

Gourmet Food Guide

美食導覽簡介



1F Food Court

美食街



宮武讚岐烏龍麵



與正宗日本烏龍麵-香川縣宮武讚岐製麵所技術合作，經由特製製麵搓揉製出的麵條，無論是勁道、風味，以及通過喉頭的滑順感，呈現地道的烏龍麵本色。而使用大量的瀨戶內海高品質小魚干所熬煮出的湯頭，不僅烘托出麵的美味，好喝到一滴不剩，成就這一碗讓人大大感滿足的烏龍麵。

40100 | 1F美食街 | ☎ 04-26568659

美食街



雞三和



深受日本國民喜愛的老牌雞肉專賣店，嚴選素材安全安心的新鮮雞蛋，創造出正統親子丼。第一家雞肉專賣店立足於名古屋市中村區菊井町，今日則以親子丼、雞肉熟食老店之姿於日本全國開設80家店舖，由職人們傾注心血，堅守長年傳統口味的親子丼專賣店，請務必品嚐正宗美味。

40200 | 1F美食街 | ☎ 04-26569850

美食街



銀座宮下 和風洋食



位於東京銀座marronnier gate頂樓以提供頂級日本料理，俯瞰絕美銀座街景而聞名的日本料理店「江戸前肉割烹宮下」首次台灣展店。以和風洋食為基礎，持續日本料理對品質和食料的堅持，以親民的價格，道地的風味，十足的分量，嶄新的菜色提供給您滿意的用餐體驗。

40300 | 1F美食街 | ☎ 04-26567455

美食街



金子半之助



秉持爺爺金子半之助對料理的純粹精神，以日本純正胡麻油、酥炸新鮮食材，輕蘸江戶時代的秘傳醬汁，豪邁又華麗的「江戸前天丼」，邀您共享百年好滋味。

40400 | 1F美食街 | ☎ 04-26562448

美食街



開井 燒肉VS丼飯



人氣No.1丼飯，獨特燒肉雙吃五感刺激，挑戰你對一個人吃燒肉的想像。

40500 | 1F美食街 | ☎ 04-26573208

美食街



九州麵処モリちゃん



廣受日本電視、雜誌等媒體介紹、來自於東京神田人氣燒肉店「モリちゃん」，來台推出拉麵專門店「九州麵処モリちゃん」，由日本主廚嚴選食材，精心監製，推出「極辣地獄拉麵、黃金味噌拉麵」等人氣拉麵！搭配各式單品、海陸和風組合的多樣套餐，歡迎您蒞臨品嚐！

40600 | 1F美食街 | ☎ 04-26582770

美食街



Due Italian



連續三年榮獲東京米其林推薦，以創新料理打造兼具健康及美容的日式拉麵，湯頭用雞腿肉及昆布熬煮，味道鮮甜清爽，主廚更以義大利手法創新結合日本傳統，打造獨特創意的拉麵。

40700 | 1F美食街 | ☎ 04-26583351

美食街



鍋小富Mini鍋物



獨具風味的台式小火鍋，包容來自各地，主打味美鮮香及富有機能、對身體有益的現熬湯頭，吃飽吃好、健康美味，在繁忙的生活裡，品嚐一份屬於「鍋小富」的煙火氣。

40800 | 1F美食街 | ☎ 04-26567508

美食街



繼光香香雞



傳承半世紀的經典美味，每份香香雞的熱度，都包含著我們的熱情與堅持，正是因為這些因素，才能呈現台式炸雞的絕佳滋味，堅持新鮮現點現炸，品質嚴謹把關，每一口的美味，都來自我們的用心，延續自1973年的感動，傳承的不僅是炸雞香，更是傳遞用心，堅持的溫度。

40900 | 1F美食街 | ☎ 04-26569451

美食街



極屋台



傳日本職人地道日本屋台美食「章魚燒(たこ焼き)、炒麵(焼きそば)、大阪燒(お好み焼き)」，帶給大家味覺、視覺等感官截然不同的全新風貌，歡迎感受屋台美食不同凡響的魅力。

