルミクッキー)や杏仁糕(アーモンド落雁)は、口に入れるとほろほると崩れ、甘さ控えめで上品な味わい。地元では朝食と香り高い水出しコーヒーの組み合わせが人気で、ゆったりとした至福のひとつが楽しめます。その魅力は海外メディアでも紹介され、観光客にも広く知られています。



46 貳拾陸巷
 台北市成都路 65 号 2 階
 ☎ 02-2311-2371

イラストレーターとして活動するオーナーが開業したカフェ。店内には童心をくすぐる楽しいイラストや観葉植物、学校机などがあり、芸術文化が感じられる空間になっています。毎日数量限定のランチのバークドエッグとピザは、ガバオ風味、ベーコンソーセージ風味など様々な組み合わせから選べます。香ばしいワッフルアイスと特製ドリンクで素敵な一日を始めるのも良いかもしれません。



47 成都楊桃冰
 台北市中華路一段 144-1 号
 ☎ 02-2381-0309

1966 年創立の老舗店で、看板メニューの楊桃冰(スターフルーツの氷菓)は、新鮮なスターフルーツを塩漬け、砂糖煮、氷冷といった伝統的な製法で仕上げられており、果物本来の味を生かしつつ、酸味・甘味・塩味の絶妙なバランスに仕上げられています。ほかにも鳳梨冰(パイナップルの氷菓)、李塩冰(蜜漬けスモモの氷菓)など、昔ながらの甘酸っぱいフルーツデザートが揃い、暑い夏にぴったりです。



48 鴨肉扁

台北市中華路一段 98-2 号

☎ 02-2371-3918

西門町で70年以上続く名店「鴨肉扁」は、店名にカモ肉とありますが、実際にはガチョウ肉を提供しています。ほんのりスモーキーな香りが漂うガチョウ肉は、そのままでもジューシーですが、タレをつけるとまた違った味わいが楽しめます。スープ麺やビーフンも外せません。もやし入りのさっぱりといただける、シンプルで懐かしい味わいです。



49 龍記搶鍋麵

台北市衡陽路 84 巷 5 号

☎ 02-2382-2057

開業40年以上、賑わいの絶えない人気店。台北で搶鍋麵(食材を強火で炒めて煮た麵)を味わうなら押さえておきたいお店です。コシのある麵と口当たりの良いスープに、トマトやキャベツの甘みが加わります。メニューは肉絲麵(細切り肉麵)、芙蓉麵(肉そぼろ麵)の2種類。にんにく、とうがらし、酢を加えて食べるのが食通たちの楽しみ方です。



50 阿宗麵線

台北市峨眉街 8-1 号

☎ 02-2388-8808

1975年の創業以来、たくさんの人に愛され続けているご当地グルメ。イートインスペースがないため、いつも店の前では、多くの人々が立ったまま麵をほおぼっています。「大腸麵線」は濃厚なかつおだしのスープで煮込んだそうめんには歯ごたえのあるホルモンを合わせ、パクチーを散らしたものの。好みに合わせて唐辛子や黒酢、おろしにんにくを加えれば、風味がより豊かになりますよ。



51 東一排骨

台北市延平南路 61 号 2 階

☎ 02-2381-1487

スタンドグラスや赤レザーのスチール椅子が年代を感じさせるレストラン。排骨飯(スペアリブ定食)はサクッとジューシーなスペアリブと煮汁をかけたご飯がセットになっています。伝統的な味わいで、何度食べても飽きないおいしさ。鶏腿飯(鶏モモ肉定食)もおすすです。食後にフルーツパフェやアイスクリームを食べれば、お腹も心も大満足できるはず。

02

夜市の ミシュラン

2018年に『ミシュランガイド』台北版が登場して以来、台北では数十軒の夜市グルメがビブグルマンに選ばれ、長年高評価を維持する人気店や星付きの名店も登場しています。さあ、台北の5大夜市で味わえる厳選グルメをチェックしましょう！



