

美食導覽簡介

Gourmet Food Guide

ICON標示說明



餐飲標示說明



◆ 1F First Floor ◆

主題餐廳

A Sha 新型態臺菜料理

阿霞飯店傳承八十年好味道，是許多老臺南人的記憶，將阿霞好味道帶出台南，讓全台灣甚至全世界的饕客都可以吃到最道地的臺菜風味。
將以新型態風格呈現，品牌色彩則搭配紅磚的橘紅色呈現，俐落的線條與朝氣活潑的色彩，打破以往臺菜的復古風格，賦予阿霞飯店年輕化、充滿活力的品牌新形象。

10050 | 1F C區 | ☎ 06-3033288

主題餐廳

聚豐樓台灣新知味

[台灣新知味]
是徠歸仁飯店聚豐樓的創新品牌，融合多元化、台灣手做料理，將上海湯包、港式點心、及素食、結合AI科技，創造新的服務模式、呈現不同的送餐型式，增加小朋友用餐的話題、融合大人和小朋友的互動模式，帶給大人與小孩在用餐時、體驗不一樣用餐氣氛。

10060 | 1F C區 | ☎ 06-3032549

主題餐廳

合點壽司 がつてん寿司

合點壽司來自日本琦玉縣RDC集團，目前在全球有上百家分店。
別於坊間其他迴轉壽司品牌，合點壽司秉持手作、講究的配方口味及料理手法為特色，店鋪不定期推出鮭魚解體秀、叫賣活動及每日推薦商品等活動，營造熱絡氣氛，透過熱情、互動式服務，帶給用餐貴賓充滿溫暖的用餐感受。

10070 | 1F C區 | ☎ 06-3032818

主題餐廳

Suage 北海道湯咖哩

獲得日本Tripadvisor等旅遊情報雜誌第一人氣的「Suage 北海道湯咖哩」，為追求原汁原味，不惜成本自北海道進口湯咖哩中的靈魂食材，包括湯底、洋蔥、獨家香料等，結合台灣在地時蔬與食材，遵循總店烹調手法，將真正北海道湯咖哩的好味道完美呈現；不用出國即可享受來自日本北海道必嗜人氣美食！

10080 | 1F C區 | ☎ 06-3032211

主題餐廳

Nara Thai Cuisine

NARA Thai Cuisine 泰式料理
連續3年榮獲米其林推薦泰式料理，接連13年獲得《Thailand Tatler》讀者票選為最佳泰國餐廳。以泰國傳統料理變化出風情萬種的驚豔菜色，用正宗泰國美味佳餚征服各地饕客的味。

10090 | 1F C區 | ☎ 06-3032669

主題餐廳

乾杯燒肉居酒屋

乾杯燒肉居酒屋為每位顧客的「元氣加油站」，堅持提供長期穀物肥育、高品質的澳洲和牛，透過全程冷藏配送及時間成熟成管理，享受大口吃肉、大口喝酒的人生至樂！經過多年的淬鍊與進化，乾杯要用入口時的美味感動，以及充滿青春氣息的活力氛圍，為辛勞一整天的顧客們，注入滿滿的前進動力，創造屬於台灣的燒肉文化！

10100 | 1F C區 | ☎ 06-3032885

咖啡、輕食、甜點

郭元益

西元1867年，郭稼植於「八芝蓮林（清末改稱士林）」發源地舊街（即現今士林神農宮一帶）開設糕餅店舖，將祖傳餅藝發揚光大，並以郭氏福建祖厝「元益」兩字，創立糕餅店根基。西元1945年，第三代經營者郭欽定將「元益」店號，上冠郭姓而成「郭元益」，以一根扁擔傳奇，讓郭元益糕餅持續在台灣傳承出新開花結果，綻放餅食文化之燦爛光芒。

10230 | 1F D區 | ☎ 06-3032680

咖啡、輕食、甜點

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！
2022年品牌升級三代店，首店於MITSUI OUTLET PARK 台南粉墨登場。

10231 | 1F D區 | ☎ 06-3032583

咖啡、輕食、甜點

Godiva

比利時皇家御用品牌-GODIVA的歷史可以追溯到1926年，受到GODIVA夫人熱情慷慨的品質與勇於開拓的精神所啟發，GODIVA這一傳奇般的名字在全球已成為了極致美味奢華的頂級巧克力的代名詞。
GODIVA於全球100多個國家和地區擁有超過800間的分店，包括機場免稅店、百貨公司專櫃、專門店及網上商店。