41000 | 1F美食街

美食街



翰林茶棧



招牌飲料包括台灣原創珍珠奶茶，並提供獨家湯頭熬製的日式關東煮，上百種新鮮優質食材在湯汁和麻辣汁中熬煮入味，沾上特調醬料，香氣撲鼻、入口幻化成多層次的味蕾饗宴。

41100 | 1F美食街 | ☎ 04-26568235

美食街



峇峇南洋料理



富含新加坡多元族群「落地生根與包容融合」的飲食文化。我們將南洋地區各具特色的庶民美食原汁原味地引進台灣，包括新加坡肉骨茶、海南雞飯、叻沙料理與南洋咖哩雞料理，跨海來台蔓延飄香。

41200 | 1F美食街

美食街



噠噠鐵板廚房



「噠~噠!」象徵對熱騰騰的鐵板料理入口前的吹呼聲，是每個人對眼前美食的熱切期待!攝氏300度以上的特製鐵板炙燒手法，瞬間鎖住食材最豐富的味道，並加入「噠噠風味三本柱」:特選黑胡椒、黃金蒜酥和獨家噠噠奶油。最後淋上秘製噠噠醬，瞬間煙霧引爆全場目光，多重香味在鐵板噴發!快來親自體驗「噠噠鐵板廚房」的獨特熱情以及味覺驚喜!

41300 | 1F美食街

美食街



韓姜熙的小廚房



「韓姜熙的小廚房」主推經典道地豆腐煲、國民部隊鍋、補氣人蔘雞及石鍋拌飯等韓國人氣美食，另有黑色系炸醬麵。堅持韓國原汁原味傳統韓食，讓味蕾每一刻都是大滿足!

41500 | 1F美食街 | 04-36090358

輕食、甜點、飲料



品品CAFÉ · 雞蛋仔



【品嘗美食。品茶之韻。品味人生。】透過創辦人獨特眼光、原創下，把品品塑造為人文、美食、茶飲，合而創新的點心文化。提供最特別的產品、最溫暖的服務、並對品質的堅持;入口的不只是美食、茶飲，而是真誠款待您的心。我們重視每一位顧客感受，營造一個富有人情、真誠的餐飲品牌。

41700 | 1F美食街

美食街



吃吃牛排



煎製過程中，牛排接觸鐵盤後產生吱吱的聲音取諸音命名，堅持使用原塊牛肉提供最優質最安心的食材，並給予真誠的服務態度，讓您感受到品牌的溫暖。

41400 | 1F美食街 | 04-26569672

輕食、甜點、飲料



Mister Donut



努力提供舒適的用餐環境，貼心的服務，都是為了傳遞給您最幸福的喜悅，誠摯邀請大家一起到Mister Donut，享受美味的甜甜圈。Mister Donut甜甜圈一起，天天在一起，天天都甜蜜!

41600 | 1F美食街 | 04-26568320



1F Restaurant

ICON標示說明



詳細請洽詢各店舖

餐飲標示說明

- 主題餐廳
- 美食街
- 輕食、甜點、飲料

主題餐廳



義式屋古拉爵



義式屋古拉爵提供輕鬆歡聚，享用美味義大利料理，口味多樣的義大利麵總讓顧客期待，自家配方現場製作餅皮的道地拿波里比薩，外酥內Q，更是招牌，繽紛的飲料及甜點讓下午茶時間最合適優閒窩在古拉爵。

61200 | 1F室外區 | 04-26575227

輕食、甜點、飲料



Starbucks



Starbucks Coffee Company 在全球各地選購、烘焙的優質高原咖啡豆為根本，並甄選本地優秀人才培育訓練，提供台灣消費者高品質的咖啡與服務，搭配 Starbucks 獨特的空間設計理念，提供消費者在居家與辦公室之外，一個品嚐咖啡的第三個好去處。

10100 | 1F室外區 | 04-26567021

輕食、甜點、飲料



Whittard Of Chelsea



Whittard of Chelsea創始於1886年。當時Walter Whittard先生保持著永不妥協的精神，及甄選最優質材料的哲學在倫敦繁華的FLEET大街創立了他的第一家茶葉專賣店。時至今日，Whittard已是全球性的知名品牌，仍舊持續尋覓新奇的商品，讓經典與創新來保持新鮮感。

18400 | 1F室外區 | 04-26569662

輕食、甜點、飲料



31冰淇淋



從日本來的31冰淇淋，除了擁有1300種以上豐富的口味，還有依季節推出的31種口味皆可品嚐的到。一個月31天每天不同好吃的冰淇淋分享給大家，讓您吃完有滿滿的幸福。

