

APP 下載即會員 享受生活SO EASY

點數回饋

單筆消費滿100元集1點
會員點數100點抵貳40元

禮券兌換

滿任送佰/銀行滿額禮
線上立即兌換

下載APP
免費加入
會員

購物優惠

全館消費9.9折起
(部分商品及專櫃除外)
不定期會員獨享贈獎回饋

免費停車

於自動繳費機掃描會員條碼，
即可享免費停車優惠
(各卡別優惠時數依現場公告為主)

優惠券兌換

品牌優惠券直接兌換
超EASY



會員權益 詳細內容



APP下載即會員



相關優惠依現場公告為主，義享時尚廣場保有更動或調整之權利。



義享天地聯名卡 2025/4/1 - 2025/6/30 盡享美好生活，生活必備 購物美食神卡



立即辦卡



新戶迎賓

- ① 500元館內刷卡金
- ② 松木DC摺疊式

負離子吹風機 (限單500份)



享美食 指定餐廳+咖啡廳 送館內刷卡金

單筆滿1,200元
送100元

單筆滿3,000元
送300元

特定餐飲
再享9折起

週二
週五

享支付10% 數位支付輕鬆消費

刷台灣Pay 單筆滿100元享10%館內刷卡金



生活必備 精選通路3%

2025/4/1 - 2025/9/30
全台精選通路單筆刷卡滿1,000元(含)以上，
登錄享3%館內刷卡金回饋。



加油



台灣商場



餐廳



速食店

■實體贈品按限量提供，需先消費並於核卡後45天內完成登錄，未登錄者不適用本活動。■新戶後備核卡日前1年內未曾持有第一銀行任何一張信用卡正卡者，會停卡後重新申辦同一卡別恕不適用。■實體贈品限量提供，贈品款式及顏色以實物為準，如遇實體贈品逾期未兌換、贈品兌換完畢之情形或有不可歸責本行之事由(包含但不限於贈品缺貨、斷貨)，本行得變更以義享時尚廣場館內刷卡金300元替代之權利。

謹慎理財 信用至上



義享時尚廣場官網



義享時尚廣場FB



義享時尚廣場LINE



APP下載即會員



營業時間
週一至週五 11:00 - 22:00 | 週六/例假日 10:30 - 22:00
804 高雄市鼓山區大順一路115號 (捷運R13四子底站2號出口)
電話 +886 7-559-9888 官網 www.esky-mall.com.tw

義享時尚廣場

GOURMET GUIDE

美饗指南



目次 Content

日/韓料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	旭集	P.04	南部獨家
7F	北村豆腐家	P.05	
7F	瀾乃葉 壽司	P.07	南部獨家
7F	橫濱九田拉麵	P.07	
7F	銀座杏子日式豬排	P.07	
7F	小泉聚場	P.07	
7F	Mochi Mochi鬆餅屋	P.03	高雄獨家
6F	金春喜韓廚 豬肉湯飯	P.08	
6F	一番地壽喜燒	P.09	
5F	スシロー 台灣壽司郎Sushiro	P.10	
B2	FOND 訪韓國傳統豆腐鍋	P.16	南部獨家
B2	鰻魚日記	P.16	
B2	麵匠初虎	P.16	

台/中/港料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	鴨寮街·烤鴨點心坊	P.04	
7F	問鼎·皇上吉祥麻辣養生鍋	P.05	南部獨家
7F	真珠台灣佳味JIN-ZHU	P.06	南部獨家
7F	開飯川食堂	P.06	
7F	蜀川香 酸菜魚	P.08	
7F	天仁喫茶趣	P.08	
6F	叁和院	P.08	全台獨家
6F	蒸鮮腸粉	P.09	百貨獨家
5F	狂一鍋 台式火鍋	P.09	百貨獨家
B2	這一小鍋	P.10	
B2	凱林鐵板燒	P.10	
B2	鄧師傅	P.10	
B2	繼光香香雞	P.15	
B2	聚椒Ju·Jiau乾鍋專門店	P.16	百貨獨家
B2	OEC 木桶燒·雙燒	P.16	

美/義/西式料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
6F	樂葵法式鐵板燒	P.08	Coming soon
5F	橄欖樹廚房	P.10	全台獨家
4F	Mövenpick Café莫凡彼餐廳	P.11	
4F	Come True Coffee 成真咖啡	P.11	高雄獨家
3F	金茂宜咖啡	P.12	百貨獨家
B2	德州小騎士	P.15	
B2	高雄空廚	P.15	
B2	慢慢來義式料理	P.15	