10240 | 1F D區 | ☎ 06-3032805

咖啡、輕食、甜點

Donq

1905年Donq的前身「藤井麵包店」創業於日本神戶，至今已越數百年。從街上的小麵包開始出發，在神戶的三宮街上開設旗艦店。Donq從此經歷100年以上的歷史，作為先驅者展開新的美味，衍生出商品、品牌、文化等等，並將其融入所有愛顧者的日常生活中。

10250 | 1F D區 | ☎ 06-3032395

主題餐廳



三河中川屋



三河中川屋的烤鰻，與其他店家烤鰻最大的不同在於一般店家的烤鰻大都有蒸過且用瓦斯火烤，三河中川屋的烤鰻是不蒸，直接用炭火烤。另外，一般店家的烤鰻上的醬汁多，三河中川屋的烤鰻上的醬汁少，且是日本最高級的醬汁。因此，三河中川屋的烤鰻不會是溼溼的、軟軟的，而是外脆內軟，有鰻香及炭香，招牌產品是「一鰻三吃」。

10380 | 1F C區 | ☎ 06-3032933

主題餐廳



黑毛屋



黑毛屋以四大鍋物及四大食材堅持提供暖心、暖胃的鍋物料理為特色，除了涮涮鍋、壽喜燒、雞白湯鍋、摩滋鍋等人氣鍋物外，另有每季限定的季節鍋、四大食材則以日本和牛A5等級、西班牙Bellota等級伊比利豬、雲林黑羽土雞、澳洲和牛小腸等緊抓住饕客的心。

10400 | 1F C區 | ☎ 06-3033039

主題餐廳



Mochi Mochi 鬆餅屋



Mochi Mochi 的日文原意為柔軟的東西，後來被引申為「可愛」意思。我們的餐點現點現做，除了美味之外，更帶給客人清新、可愛的感覺，讓客人不用出國，就能吃到最棒的舒芙蕾甜點與料理，擁有全台第一的舒芙蕾。

10430 | 1F E區 | ☎ 06-3033033

咖啡、輕食、甜點



7-Eleven



統一超商深耕台灣市場，矢志成為最卓越的零售業者，以提供生活上最便利的服務為宗旨，並善盡良好社會公民責任，「真誠、創新、共享」的企業文化，讓每一位統一超商同仁，樂在服務，並將每一位顧客滿足的笑容，當作是自己最大的成就。

10290 | 1F A區 | ☎ 06-3032451

主題餐廳



京都勝牛



京都勝牛被赴日自由行的台灣客稱為「遊日必嘗炸牛排」的日本炸牛排名店，2018年引進台灣至今已6家門市，品牌特色元祖炸牛排是採高溫快火油炸，其中黃金60秒造就牛排外層色澤金黃、口感香酥脆，內層肉色鮮紅粉嫩，口感柔嫩，將牛肉沾裹麵衣後在炸爐中以190度油炸60秒起鍋，上桌後提供訂製陶盤加熱油煎，帶給牛排控全新食感。

10390 | 1F C區 | ☎ 06-3032776

主題餐廳



伊勢路勝勢日式豬排



「伊勢路-勝勢日式豬排」來自於伊勢神宮所在的日本三重縣，臨近伊勢灣，自古以海鮮聞名。為持續提供日本講究「不時不食」的飲食文化，以遵循自然節氣由料理長嚴選當季時令的海鮮搭配日本人心中最完美的黃金豬排，給予您當季最美味的旬味饗宴。

10420 | 1F C區 | ☎ 06-3032282

咖啡、輕食、甜點



府城市集

以台南本地為出發，集在地各種特色美味料理與伴手禮，包含玉井之門水果乾、夏樂水果冰淇淋以及日芳珍饈各式生鮮與調理海鮮食品，組成「府城好物市集」。對食材我們用心以待，堅持天然食材製作，以提供美味健康並存的好食好物。

10500 | 1F E區 | ☎ 0926-873535(玉井之門) | ☎ 0910-522383(日芳珍饈)



◆ 2F Second Floor ◆

主題餐廳



薄多義義手工披薩



「Let's have a bite to eat!」每處細節皆源自義大利的經典美好。拿坡里窯烤披薩起家，結合義大利麵、燉飯及起司焗烤，廣受全年齡層喜愛。人人都負擔得起的日常義式美食，就在薄多義!