31700 | 1F室內區 | 04-26567940

主題餐廳



耕讀園書香茶坊



古色古香、無茶不樂，創立於1989年，本著發揚品茗文化締結人文昇華的理念，宛如隱身都市的世外桃源，是沏茶餐食的不二首選。

19600 | 1F室外區 | 04-26568737

主題餐廳



Lady nara 曼谷新泰式料理



曼谷新泰式料理Lady nara，起源於創辦人旅居世界各地的生活經歷，將獲獎無數真實力的泰國料理手法，融合在Global的特色料理中，打破傳統泰食文化。Lady nara在英文和泰文中皆意指「女人」，專為女性設計大自然花園般舒適慵懶的用餐環境，打造別出心裁、時尚優雅的客席氛圍。

63700 | 1F室外區 | 04-26567759

輕食、甜點、飲料



Donq&Mini One



Donq的前身「藤井麵包店」，1905年創業於日本神戶至今已逾數百年。培育出無數優秀的麵包製作人才，並被選為日本隊成員，參加「世界盃烘焙賽」。

14700 | 1F室外區 | 04-26561104

輕食、甜點、飲料



御前上茶



御前上茶(Gozen Kamicha)成立於2013年，品牌成立的初衷為希望將道地的京都抹茶推廣給更多抹茶同好們，主要選用來自日本宇治與靜岡兩大產地的優質原料，已有180年歷史的森半抹茶更是長期配合的供應夥伴，同時以自家研發的配方來呈現抹茶的新風貌!

31000 | 1F室內區 | 04-26563636

輕食、甜點、飲料



炸鮮生



嚴選新鮮魚貨及手做食材，以現代化的生產加工技術製作各類產品，每天手做現炸不但保留食材的鮮甜及自然風味，更充分保有獨特性。

50000 | 1F室外區 | 04-26568591

輕食、甜點、飲料



甜心喜極



外酥內軟的烈日鬆餅及霜淇淋，變化出各式多元的商品，其中以珍珠奶茶系列商品為近期推出的熱銷商品，不僅有其獨特性、方便攜帶食用，賦予新一波散步甜食的美食新意。

50010 | 1F室外區 | ☎ 04-26568591

輕食、甜點、飲料



Caffe bene咖啡伴



來自韓國第一咖啡品牌，為確保咖啡的安全與品質，堅持產地直送，並以熱風式烘焙，來展現出美好的咖啡風味。

50030 | 1F室外區 | ☎ 04-26568591

輕食、甜點、飲料



意大利珍



嚴選食材用料配合添加創意元素，讓顧客品嚐到創新、時尚、與眾不同的刈包新風味。食材講究，每個內餡皆能嚐到師傅精湛的料理手藝，最精緻考究的美味珍品。

50020 | 1F室外區 | ☎ 04-26568591

輕食、甜點、飲料



海見丸燒



嚴選糯米講究傳統製法日本烤糰子，搭配抹茶醬、紅豆泥或鹹甜醬油，還有Q彈有嚼勁的爆卵小卷，是您饞嘴時刻，點綴味蕾滿足的小確幸！

50050 | 1F室外區 | ☎ 04-26568591

2F Restaurant

ICON 標示說明



詳細請洽詢各店舖

餐飲標示說明

- 主題餐廳
- 美食街
- 輕食、甜點、飲料

主題餐廳



大江戶町鰻魚



全台中最正統的鰻魚飯 強調台灣在地價值，選用外銷等級的4P新鰻，並藉以獨家鰻魚醬搭配備炭灰，炭火直烤而成。風格多元的各式鰻魚飯，口感細緻綿密，風味鮮美鹹香。

20300 | 2F室內區 | ☎ 04-26575778

主題餐廳



鶴橋風月



成立超過60年的老字號鶴橋風月大阪燒，在日本關西已列為人氣店家之一，從關西拓展到日本全國並走向全世界，在日本國內已有84家分店，國外8家，目標是連接未來成為飲食文化的鼻祖。並將它發揚光大，每一片大阪燒均在客人面前用心製作，傳承一樣的味道，讓每個人都能享用這大眾美食。