超市

樓層	品牌	頁碼	獨家性
B2	Mia C'bon	P.19	
B2	自然法則	P.19	南部獨家

東南亞料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	帕泰家Baan Phadthai	P.05	
7F	饗泰多	P.06	
B2	馬來舅南洋閣	P.15	
B2	印度皇宮	P.15	高雄獨家
B2	悅越南洋	P.16	

蔬食料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	斐得蔬食	P.07	
B2	NICE GReEn 美蔬菜	P.17	

甜點/輕食

樓層	品牌	頁碼	獨家性
1F	LADY M	P.03	南部獨家
7F	cama café	P.12	
3F	先生せんせい手作千層	P.12	百貨獨家
B2	御前上茶	P.11	
B2	微伊	P.14	
B2	京都苑日式鯛魚燒	P.14	

烘焙/伴手禮

樓層	品牌	頁碼	獨家性
B2	不二緻果	P.14	
B2	PASADENA 帕莎蒂娜烘焙坊	P.14	百貨獨家
B2	SAISON du SOLEIL	P.14	
B2	深緣及水	P.12	
B2	Diva Life×Le Pelican甜蜜巧日子	P.17	
B2	手信坊	P.17	
B2	山豐居	P.18	
B2	海濤客	P.18	
B2	靈之世紀	P.18	百貨獨家
B2	東和製油	P.18	
B2	Mia C'bon 世界酒品專區	P.18	

飲品

樓層	品牌	頁碼	獨家性
B2	穎可達咖啡	P.12	百貨獨家
B2	Quenny 葵米珍珠飲品專售	P.13	
B2	CoCo都可	P.13	
B2	北回木瓜牛奶	P.13	百貨獨家
B2	御私藏	P.13	
B2	再睡5分鐘	P.13	高雄獨家
B2	六合小玲	P.13	
B2	雪坊精品優格	P.17	南部獨家
B2	自然法則UGO優格吧	P.17	
B2	喫茶趣ToGo	P.17	

新櫃登場 New Open

人氣品牌全新進駐!精品級甜點首次快閃南台灣,開啟味蕾新饗宴;
主題餐廳以傳統與創新融合的日式餐點,提供下午茶聚餐新選擇。

1F 期間登場



南部
獨家

LADY M

來自美國紐約,被列為「美國十大蛋糕」的精品甜點品牌LADY M,創立於2001年,以法式經典千層蛋糕最具代表性,由專業甜點廚師以嚴選原料加上手工雕琢,每顆千層蛋糕使用超過20層的手工法式薄餅堆砌而成,以精湛細緻的甜點工藝,將甜蜜的幸福滋味深植味蕾。2025年LADY M首次快閃南台灣,帶來精品級的千層蛋糕,同步分享風靡全球的極致享受!

■ 營業時間 | 每日 11:30 至蛋糕售完為止

7F 日式料理



高雄
獨家

MochiMochi鬆餅屋

Mochi Mochi 鬆餅屋以釜飯為軸心,憑藉精選食材與匠心工藝,呈現出「台灣第一極上釜飯」的極致美味。舒芙蕾則以獨特的視覺效果和輕盈口感,追求每一口都能帶給顧客幸福與感動。

■ 座位 | 70 席 ■ 洽詢專線 | 07-550-7737

餐廳 Restaurant

彙集中、日、泰、韓、義、及西式等世界級料理主題餐廳,
在優雅舒適的空間中,不用出國,就能盡享全球頂級美味。

7F 日式料理



南部
獨家



旭集

來到旭集,你就走進了第一家高級料亭。邀請了京都的細膩禪意;空運來東京的時尚講究;引進大阪的豪邁不拘;進一步融合台灣當令的鮮美。嚴選的新鮮旬味,帶來海洋、季風與土地的美味。料理人的自慢堅持,以「一期一會」信念,創造出口中驚嘆的瞬間。九大和食名店區,帶給你全感官的饗宴。

■ 營業時間 | 午餐 11:30 - 14:00、下午茶 14:30 - 16:30、晚餐 17:30 - 21:30

(平日晚餐 17:30 - 21:00)

■ 座位 | 400 席 ■ 訂位專線 | 07-558-3366

7F 港式料理



鴨寮街-烤鴨點心坊

鴨寮街(Apliu street)俗稱鴨記,位於香港深水埗,為紀念時代變遷及辛苦的養鴨人家,因而以「鴨寮街」為名。主打烤櫻桃鴨的一鴨多吃,將美味溫暖傳至你我心裡。