20060 | 2F C區 | ☎ 06-3032545

主題餐廳



高麗園

傳承的文化、交錯的情感，流傳於市井的街邊美食，是傳統市集賦予城市的意義，是我們提供銅盤烤肉吃到飽的初心! 這一次我們將帶著你感受，七零年代最真切的韓國飲食文化。

20070 | 2F C區 | ☎ 06-3032390

主題餐廳



串家物語

創始於日本大阪的百店連鎖人氣餐廳-「串家物語」提供超過30多種各式串炸食材及熟食、沙拉、甜點冰淇淋等，以無限暢食吃到飽的方式，讓客人在座位上親自動手炸出金黃酥脆的各式串炸，享受DIY樂趣，帶來聚餐歡樂新體驗。

20090 | 2F C區 | ☎ 06-3032580

主題餐廳



橫濱牛排



以日本雲雀餐飲集團(すかいらくグループ)在日本當地的人氣品牌「STEAK GUSTO」為原型，並由臺灣在地深耕30年以上之子公司雲雀國際以「橫濱牛排」，在臺灣展店。提供專業牛排/精緻排餐/手作漢堡排/義大利麵，以及豐富的自助餐，自助吧讓您一次吃到美味咖哩飯，10種類以上的新鮮沙拉水果、香濃湯品、現烤麵包、霜淇淋、甜點、飲料。除了主餐搭配自助吧吃到飽，當然也竭誠歡迎單點沙拉吧的顧客。橫濱牛排結合健康/休閒/豐富的概念，帶給您全新味覺饗宴。

20100 | 2F C區 | ☎ 06-3032563

主題餐廳



涮乃葉



原汁原味呈現日本涮涮鍋的涮乃葉以「健康新鮮」吃到飽為概念，標榜肉品嚴選、多樣蔬果以及湯頭，現場提供精選肉品/新鮮蔬菜/靈魂湯頭與多種特製沾醬/海鮮食材，讓消費者能夠更沒有負擔地享受涮涮鍋。

20110 | 2F C區 | ☎ 06-3032863

咖啡、輕食、甜點



Beard Papa's



黃色招牌「鬍鬚爺爺」為全世界beard papa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的美味泡芙。在世界各地擁有400間以上分店的全球性規模品牌。

20120 | 2F C區 | ☎ 06-3032391

主題餐廳



銀座羅豚食堂



銀座羅豚食堂是由分布于東京、銀座、川崎、名古屋等地的日本和食連鎖名店「銀座羅豚」首次來台展開的台南一號店。由銀座總店料理長督導併精選日本人氣在地的美食特製而成的日本食堂菜單，將以平民的價格、十足的份量、道地的風味、高滿足感的方式呈現給台灣消費者。食材的嚴選、職人的堅持、服務的優質，是我們一向追求及努力的方向！期待您的光臨！

20130 | 2F C區 | ☎ 06-3033389

主題餐廳



鶴橋風月大阪燒



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80家分店，海外8家。目標是連接未來成為飲食文化的鼻祖並發揚光大，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。

20450 | 2F C區 | ☎ 06-3033558

主題餐廳



京都柚子豚骨拉麵研究中心

平成8年創業的京都屋味豚骨醬油拉麵，從創業以來不斷改良味道，呈現出豬骨的濃郁和甜味。

20470 | 2F C區 | ☎ 06-3033069

咖啡、輕食、甜點



Dr.Origins達橙生活館

達橙生活館專營進口歐洲產品食材，嚴選高CP值產品，原瓶原裝進口，天然、健康及原味。目前主要以進口義大利葡萄酒為主，尋找當地特色酒莊及小農，重質不重量，希望可以帶著大家一起品嚐及認識更多義大利的葡萄酒，一起分享葡萄酒簡單生活，豐富生活其實可以很简单。

20540 | 2F E區 | ☎ 06-3032786

咖啡、輕食、甜點



Mister Donut



Mister Donut強調「手工製作」、「新鮮出爐」、「口味多樣化」，堅持直到打烊前仍然以豐富的口味及多樣化的選擇，迎接最後一位消費者。除了提供美味甜甜圈之外，也推出一系列搭配甜甜圈的飲料，能帶出甜甜圈的美味，並中和甜甜圈甜甜的口感。Mister Donut努力提供舒適的環境，貼心的服務，享受美味的甜甜圈。