華西街夜市

台湾初の観光夜市。焼肉や海鮮、スイーツ、B級グルメなど各種料理が楽しめます。周辺には広州街、梧州街、西昌街夜市もあり、B級グルメ天国になっています。

1 小王煮瓜 ★2019-2025

台北市華西街 17-4 号前(153 番ブース)

☎ 02-2370-7118

お店オリジナルの清湯瓜仔肉は、きゅうりの漬物と自家製肉団子のスープ。素朴で昔懐かしい味わいです。コラーゲンたっぷりの魯肉飯（ルーローハン）と一緒に食べれば、大満足の組み合わせです。



2 源芳刈包 ★2020-2025

台北市華西街 17-2 号前(161 番ブース)

☎ 02-2381-0249

噛み応えのある蒸しパンにとろける豚の角煮を挟み、ピーナッツパウダーと漬物を加えています。甘さと塩辛さが入り混じり、食べれば食べるほど美味しく感じられます。豚もつスープが定番の組み合わせ。

3 華西街台南担仔麵海鮮餐庁 ★2019

台北市華西街 31-1 号

☎ 02-2308-1123

1958年創業。華やかな宮廷風の内装が特徴で、料理の盛り付けにも高級感が漂います。伊勢えびやアワビ、刺身など豪華な台湾式シーフード料理と、あっさりとした台南担仔麵を楽しめます。



寧夏夜市

伝統的な各種 B 級グルメが楽しめます。多くの屋台が使い捨て食器は使わず、サステナビリティに取り組んでいます。歩道と車道の分離、モバイル決済対応、多言語メニュー対応など、観光客に好評の夜市です。



4

豬肝榮仔 ★ 2018-2022

台北市寧夏路 68 号前(8、10 番ブース)

☎ 0932-007-229

創業 1955 年の老舗屋台。豚レバースープ、豚ガツスープ、レバーとガツのスープ、ちまきなどを提供しています。豚ガツは口当たりがやわらかく、厚めのレバーは臭みがなくぶりっとした食感です。ちまきには特製スイートチリソースをかけて食べるのがおすすめです。

5

劉芋仔 ★ 2018-2022

台北市寧夏路 34-3 号前(91 番ブース)

☎ 0920-091-595

夜市で大人気の行列屋台です。看板メニューの「香酥芋丸」は、ふっくら蒸したタロイモペーストを丸めて、こんがり揚げたもの。外はサクッと、中はもちりの食感です。「蛋黄芋餅」は肉でんぶと塩漬け卵の黄身入りで、甘みと塩気が絡み合う伝統的な台湾の味です。



6

方家鶏肉飯 ★ 2019-2022

台北市寧夏路 44-2 号(60 番ブース)

創業 40 年を超える老舗。毎日鶏肉を丁寧にはぐし、鶏ガラを煮込んで作るソースは、手作りならではの味わい。香ばしいネギ油をかければ、濃厚な旨味あふれる一杯が完成。滑らかな口当たりの滷豆腐(煮込み豆腐)も看板メニューのひとつです。



饒河街夜市

松山駅付近に位置し、有名な屋台が数多くあります。スイーツ系からご飯系まで揃い、好みや気分に合わせて選べます。夜市でお腹を満たした後は、近くの河浜公園で、彩虹橋を見ながら散歩を楽しむのもおすすめです。

7

陳董葉燉排骨 ★2018-2022

台北市饒河街 160 号前(125-129 番ブース)

☎ 0910-901-933

大量の豚スペアリブと 10 数種類の漢方薬を 3 時間あまり煮込んで作る葉燉排骨 (スペアリブの薬膳スープ) は、すっきりとした甘みと濃厚な薬膳の香りが感じられます。じんわりと温まる一品です。



8

阿国滷味 ★2019-2023

台北市八徳路四段 759 号

☎ 02-8981-8517

創業は 1988 年。小さな屋台にリーズナブルで美味しい滷味 (台湾風煮物) の各種具材がぎっしりと並べられています。中でも人気があるのは鴨タン、鴨手羽、コブク口。漬物と一緒に食べれば、クセになる美味しさです。