■ 座位 | 166 席 ■ 洽詢專線 | 07-558-5388

7F 頂級鍋物



南部
獨家

問鼎・皇上吉祥麻辣養生鍋

「馬辣國際餐飲集團」以真功夫湯底、多種手路菜式以及尊爵服務著名的火鍋名店「問鼎皇上吉祥宮廷火鍋」，店內提供各式國際認證精品原肉、空運直送海鮮及尊榮五感式服務，為該集團最頂級之鍋物品牌。

■ 座位 | 180 席 ■ 訂位專線 | 07-556-5630

7F 泰式料理



帕泰家 BAAN PHADTHAI

連續六年榮獲米其林必比登推薦泰國餐廳，主打經典炒河粉、炭烤豬肉、沙爹串等多樣的傳統泰式料理。

■ 座位 | 82 席 ■ 訂位專線 | 07-557-1858

7F 韓式料理



北村豆腐家

嫩豆腐煲滑順香濃，鑄鐵拌飯香辣味豐，小菜供應無限，霜淇淋畫下完美句點。

■ 座位 | 80 席

■ 訂位專線 | 07-558-8689

7F 台菜料理



南部
獨家

真珠 台灣佳味 JIN-ZHU

集結熱鬧豐富、特色鮮活的台菜味型，秉持食旬四季的理念，為您呈現台灣佳味豐盛的美好！

■ 座位 | 98 席 ■ 洽詢專線 | 07-556-5808

7F 泰式料理



饗泰多

匯集泰國各區特色料理，從北部的溫拌涼食、火烤酥炸，一路向南直達咖哩都心，讓你一桌吃遍全泰國！

■ 營業時間 |

周一至周五 午餐11:30 - 15:00(最後點餐14:30)、晚餐17:30 - 21:30(最後點餐21:00)

周六及周日 午餐11:00 - 16:00(最後點餐15:30)、晚餐17:00 - 21:30(最後點餐21:00)

■ 座位 | 110 席 ■ 訂位專線 | 07-558-6006

7F 川菜料理



開飯川食堂

翻騰味蕾，讓人胃口大開的辛香食堂。承襲福利川菜四十年的手藝，選用天然食材，巧妙調配辛香料，端上鮮香麻辣的川正味料理。

■ 營業時間 |

周一至周五 午餐11:30 - 15:00(最後點餐14:30)、晚餐17:30 - 21:30(最後點餐21:00)

周六及周日 午餐11:00 - 16:00(最後點餐15:30)、晚餐17:00 - 21:30(最後點餐21:00)