20290 | 2F D區 | ☎ 06-3032843

主題餐廳



彌生軒日式定食餐廳



彌生軒提供「定食」，為一飯、一湯，加上主菜和副菜的組合。定食以新鮮、剛出鍋的米飯為中心，搭配各類菜餚，自然而然地達到營養均衡，使用當季食材，感受不同時節的美味。一道道料理皆用心以對，充滿日本特有的細緻堅持，歡迎來到定食的世界「YAYOI彌生軒」。

20460 | 2F C區 | ☎ 06-3032348

主題餐廳



點點心



「點點心，新鮮點」點點心貫徹功夫精神，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秒賣一顆，戳、擠、享受，三步驟體驗「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！

20480 | 2F C區 | ☎ 06-3033580

咖啡、輕食、甜點



Whittard



Walter Whittard於1886年在倫敦推出第一家店，於130多年後，Whittard仍然在世界各地尋找頂級的品種並創造屬於我們自己的創意特調，這一切都是為了在日常生活中增添不一樣的色彩。

20541 | 2F E區 | ☎ 06-3032003

◆ 3F Third Floor ◆

主題餐廳



十二月



起於對於潮汕砂鍋粥的熱愛，依照十二月節令推出不同的食材入菜，使用土砂鍋熬煮，食材原味精華都釋放在粥品裡，五星級等級的私房菜，大廚創意料理，以及各項茶點、飲品，都能展現出庶民經濟美學，新舊混搭的吊燈與桌椅風格，在這有點熟悉卻又遙遠的記憶，來碗潮汕砂鍋粥，都能讓人有回家的溫馨自在感。

30080 | 3F C區 | ☎ 06-3032200

咖啡、輕食、甜點



Starbucks



來自美國西雅圖派克市場的STARBUCKS COFFEE，於1998年在台北成立第一家門市。堅持採購全球最好的阿拉比卡咖啡豆，烘焙製成每杯高品質星巴咖啡，提供消費者一系列最佳咖啡產品與最舒適的消費場所，以親切的門市服務與專屬星巴咖啡文化，打造顧客在辦公室與居家之外的第三個好去處。無論在飲料口感或環境塑造上皆仔細要求，提供一個融合美感與精緻生活的生活空間。

30140 | 3F E區 | ☎ 06-3032170

美食廣場



雞三和



深受日本國民喜愛的老牌雞肉專賣店，嚴選素材，堅持使用安全安心的新鮮雞蛋，創造出正統親子丼。1900年(明治33年)，自飼料業起家以來，已擁有創業一百多年歷史。第一家雞肉專賣店立定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。

30290 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033386

美食廣場



想想咖哩



讓用餐的顧客，除了「想念」這番滋味，也能「享受」美食樂趣。用料讓全世界更溫暖，不做有辣味的咖哩，採用日本的甜味咖哩塊，加入奶油增加風味和香氣，讓大人、小孩都能吃得開心滿足。

30300 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032530

美食廣場



銀座宮下 牛壽喜屋



銀座宮下牛壽喜屋是位於東京，銀座的道地高級和食「江戶前割烹 宮下」來台展開的第三家專門店。嚴選食材色、香、味俱全的壽喜燒牛丼及道地的鹿兒島豚骨拉麵，不論是單點還是組合搭配享用，都是值得期待滿足的一餐。

30310 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033189

美食廣場



張記海南雞飯



風靡日本，大使館御用的張記海南雞飯，在東京有多家分店，均為日本人氣排隊名店，藉由正港新加坡料理，讓更多人品嚐新加坡道地好滋味。

30320 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033398

◆ 3F Third Floor ◆

美食廣場



金子半之助



來自日本的天井排隊名店，至今連續七年榮獲全國連盟天并金賞獎。以日本純正胡麻油酥炸東京直送新鮮食材，再淋上傳承百年的秘傳醬汁，成就一碗豪邁而華麗的「江戸前天并」。邀請您一同品嚐金子半之助先生料理中的純粹精神，以及百年不變的美好滋味。

30330 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-5121678

美食廣場



本場香川宮武讚岐烏龍麵



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，詳實呈現地道的烏龍麵本色。而使用大量的瀨戶內海產高品質小魚干所熬煮出的湯頭，不僅烘托出麵的美味，好喝到讓人一滴不剩，成就這一碗讓人感滿足的烏龍麵。