9

福州世祖胡椒餅 ★2018-2019

台北市饒河街 249 号前

☎ 0958-126-223

30 年以上続く老舗で、いつも行列ができています。手作りにこだわった胡椒餅は、外はサクッと、餡はずっしり。一口食べると胡椒の香りが広がり、ピリッとしたスパイシーな味わいを楽しめます。



臨江街夜市

信義商圈の近くにあり、通化夜市とも呼ばれます。お店が集まっているので、買い物に便利。各種グルメから日用品まで一度に揃えることができます。通りを散策しながら、ローカルフードを味わってください。

10 駱記小炒 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 27 号

☎ 02-2708-1027

ラム肉や牛肉を空心菜と一緒に沙茶醬(サーチャージャン)でさっと炒めます。辛いもの好きなら注文時に唐辛子の追加を伝えましょう。程よい濃さで、独特の風味があり、調味料のニンニクまで食べ尽くしたくなる美味しさです。



11 梁記滷味 ★2018-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 33 号前

☎ 02-2738-5052

透明の三段ショーケースに滷味(台湾風煮物)が目一杯に並べられている屋台。1965年に営業を始めてから現在まで、常連客を増やし続けています。広東式の汁なし滷味で、タレは花椒や五香のスパイスの香り。もつ類や薩摩揚げは、どれも人気があります。

12 御品元氷火湯圓 ★2019-2022

台北市通化街 39 巷 50 弄 31 号

☎ 0955-861-816

大きな器に入ったかき氷の上に餡入りの熱々の白玉をのせた、冷と温の絶妙な組み合わせ。すっきりと甘く、香りあふれるキンモクセイシロップとレモン汁をかければ、夜市でお腹を満たした後のシメにぴったりのデザート完成です。



士林夜市

広い敷地面積を誇る士林夜市。士林市場の中には、蚵仔煎（牡蠣入りオムレツ）、生炒花枝焿（イカのとりみ炒め）、臭豆腐など各種グルメがあるほか、周辺には生煎包（焼き小籠包）、鶏排（鶏からあげ）、藥燉排骨（スペアリブの薬膳スープ）、雪花氷（ミルクかき氷）があり、一周回れば満腹間違いなしです。

13 海友十全排骨 ★2018-2022

台北市大東路 49 号

☎ 02-2888-1959

10 数種類の漢方薬で数時間煮込んだスープは、香り豊かで甘みがあります。やわらかく煮込んだスペアリブは軟骨まできれいに食べられます。麵線（そうめん）、魯肉飯（ルーローハン）、青野菜を合わせれば、ほっこりと体が温まります。



14 鍾家原上海生煎包 ★2019-2025

台北市小東街 38 号

☎ 02-8861-2713



上海出身の老兵から受け継いだ技術で作る生煎包（焼き小籠包）は皮はふっくらとして、底部はカリッと焼き目がついています。「高麗菜包」にはキャベツと椎茸が入っていて、甘くジューシーな味わい。「鮮肉包」は豚肉とネギの組み合わせ。特製の唐辛子ソースをかけると風味が一層引き立ちます。

15 好朋友涼麵 ★2019-2025

台北市大南路 31 号

☎ 02-2881-1197

麵は噛み応えがあり、ゴマだれはほのかにレモンの香りが感じられます。ポイントはピリ辛のザーサイ。辛いもの好きならラー油をかけるのもおすすめ。卵入り味噌汁を合わせるのが人気の組み合わせです。



03

夜食のはしご

ネオンが消えた深夜から、ほのかな光とともに目覚める朝。どんな時でも、台北には、ひと息ついて、お腹を満たせる場所があります。

1 来来豆漿

台北市内湖路一段 93 号

☎ 02-2798-8725 🕒 24時間営業

終日営業のお店で、注文を受けてから作る伝統的な朝食が楽しめます。サクサクに焼いた生地とネギ入り卵焼きを包んだ蛋餅(台湾風クレープ)、香ばしい風味の豆乳のほか、牛肉餡餅(牛肉入りおやき)、焼餅夾蔥蛋(焼きパンのネギ入り卵焼きサンド)などもおすすめです。



