

吃吃的愛

TASTE
TAOYUAN

打卡桃園美食

客家 樸實香

原民 自然味

滇緬泰 異域風

眷村 懷舊情

海鮮 鮮味濃

特色 百味匯

打卡

桃園美食

TASTE TAOYUAN

EXPLORE FOOD IN TAOYUAN

桃園是一座多元族群融合的城市，由閩南、客家、眷村、原住民、滇緬泰等各地住民組成，也帶來豐富的飲食文化。在城市的發展過程中，來自各地的美食不僅是文化的延續、也是思鄉情懷的展現，隨著時光推移在地方落地生根後，交織出專屬於在地豐富迷人的飲食文化樣貌。

五花八門的桃園美食臥虎藏龍，有屹立不搖的經典餐館、溫暖樸實的庶民小吃、也有新潮獨特的創意餐點，在城市的每個角落用料理撫慰著人心。這份美食指南囊括桃園各種風格在地店家之經典料理，不管是當地人或者遠道而來的旅人，每位饕客都能透過這份指南找到適合自己味蕾的桃園美食，邀請你一起體會這份「吃吃的愛」！

餐廳ICON說明



桃園 100 碗



桃金好店



寵物友善



星級友善店家

遊桃園APP



iOS



Android

美食地圖

TAOYUAN

大公開 / FOOD MAP

客家料理

- 01 美香飲食
- 02 劉媽媽菜包
- 03 伍角灯小吃
- 04 JIAPO RICE SHOPPE 姐婆飯舖
- 05 信宏鵝肉

滇緬泰料理

- 01 小云滇
- 02 異域Mortar&Pestle
- 03 唐記雲南米干總店
- 04 蒸品湯包
- 05 Thanaka Coffee 玳那卡咖啡

眷村料理

- 01 國旗屋
- 02 忠貞誠
- 03 力鍛金家傳眷村味
- 04 陸軍小館
- 05 李記眷村小館
- 06 郭老爺山東水餃
- 07 一張桌麵食館

原民料理

- 01 鹿馬岸南島人文主題餐廳

海鮮料理

- 01 郭鵝肉海產店
- 02 品味快炒小吃店
- 03 正福伯活海鮮
- 04 蘭陽小吃海產店
- 05 胖桑日本料理
- 06 鰻天下
- 07 綠色隧道海鮮餐坊
- 08 大園海港餐廳

特色料理

- 01 胡同彭家老舖新疆拉麵
- 02 好咖 Thai
- 03 西西里披薩店
- 04 村民食堂
- 05 水來青舍 | 微宅 · 蔬食
- 06 新巧越南法國麵包
- 07 中壢觀光夜市



美食地圖

TAOYUAN

大公開 / FOOD MAP

客家料理

- 06 老地方客家菜
- 07 老頭擺客家菜
- 08 亨味食堂
- 09 臺灣客家茶文化館-客茶樓

滇緬泰料理

- 06 阿美米干 旗艦店
- 07 阿嬌米干
- 08 阿美金三角點心
- 09 七彩雲南

眷村料理

- 08 玖總部
- 09 老眷村米干

海鮮料理

- 09 小橋流水餐廳

原民料理

- 02 納桑麻谷餐廳
- 03 老店家風味小吃
- 04 拉拉山小吃-阿真的店山產美食餐廳
- 05 泰雅小棧
- 06 拉拉人嘉美食莊
- 07 採山人-山產料理
- 08 鑫園馬告x白吉莎咖啡莊園
- 09 沙咪餐飲店

特色料理

- 08 Petit Pafé 法式甜點 | 烘焙咖啡
- 09 俏東北廣東粥 蚵仔煎
- 10 大溪賴祖傳豆花
- 11 隱灶腳百年老厝餐館
- 12 春一碗小吃



客家料理

桃園客家人口超過 90 萬，是台灣客家人口最多的城市，客家飲食文化、美食料理深入日常生活。

香芋豬腳湯



老地方客家菜

老閩娘獨創的特色料理，以蒜頭、胡椒為基底的湯頭加入芋頭後呈現出獨特鹹香層次與濃郁芋香味，特選黑豬腳口感鮮嫩、帶有豐富膠質，美好滋味令人齒頰留香。



桃園市大溪區員林路一段
489 號

☎ 03-3906863



草仔粿

美香飲食

八十多年歷史的經典好滋味，手工捏製的三角形狀鹹湯圓，軟Q外表下包覆著滿滿肉餡，搭配甘甜湯頭與酸菜一起享用，是一大滿足。



桃園市桃園區南豐街
208 號

☎ 03-3324423



劉媽媽菜包

米食料理是客家文化重要的一部分，劉媽媽菜包販售各種客家米食點心，包括經典的草仔粿、菜包、紅粿、發糕、麻糬等，Q彈的外皮配上扎實餡料，不只適合日常享用、也是每逢年節民眾採購傳統米食的好去處！