30340 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032579

美食廣場



林聰明沙鍋魚頭



1953年創業於嘉義市文化路夜市的攤車，以販賣小吃冬菜蝦仁蛋湯起家。林聰明的父親喜愛釣魚、熱愛廚藝，遂而賣起魚頭料理，一甲子歲月裡由林聰明傳承父親精湛手藝，將家傳美味發揚光大。目前傳承至第三代掌門人林佳慧，孫女將阿公當年招牌的筆誤，將砂字誤寫成「沙」字成了品牌LOGO特色，讓老店品牌創新年輕化經營，2019獲NETFLIX亞洲飲食紀錄片拍攝，成為代表台灣的世界小吃。

30350 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033668

美食廣場



碳呷郎



「榮獲高雄十大肉燥飯霸王」
碳呷郎成立於2020年，以碳燒肉燥飯專賣起家。碳燒慢燉是一種古老的技藝，成敗取決於風、焙度、木頭、烹煮環境之間環環相扣的關係。碳呷郎堅持遵循古法製程，以碳燒溫火慢燉美食十二小時以上，並用手搗的方式控火，控制難度相當高，也正是因為不容易，碳燒慢燉出來的美食不僅保留了膠質，口感入口即化、越嚼越香！

30360 | 3F 美食廣場 | ☎ 0916-502880

美食廣場



之堡



之堡，開始於台南的漢堡店，使用本地食材與地方美食結合。味美清爽、風味豐富，每樣食材皆精挑細選，馬可先生特製麵包、自製抹醬與牛漢堡肉，精選台南虱目魚與日本軟殼蟹。

創辦人王俊之對於漢堡的熱愛，打開不同以往對漢堡的認知美味，之堡、吃好、吃飽。

30370 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032498

美食廣場



時誌好食雞



花雕雞是廣東的一道漢族名菜，屬於粵菜系。以它獨特的口感和味道深得廣大群眾的喜歡。花雕雞營養豐富有增強體力、強壯身體的作用。「花雕雞米飯」色香味美，口感鮮嫩透味不沾膩，無論口感、視覺、色澤、都屬上品。令人回味無窮百吃不厭。

30380 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032098

美食廣場



韓國食堂 菜豚屋

菜豚屋生菜包肉專賣店於2006年崛起於日本京都。不只是將豬肉包入生菜，提供多種特色小菜混搭享用！享受不同於傳統的創意吃法。融合韓國傳統小吃與日本文化特色而誕生獨一無二的生菜包肉品牌。

30390 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032489

美食廣場



繼光香香雞



繼光香香雞以台灣美食小吃鹹酥雞起家，以獨家香料的美味及現點現炸的「香香炸雞」聞名，堅持數十年的香傳美味。以分享給親人的心態，用新鮮、衛生安全的烹調態度面對每位顧客，為了您的笑容，我們始終在第一線為您把關。

30400 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-5121677

美食廣場



萬波島嶼紅茶



這個島嶼千千萬萬的故事，都隨著海洋的靜美萬萬不息，浪波迴盪。在台灣，每個眷村，都有著關於一杯茶的故事。從小，我就在瀟灑著酸酸甜甜的氣息中長大成人。眷村是一個大社區，鄰居說著各地口音，有著不同的生活習慣和口味，我的童年回憶在這裡穿梭，而來自各地的阿姨鄰居們也都在鳴光商行客串，買了一杯愛玉檸檬，消磨一下午嘖嘖時光。萬波，想讓這風味傳唱下去。

30410 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033388

美食廣場



Häagen-Dazs



被譽為「冰淇淋藝術完美締造者」的Häagen-Dazs自1921年創立後，憑藉超過一個世紀的嚴格品質傳承，無論是馬達加斯加的濃郁香草、上等可可豆打造的比利時巧克力，亦或是精選世界六種優質香甜的草莓，嚴格挑選世界各地上等優質原料精心配置，以提供全球極致臻享的冰淇淋享受為己任，完美寵愛的品牌堅持，風靡全球50多個國家。

30420 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3033599

美食廣場



同記安平豆花



打開記憶的盒子，回到豆花一碗伍角的日子。瞬間... 安平的風聲、鳥鳴、和著豆花推車叫賣的鈴鈴聲，淡淡的豆香，隨即湧現。

30430 | 3F 美食廣場 | ☎ 06-3032785



營業時間

週一~週日(含例假日)
11:00~21:30

📍 台南市歸仁區歸仁大道101號

☎ (06)303-3666

🌐 <https://mitsui-shopping-park.com.tw/mop/taian>



官方網站



Instagram



Facebook



會員APP