2 劉媽媽涼麵

台北市市民大道五段 37 号

☎ 02-8787-2093

🕒 21:30-09:00(火曜は 05:00 まで)

台北の人々にとっての夜食の定番。いつも行列ができています。毎日手作りしている涼麵は、濃厚なゴマだれと特製ガーリックソースをかけた冷麵。また、蛋花貢丸味噌湯(つみれ団子入りかきたま味噌汁)はほっこり温まる一杯です。



3 阿桐阿宝四神湯

台北市民生西路 153 号

☎ 02-2557-6926 🕒 11:00-05:00

ハトムギや豚もつなどの具材がたっぷり入った四神湯は、漢方の香りが鼻をくすぐります。テーブルに置かれている特製米酒をかけると味が一層引き立ちます。ちまきや肉まんも有名。多くのタクシードライバーがおすすめする老舗です。



4 鴻鼎小籠包蒸餃館

台北市内湖路一段 737 巷 49 号

☎ 0909-731-811 🕒 16:00-01:30

小籠包、蒸し餃子、酸辣湯 (サンラータン) を専門に売ってお店です。小籠包はもちりとした皮に、ずっしりと餡が詰まっています。蒸し餃子の皮はそば粉を使用していて、高山キャベツと黒豚の餡はあっさりしています。秘伝の酸辣湯と一緒に食べればシンプルで確かな幸せを感じることができます。



6 小李子清粥小菜

台北市復興南路二段 326 号

☎ 02-2709-2849 🕒 17:00-06:00

バラエティー豊かな野菜の炒め物のほか、白菜煮込みや菜脯蛋 (切干大根入り卵焼き) などの家庭料理、看板メニューの煮豚、麻辣臭豆腐 (激辛臭豆腐) などの本格派料理まで、多様なおかずを提供しており、サツマイモ粥はかわり自由。伝統的な台湾家庭料理を味わうなら、ここで決まりです。

5 東引小吃店

台北市南京東路五段 291 巷 20 弄 3-2 号

☎ 0987-234-406 🕒 10:00-04:00

創業 60 年を超える人気の夜食店。牛肉麵、豚足麵、麻醬麵 (ごまだれ麵)、紅油抄手 (ワンタンのラー油和え) はどれもお店の看板メニューです。噛み応えのある麵にはしっかりと味が絡んでいます。各種滷味 (台湾風煮物) の盛り合わせを合わせれば、リーズナブルな価格で、お腹も心も満たされます。



7 雅香石頭火鍋 (西門本店)

台北市成都路 159 号

☎ 02-2381-0255 🕒 11:30-04:00

創業約 50 年の「石頭火鍋」のお店。まず、玉ねぎやバジル、特製の炒め調味料を鉄鍋で香り立たせ、肉を加えて炒めた後、スープを注ぐのが特徴です。旨みが凝縮した濃厚スープに、店特製の沙茶醬 (サーチャージャン) を合わせれば、より奥深い味わいに。台湾式火鍋の風味を堪能できます。

04

ベジタリアンに 新トレンド

台北には数多くの菜食レストランがあり、国内外からの旅行者に多彩なベジタリアンの世界を提供しています。スタイリッシュな空間や、斬新な食材や調理方法など、従来のベジタリアンのイメージが覆されるはず。

1 foldie 蔬食餐酒館

台北市忠孝東路四段 205 巷 7 弄 11 号

☎ 02-8773-6020

シェフが各国の定番料理をアレンジし、美味しさと美しさを兼ね備えたユニークなベジタリアン料理に仕上げています。松露百花臭豆腐（トリュフ風味の凍み臭豆腐）、蒼蠅頭煎餃（ニラと豆鼓入り焼き餃子）、剝皮辣椒蘿蔔糕（唐辛子入り大根餅）など、従来のベジタリアンのイメージを覆します。