20200 | 2F室內區 | ☎ 04-26561738

主題餐廳



Nara Thai Cuisine



正宗泰國美味佳餚征服來自全球各地饕客的味蕾，從泰國家常菜主體中變化出風情萬種的精緻菜色。自2007年起，連續多年獲得Thiland Tatler雜誌讀者票選為最佳泰國料理餐廳。

20500 | 2F室內區 | ☎ 04-26567639

主題餐廳



東京純豆腐



豆腐料理專賣店，豆腐每日手工現做現蒸，使用大豆固形體含量14%的豆漿，和天然鹽鹼製作。

20400 | 2F室內區 | ☎ 04-26569606

主題餐廳



Pappa Rich 金爸爸



PappaRich金爸爸正宗馬來西亞風味來自馬來西亞、全球超過百間分店的PappaRich，以代代相傳的美味食譜，提供沙爹、叻沙、海南雞與拉茶等數十種大馬路經典佳餚，為您帶來兼具熱情與味覺的美食饗宴。

20800 | 2F室內區 | ☎ 04-26563558

主題餐廳



Kua'Aina 夏威夷漢堡



1975年5月於夏威夷歐胡島北岸誕生，採用100%高級牛肉，透過火山熔岩燒烤的漢堡排，加上來自夏威夷獨家調味配方，使用特製的麵包搭配嚴選的大量新鮮蔬菜製成的美味漢堡。招牌口味為使用完全熟成酪梨的酪梨漢堡，可以說是KUA'AINA的代名詞。

20700 | 2F室內區 | ☎ 04-26569877

主題餐廳



大心新泰式麵食

承襲瓦城泰國料理30年的精湛手藝與美味配方，新新演繹泰國麵食。完美運用各式泰國天然香料，慢火熬煮出鮮香絕妙滋味。嚐一口，大大滿足！大大開心！

21000 | 2F室內區 | ☎ 04-26582798

主題餐廳



CoCo 粵番屋



咖哩專賣店COCO粵番屋創立於1978年，所提供的咖哩飯之「飯量、辣度、配菜」都可自由地選擇搭配，即使是每天吃也百吃不厭而深受好評。秉持「美味及顧客第一」，以微笑、敏捷的服務、清爽舒適的用餐環境為訴求，這些都一直深獲顧客的喜愛。

20900 | 2F室內區 | ☎ 04-26563083

主題餐廳



J.S. Foodies Tokyo



來自日本的JOURNAL STANDARD透過飲食文化、穿衣哲學與品味居家等整體連貫的生活型態提案所推出的風格選食餐飲店，提供漢堡和舒芙蕾鬆餅等精選美饌，將美式餐點融入日本獨有的品味精髓，給每一位講究美味的饕客。

21300 | 2F室內區 | ☎ 04-26563692

主題餐廳



紅亭迴轉麻辣鍋



老四川餐飲集團全台首創迴轉式麻辣鍋新品【紅亭】，為您獻上正宗的四川麻辣個人火鍋，迷人的花椒香味和辣椒之辛辣，融匯成紅火火濃的麻辣湯，與無限供應的鴨血豆腐更是絕配。迴轉台上各式精選肉品、海鮮、時蔬、特色配料及吧檯冷熱飲料、冰品皆自助無限暢食，讓您盡情享用店內所有美味。

21100 | 2F室內區 | ☎ 04-26567733

主題餐廳



點點心 Dimdimsum Taiwan



貫徹功夫精神，在一招一式的功夫裡端出一致好味道，以「功夫豬大師」靈魂角色完美詮釋品牌精神，每一道工序、每一次研發都融合傳統與創意；人氣必點招牌「豬仔流沙包」每5秒賣出一顆，戳、擠、享受，3步驟體驗「好吃新奇又好玩」！點點心堅持即點即蒸，不用特別飛香港也能輕鬆品嚐正港好滋味！

21400 | 2F室內區 | ☎ 04-26569718

主題餐廳



晴木千層豬排



日本國民美食「豬排」全新吃法!使用緊實及保水度高的夢幻豬肉-「三元豚」,超薄切大里肌豚肉片,獨家技術層層堆砌美好滋味。一層一層的用心、一層一層的美味,等您前來體驗。

21500 | 2F室內區 | ☎ 04-26567996

主題餐廳



くら寿司 Kura Sushi



1995年在大阪創立的日本迴轉壽司品牌「藏壽司くら寿司KURA SUSHI」,從創業開始堅持「美味、安心、舒適有趣」的品牌理念,還有許多獨家服務特色「鮮度君」、「扭蛋BIIKURA-PON」、「觸控螢幕點餐系統」,歡迎來分享您的藏壽司體驗!