桃園市中壢區中正路
268 號

☎ 03-4225226



鹹湯圓



客家料理

桃園為客家第一庄，主打客家料理的餐廳甚多，
一定能讓饕客們一吃就上癮！



老頭擺客家菜

選用客家料理經典的鄉下閩雞，不做過多調味，恰到好處的熟度吃得到雞皮的爽脆與肉質的扎實 Q 彈，品嚐土雞純粹的鹹香、或是搭配醬料享用，各有不一樣的美味感受。



桃園市龍潭區中正路三坑段
546 號

☎ 03-4711359



土雞剝盤



梅干扣肉



亨味食堂

自家栽種芥菜醃製而成的陳年梅干，味道回甘、香氣迷人，特別挑選肥瘦均勻的桃園黑豬上五花肉，以梅干、有機醬油、冰糖、米酒耐心燉煮，豐富濃郁的風味背後，品嚐得到豬肉入口即化！



桃園市龍潭區大平村民治十六街 87 巷
25 號

☎ 0910513258



滇緬泰料理

米干為桃園代表性美食之一，其獨特的口感與風味深受民眾喜愛，而一碗碗的米干也訴說著一段歷史歲月。

小云滇

純米製作的米干是雲南經典主食，店裡招牌的肉蛋米干加入了黑豬腳肉、新鮮番茄與多種雲南香料做成的雲南紹子，醇厚湯頭帶有清爽酸甜滋味，軟嫩純粹的米干搭配肉片與雞蛋一起品嚐，是一大享受！



桃園市中壢區前龍街
35 號
☎ 03-4387492



肉蛋米干



阿美米干 旗艦店

在豬大骨熬製而成的濃郁湯頭中，加入米干、豬肉片、蛋包與豬肝，搭配酸菜、蔥花等配料，讓風味增添豐富層次，簡單的好滋味有大大的滿足。



桃園市平鎮區中山路 142 號
☎ 03-4567399



招牌阿美米干

滇緬泰料理

中壢龍岡一帶是早期滇緬泰金三角官兵及眷屬們居住的地方，也發展出道地的滇緬泰美食料理。

異域

Mortar&Pestle

以雲南傣族手抓飯文化為概念，嚴選台灣在地優質食材結合雲南特色香料與料理方式，呈現八道招牌雲南特色美食—涼拌鮮茄、泰北三香牛、豆豉鱈魚、雲南臘肉、香檸生態白蝦、昆明酥肉、酥炸豌豆粉、野菜天婦羅，體驗雲南美食豐富迷人樣貌。



桃園市中壢區龍德路 27 號

☎ 03-4663888



傣族手抓飯 4-6 人份

阿嬌米干

來自老闆娘家鄉緬甸擺夷山的好滋味，雞骨熬製而成的湯頭，加入熬煮三個多小時的傣味肉燥、排骨與豬血，搭配木棉花蕊、豆芽、高麗菜等配料，再以雲南豆豉粉點綴，豐富配料與米線純粹風味相互呼應，帶來多重美味體驗。