2

小小樹食（大安店）★☆☆2022-2025

台北市大安路一段 116 巷 17 号

☎ 02-2778-2277

ベジタリアンレストランのニューウェーブ。店内は明るく優雅なデザインです。看板メニューの小樹酪梨蔬菜佛陀碗（アボカド野菜ブッタボウル）は、厳選した台湾産アボカドと赤キヌア、枝豆、ひよこ豆などが入って楽しい食感。リゾットや紅油皮蛋豆腐餃（スパイシー皮蛋豆腐餃子）などの創作料理もあります。

3

上善豆家

台北市復興南路一段 107 巷 16 号

☎ 02-2731-6991

醬燒乾鍋鷄（植物由来鶏肉の鍋炒め）、滷白菜腐竹丸（白菜と乾燥湯葉と団子の煮物）、麻油薑麵線（ごま油風味そうめん）など、台湾テイストのベジタリアン料理が楽しめます。おすすめは手作りのバリバリ焼き餃子。野菜、トリュフ味などがあります。天然にがりの豆花は食後にぜひ食べたいデザートです。



4

Plants

台北市復興南路一段 253 巷 10 号

☎ 02-2784-5677

植物性、グルテンフリー、ホールフードをコンセプトに、「ローフード」の発想を取り入れた料理を提供しています。南洋裸食捲(南洋風野菜ラップ)、佛朗明哥鉢(ドラゴンフルーツベースのスムージーボウル)など、素材の味を活かしながらも、満足感のある味わいに仕上げられています。



5

NÜDOO

台北市信義路四段 415-2 号

☎ 02-2720-3000

日本式の創作ベジラーメン専門店。野菜をじっくり煮込んで仕上げたスープは、奥行きのある味わいです。革新的な味わいの翡翠絲瓜濃湯拉麵(ヘチマラーメン)、天府椒麻濃湯麵(スパイシースープ麵)、栗子南瓜沾麵(栗カボチャつけ麵)、白花椰濃香沾麵(カリフラワーつけ麵)など、ベジタリアンの新しい選択肢になっています。

6

Miacucina (内湖店)

台北市瑞光路 601 号

☎ 02-2659-3918

内湖店は天井が高く開放的な空間。主力商品はパリパリのイタリアンフラットブレッド。トマトとルッコラの3種チーズ風味、アーティチョークとブルーチーズのガーリック風味のほか、台湾風味の「三杯ブッタボウル」もあり、舌が喜ぶ味わいです。



7 祥和蔬食 (鎮江店) ★ 2018-2025

台北市鎮江街 1 巷 1 号

☎ 02-2357-0377

台湾初の四川風ベジタリアンレストラン。何年も連続でピブグルマンに推薦されています。お店のこだわりはその日に仕入れた新鮮な野菜を使って調理すること。ネギやニンニクを使わずに、四川料理の麻辣の香りを創り出しています。ベジタリアン料理のイメージが覆る美味しさです。



8 嬉皮麵包

台北市四平街 7 号

☎ 02-2567-9969

ショーウィンドウ越しにパンやスイーツがずらりと並ぶこのお店は、卵、乳製品不使用のヴィーガンベーカリーです。ヴィーガンや五葷フリーのサワードウピザもあり、アニマルフレンドリーの理念を発信しています。



9 不葷主義茶餐厅

台北市南京東路三段 275 号 2 階

☎ 02-2545-9977

飲茶や江浙料理の要素を取り入れ、趣向を凝らした新しいベジタリアン体験を提供しています。氷花鍋貼 (羽根つき焼き餃子)、雪菜素蒸餃 (雪菜入り蒸し餃子)、老罈酸菜魚 (高菜とヤマブシタケの酸味スープ)、佛跳牆湯 (ベジタリアン風仏跳牆) など、ベジタリアンでない人も驚きの美味しさです。



凡例

- BR 文湖線
- R 淡水信義線
- G 松山新店線
- O 中和新蘆線
- BL 板南線
- Y 環狀線
- 猫空ロープウェイ
- 空港
- 高铁
- 台鉄
- 桃園捷運機場線
- 淡海ライトレール
- 安坑ライトレール