21600 | 2F室內區

主題餐廳



串家物語



90分鐘無限暢食,自己動手串炸樂趣始於大阪的日本百貨連鎖人氣餐廳,串家物語提供超過30多種多種各式串炸食材及熟食、沙拉、甜點冰淇淋等,以無限暢食的自助方式,在座位上親自動手炸出金黃酥脆的各式串炸,再搭配日本原創等7種口味沾醬,享受DIY樂趣及各式美味餐點。

21700 | 2F室內區 | ☎ 04-26562707

主題餐廳



時時香 SHANN RICE BAR



承襲瓦城泰統集團深厚的廚藝底蘊,完美集結川、台、粵等所有熱門中式人氣名菜,加上獨家配方,一餐即可全享「跨菜系中式料理」,更以東方餐飲最重要的米食文化為核心,獨創全新的餐飲型態-SHANN RICE BAR,提供道道經典、道道下飯的多樣美味。

21800 | 2F室內區 | ☎ 04-26561781

主題餐廳



斐得蔬食



斐得蔬食-花巷蔬香樓視每一道佳餚如同奏樂!透過厚工秘製醬汁與多種創意手工製作的植物肉料理,結合在地食材,打造一系列濃郁濃香的夢幻無國界料理!

21900 | 2F室內區 | ☎ 04-26565992

主題餐廳



但馬屋 しゃぶしゃぶ



兵庫縣的北部當地居民總是把自家的牛隻視如己出的細心呵護與飼養,這裡出產的牛肉聞名全日本,甚至名揚歐美的和牛品種稱為「但馬牛」。起源於距今約150年前的明治初年,原為在但馬地方開業的一家牛肉經銷商。後以秉持著想提供更多顧客更美味牛肉的精神,我們最重視的理念,就是用「吃」讓人們感到幸福。

22000 | 2F室內區 | ☎ 04-26566378

輕食、甜點、飲料



一芳水果茶



堅持品質,原料皆經過團隊精挑與篩選,具獨特性的品牌特色,復古融合新穎連帶創造話題,台灣古早味經典重現,好滋味絕無僅有,果醬皆為用心直熬,絕不添加任何化學濃縮汁。

20600 | 2F室內區 | ☎ 04-26567570

輕食、甜點、飲料



Häagen-Dazs



自從西元1921年Häagen-Dazs冰淇淋推出以來,至今一直是冰淇淋至臻的代名詞,享譽全球。

22100 | 2F室內區 | ☎ 04-26563139

輕食、甜點、飲料



beard Papa's

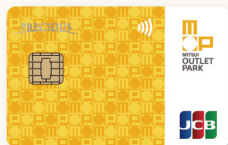


黃色招牌「鬍鬚爺爺」為全世界beard Papa's的共同特點,提供現點現做的服務,讓每位客人都能吃到最新鮮美味的泡芙。

22200 | 2F室內區 | ☎ 04-26570277



永豐銀行 Bank SinoPac



聯名卡專屬優惠

館外餐飲10%回饋 2025/1/1~2025/6/30(需登錄)

當期帳單之永豐MITSUI OUTLET PARK聯名卡新增一般消費累計2,000元(含)以上,享當期帳單內符合一般消費之「館外餐飲消費(含外送平台)」10%刷卡金回饋。(需登錄)

*外送平台僅適用foodpanda及Uber Eats。
*每戶上線100元/期。



活動詳情及登錄

謹慎理財 信用至上

永豐銀行24小時服務專線:(02)2528-7776/0800-058-888 (限市話) 循環信用利率5%~15% (基準日2023/3/3);預借現金手續費:預借現金金額X3.5%+指定金額(100元新台幣/3.5美元/350日圓/3歐元)其他費用請上永豐銀行網站查詢

營業時間

週一~週五	11:00~21:30
週六、日 (含國定假日)	10:30~21:30

*最後點餐及飲品供應時間,依各店舖現場公告為準。

TEL:(04)2521-8999
台中市梧棲區臺灣大道十段168號

MITSUI OUTLET PARK 台中港



官方網站



Facebook粉絲頁



會員APP



LINE@



Instagram