美食 TIPS 與老闆娘特製的手炒乾辣椒一起享用更美味。



桃園市平鎮區中山路

98 號

☎ 03-4665786



唐記雲南米干總店

將蛋、肉絲、番茄等配料與特製醬料加入米干翻炒，簡單的配料帶出濃濃雲南料理滋味。

美食 TIPS 店裡熱賣的炒粿粉絲、炸豌豆粉也是必吃雲南料理。



桃園市中壢區龍東路

214 號

☎ 03-4162203



炸豌豆粉

滇味炒米干

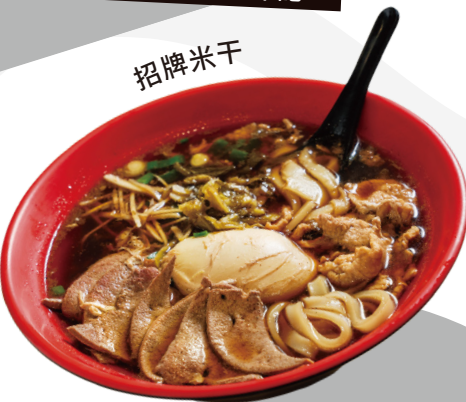
擺夷京東米線



眷村料理

桃園的眷村保存完善，不僅見證歷史，也傳承濃厚人情味。經典料理悄然留存過往記憶，成為味蕾與情感交織的時光印記。

招牌米干



忠貞誠

以黑豆瓣製成的深黑色湯頭為店家獨創，加入肉、蛋、豬肝、米干，成就一碗美味澎湃的招牌米干！



桃園市中壢區前龍街 38 號

☎ 03-4658818



國旗屋

以豌豆磨漿製成的道地眷村雲南料理，厚實豆香佐以白芝麻、土豆、香油等配料，為熱騰騰稀豆粉帶來多重層次的好滋味。

美食TIPS 稀豆粉冷卻凝固後，就是店內另一道招牌「豌豆粉」。



桃園市中壢區龍平路 215 號

☎ 03-4666879



豌豆粉



稀豆粉

力鍛金家傳眷村味

家常寬麵加入麻醬×炸醬的雙醬吃法，是老闆從小吃到大的經典眷村味，也是外婆的拿手料理，不只美味也飽含眷村家庭滿滿的愛。



桃園市蘆竹區桃園街 91 號

☎ 03-2228127



雙醬麵



玖總部

來自客家眷村的家傳獨門菜，嚴選台灣黑豬腳，搭配香料、醋、醬油耐心燉煮三個小時，過程中不加一滴水，使肉質鮮嫩Q、豬皮入口即化，是店內經典的下飯神菜。

桃園市龍潭區中正路 626 號

☎ 03-4798101



乾燒豬腳



陸軍小館

「搶(煆)鍋麵」名稱來自於以旺火爆炒，再迅速換鍋悶煮的「煆鍋」料理方式。這樣的做法帶出了蔬菜的鮮甜，搭配大骨熬製的湯底與家常寬麵，風味天然純粹，是眷村經典料理。



桃園市桃園區中山東路 147 號

☎ 03-3333165



搶鍋麵



原民料理

復興原鄉部落是桃園市唯一的原住民區域，保有泰雅族傳統文化，原住民風味美食也蘊藏了部落的獨特飲食文化與生活智慧。

馬告淋土雞與鹹豬肉拼盤



老店家風味小吃

大火爆炒帶出洋蔥的甜味，襯托山豬肉柔軟口感與香氣，搭配蔥段豪邁入口，為濃厚滋味帶來一絲清爽，配飯享用最合適。老闆特別加入自家種植的新鮮紫蘇葉點綴，淡淡香氣增添迷人風味層次。



桃園市復興區中正路 7 號

☎ 0955333215



納桑麻谷餐廳

以原住民特有的馬告搭配雞高湯製成獨門醬汁，品嚐土雞扎實肉質的同時，也品嚐得到檸檬香茅的獨特香氣。以馬告與香料調味的鹹豬肉，風味濃厚富有層次，是原鄉特有的好味道。



桃園市復興區 7 鄰 20 號

☎ 03-3912849



蔥爆山豬肉



野菜金沙南瓜蟹

拉拉山小吃

阿真的店山產美食餐廳

山野菜鮮脆口感與柔嫩煎蛋相互呼應，再以金沙的鹹香與南瓜的香甜襯托，豐富口感中品嚐得到食材的原始風味，搭配眼前壯麗山景，是山林聚落獨有的美好純粹。



桃園市復興區巴陵道路
123 號

☎ 03-3912163



泰雅小棧

看似平凡的竹筒飯其實大有學問！以糯米混合白米，加入些許香菇末、肉末點綴，恰到好處的比例放入桂竹筒中蒸熟，使表面附著一層完美的竹膜，咀嚼的時候能夠在米香中品嚐到淡淡竹香，風味典雅迷人。