1 旅遊実用情報

台北市旅行サービスセンター

観光スポット、交通情報、旅程の相談サービスを提供しており、パンフレットや地図は無料で入手可能。場所や営業時間の詳細は台北観光サイトをご確認ください。

travel.taipei/ja/information/servicecenter



歩行型観光旅行サービス

毎週土曜・日曜は、西門町、士林、信義、北門、中山、永康街などの人気観光地で、歩行型観光旅行サービスのスタッフが常勤。英語、日本語、韓国語、東南アジア各国の言語の旅行案内サービスを提供しています。詳細は台北観光サイトをご確認ください。



121 旅行相談&検索

台北市民ホットライン:

1999 (市外からは02-2720-8889)

交通部観光署24時間対応無料旅行情報ホットライン:
0800-011-765

外国人在台生活相談:1990

台北観光サイト:

travel.taipei/ja・中、英、日、韓、タイ語、インドネシア語、ベトナム語、スペイン語による市内観光情報。

台北大縦走:

taipeigrandtrailjp.gov.taipei・縦走コース計8本紹介。

台北友善店家(フレンドリーストア):

friendlystore.taipei・旅に役立つ各種サービスを提供。

来台北有好宿:

taipeinicestay.com・台北の特色ある宿泊情報をセレクト。

交通部観光署旅宿網(タイワンステイネット):

taiwanstay.net.tw・個人のニーズに合った合法宿泊施設を検索できます。

「現在玩台北」
アプリをダウンロード



iOS



Android

路線図はイメージです。
実際の地理関係とは異なります。

交通情報

台北MRT

☎ (02)218-12345 (24時間) 🌐 m.metro.taipei/jp

チケットの種類



ICTークン(片道きっぷ)
NT\$ 20 - NT\$ 65



1日パス
NT\$ 150



24時間パス
NT\$ 180



48時間パス
NT\$ 280



72時間パス
NT\$ 380

悠遊カード(Easy Card)、一卡通(iPass)

MRT駅窓口あるいはコンビニで購入、チャージできる。公共交通機関乗車やYouBikeレンタルに使用できるほか、電子マネーとして特約店で小口の買い物の支払いに利用可能。



台北基おもしろカード(Taipei Fun Pass)

各種無料特典や記念品がセットになった「無限周遊カード」、人気観光スポットを集めた「台北基桃観光スポット周遊カード」、台北101展望台と国立故宮博物院が参観できる特製「定番スポット版」、指定交通乗り放題の「交通周遊カード」などがあり、有効期間中、台北市・新北市・基隆市・桃園市を遊びつづることができます。チケットの種類や使用範囲などの詳細は公式サイトでご確認ください。



公式サイト

🚲 YouBike 微笑自転車

☎ 1999 (市外からは02-2720-8889)内線5855
🌐 en.youbike.com.tw

🚠 猫空ロープウェイ

☎ (02)218-12345 (24時間)
🌐 m.metro.taipei/gondola/jp.html

🚢 藍色水路(水上バス)

🌐 english.dot.gov.taipei
🌐 river-fun.taipei
(詳しくは別々航運会社へ)

台湾好行 ——北投竹子湖ライン

📍 MRT北投駅-竹子湖
🌐 taiwantrip.com.tw

🚌 台北市2階建て観光バス

レッドラインとブルーラインの2路線があり、レッドラインは西門町、艋舺龍山寺、中正紀念堂、永康商圈、台北101、東区などのエリアを、ブルーラインは北門、台北市立美術館、士林夜市、士林官邸、国立故宮博物院を巡ります。詳しくは公式サイトまたは(02)8791-6557内線30へお問い合わせください。



公式サイト

🚕 台北市優良タクシー会社

台湾のタクシーはすばやい移動が可能です。交通が不便な場所へ行く際には最適です。毎年台北市政府では台北市の各タクシー会社のサービス品質によって、優良タクシー会社を選出しています。詳しくは公式サイトまたは(02)2727-4168 内線8529へお問い合わせください。



公式サイト