桃園市復興區中正路 41 號

☎ 03-3573361



婆羅洲雨林椰子雞



鹿馬岸南島人文主題餐廳

「婆羅洲雨林椰子雞」使用泰雅馬告、部落辣椒與十多種南洋天然香料，熬煮出濃郁香醇的咖喱醬，搭配椰奶、特製麵包一起享用，好味道令人一吃就愛上！



桃園市大園區大成路二段 100 號 1F-14

☎ 03-4352223



海鮮料理

桃園境內海岸線綿長，漁業發展歷史悠久，「竹圍漁港」、「永安漁港」更是大啖海鮮料理、採買新鮮漁獲的勝地。

郭鵝肉海產店

特選澎湖正海白鯧魚，肉質鮮甜飽滿，搭配鬆軟綿密的大甲芋頭與新竹米粉，撒上蛋酥、青蔥等配料，富有層次的濃郁滋味讓人越吃越香！



桃園市新屋區中山西路三段
960 號
☎ 03-4861612



白鯧芋頭米粉



金沙中卷



品味快炒小吃店

每日最新鮮的漁獲就是料理最好的調味，將彈牙鮮甜的中卷以鹹蛋黃快炒，鹹香微辣的獨特滋味與爽脆口感，讓人白飯一碗接一碗！



桃園市新屋區中正一街 19 巷 40 號
☎ 0919945370



正福伯活海鮮

以柴魚湯頭為基底，特選超過 20 斤以上的大石斑魚熬煮湯頭，手工製作的米粉風味純粹、石斑魚肉Q彈鮮美，滿滿療癒海味。



大桃園市園區漁港路 395 巷 32 弄
1 號

☎ 03-3836101



大石斑米粉鍋

沙母麻油麵線



蘭陽小吃海產店

新鮮肥美的沙母與擁有濃郁香氣的麻油麵線一起烹煮，讓整體風味增添豐富層次，具有厚實風味的蟹黃搭配麻油味道更是絕配，溫潤和諧的味蕾體驗讓人一口接一口。



桃園市大園區漁港路 512 號 1 樓
☎ 0988019323



小橋流水餐廳

酸甜爽口的糖醋魚是店內「活魚四吃」的經典菜色之一，外皮炸得酥脆、裡頭肉質軟嫩，特製的糖醋醬襯托魚肉本身細緻鮮味，是讓人胃口大開的一道美味料理。

美食 TIPS 活魚四吃將不同部位的魚肉烹煮成糖醋魚、剝椒魚、椒鹽魚與沙鍋魚頭，展現不同面貌的活魚料理。



桃園市龍潭區文化路 1095 號
☎ 03-4111003



糖醋魚



特色料理

多元族群融合的桃園，不管是新住民帶來的家鄉菜、異國風味料理、新創料理，都共同構築出地方精彩餐飲樣貌。



羊肉燉子(湯)

好咖 Thai

主廚擅長將泰式料理靈魂結合創新元素，雙人套餐內含有十種店內招牌菜與主食，每一道肉品料理都搭配一款特製醬料，碰撞出充滿層次的迷人風味。



桃園市中壢區中北路 19 號

☎ 03-4362188



胡同彭家老舖新疆拉麵

細心熬煮的羊肉湯清爽甘甜，帶骨羊肉軟嫩充滿香氣，手工製作的饊子是新疆傳統麵食，搭配羊肉湯享用，美味破表。



桃園市蘆竹區桃園街 100 號

☎ 03-2126370



主廚饗宴雙人餐

村民食堂

用料實在的烏骨雞湯是拜訪「村民食堂」必吃的料理之一，主廚更會隨著季節更換食材，佐以花菇、花膠等珍貴食材，富含營養的湯品是四季溫補好選擇。店裡每一道港式點心、料理、甜品都用料實在、細心製作。



桃園市桃園區中正路 1078 號

☎ 03-3163838



花菇烏骨雞



義式披薩

西西里披薩店

來自義大利西西里的主廚將漁村好味道搬來台灣，手工製作酥脆薄餅皮放上滿滿海鮮食材，與香濃起司、經典紅醬共創異國料理好滋味。店內還有多種經典口味披薩，吸引各地客人遠道而來。

桃園市觀音區九如一街 58 號

☎ 03-4839282



Petit Pafé 法式甜點 | 烘焙咖啡

2015 年成立以來致力於分享精緻的法式點心與盤飾甜點，堅持現點現做，呈現甜點最新鮮的口感與滋味。創店經典「柚來了」小塔、「焦傲小芙」聖多諾黑，以及季節限定的「手工千層酥」都是不可錯過的品項。



桃園市平鎮區平東路 667 號

☎ 03-4506556



法式甜點



FOLLOW
US



桃園觀光導覽網



桃園100碗



桃園市政府

TAOYUAN CITY GOVERNMENT



台灣觀光100亮點

TAIWAN TOURISM 100 SPOTLIGHTS

接受交通部觀光署補助廣告

桃園市政府觀光旅遊局廣告