■ 座位 | 128 席 ■ 訂位專線 | 07-558-0088

7F 日式鍋物



涮乃葉 壽司

原汁原味呈現日本涮涮鍋，以「健康新鮮」吃到飽為概念，涮乃葉壽司增加了現做壽司吃到飽，讓消費者沒有負擔的享受飽足的涮涮鍋。

■ 座位 | 140 席 ■ 訂位專線 | 07-556-0078

7F 日式料理



銀座杏子日式豬排

正宗日式豬排家庭餐廳，結合日式定食與道地炸豬排，提供多元主菜選擇、豐富甜點和高服務品質，滿足來到杏子用餐的每位客人。

■ 座位 | 63 席

■ 洽詢專線 | 07-556-0838



小泉聚場

精肉料理專門家，打造「歡聚、澎湃」如置身大阪的豪快感受！

■ 座位 | 60 席

■ 訂位專線 | 07-558-5863

7F 日系拉麵



橫濱九田拉麵

堅持道地日本拉麵的品質，使用濃厚豚骨湯底加上秘製叉燒，搭配海苔及鮮嫩菠菜，成就一碗令人垂涎的家系拉麵。

■ 座位 | 60 席

■ 洽詢專線 | 07-550-9916

7F 蔬食料理



斐得蔬食

搭配台灣在地食材，結合南洋料理創新味，感受，調製各類健康蔬食，研發獨家醬料，好評不斷！您不能錯過的饕餮饗宴！

■ 座位 | 96 席

■ 訂位專線 | 07-395-0198

7F 中式料理



天仁喫茶趣

以年輕、休閒、生活化的「新茶文化」為概念，將現代簡潔明亮的設計與中國細緻優雅的質感融合，創造出喫茶趣多元的風貌。

■ 座位 | 134 席 ■ 訂位專線 | 07-556-0628

7F 中式料理



蜀川香 酸菜魚

用心改良傳統川菜呈現的美味獨門祕方，以特選魚大骨、新鮮蔬果及多種川系辛香料為基底，熬煮十餘小時製成獨門魚骨湯頭，入口濃醇鮮味十足。

■ 訂位專線 | 07-556-7328

6F 韓式料理



金春喜韓廚 豬肉湯飯

用豬骨熬製的湯頭搭配韓國豆腐、炙烤的豬五花，吸飽湯汁的米飯散發濃郁香氣。

■ 營業時間 |

周一至周五 11:00-14:00、17:00-22:00

周六及周日/例假日 11:00-22:00

■ 座位 | 79 席 ■ 訂位專線 | 07-556-6778

6F 台菜料理



叁和院

以新派台菜、前菜點心、創意酒水構成時尚用餐體驗，保留台灣溫暖美味。

■ 營業時間 | 周一至周日

午餐 11:00-15:00(最後點餐 14:00)、

晚餐 17:00-21:00(最後點餐 20:00)

■ 座位 | 100 席 ■ 訂位專線 | 07-550-7099

6F 西式料理



樂葵法式鐵板燒

主廚輕巧地在鐵板上舞動雙鏟，呈現頂級食材最鮮美的熟度與口感，搭配多款經典法式醬汁，勾出食材更曼妙的風味與層次。

即將
登場

6F 日式鍋物



蒸鮮腸粉

全新用餐空間以低調簡約的侘寂美學風為主，菜色融合新派粵菜、上海菜等菜系料理，搭配在地時令食材，滿足想嚐鮮的你。

■ 營業時間 | 11:00-22:00(最後點餐20:45)

■ 座位 | 130 席

■ 訂位專線 | 07-550-7711

6F 日式鍋物



一番地壽喜燒

日本壽喜燒Sukiyaki之料理，在日本自古以來，為一獨特之煮法及食法而成為名聞遐邇美味佳餚而文，其名稱沿用至今許久，甚受一般大眾享受之料理，亦最使人常常憶起之佳餚。

■ 營業時間 | 11:00 - 22:00

■ 座位 | 160 席

■ 訂位專線 | 07-558-3833

5F 個人鍋物



狂一鍋 新台式火鍋

網路票選十大必吃台式火鍋第一名，「功夫排骨酥鍋」狂銷超過200座101的高度，湯頭更是與有台菜王子之稱的「黃景龍主廚」攜手調製，多款台式經典值得您細細品嚐。

■ 營業時間 |

周一至周五 午餐11:00 - 15:00(最後點餐14:00)、晚餐17:30 - 22:00(最後點餐21:00)

周六及周日/例假日 10:30 - 22:00(最後點餐21:00)

■ 座位 | 70 席 ■ 洽詢專線 | 07-559-0200

5F 日式壽司



スシロー 台灣壽司郎Sushiro

由專業壽司師傅起家的迴轉壽司，秉承對新鮮食材的不變堅持，精挑細選，精益求精，努力為每一位客人提供最優質的料理。

■ 營業時間 | 11:00 - 22:00

■ 座位 | 214 席

■ 洽詢專線 | 07-558-5996

5F 義式料理



橄欖樹廚房

以提供義式料理為主食！料理堅持以新鮮食材現點現做，一盤熱氣蒸騰的義大利麵，值得您好好品嚐這份美味。

■ 座位 | 37 席

■ 訂位專線 | 07-550-7513

B2 中式料理



凱林鐵板燒

提供新鮮及高品質不經過加工的各式牛排、雞排、海鮮及蔬菜等新鮮食材，用普羅大眾都能消費得起的價格，於顧客面前呈現多層次的饗宴。

■ 座位 | 28 席

■ 洽詢專線 | 07-550-8542

B2 個人鍋物



這一小鍋

承載豐厚飲食文化的個人鍋物專門店，源於對湯頭的堅持，創新概念包裝傳統滋味，新潮與舊浪包裝出《這一小鍋》兼容並蓄的豐沛鍋物。

■ 座位 | 84 席

■ 訂位專線 | 07-556-2131

B2 台菜料理



鄧師傅

「大內滷味、精緻名菜」源自大內密傳老滷與烹飪手法，研發出鄧師傅口味的乾燒豬蹄膀和精緻功夫菜！每一道菜皆流露著「家庭風」的懷念滋味！

■ 座位 | 6 席

■ 洽詢專線 | 07-556-8269

咖啡廳/輕食 Café & Light food

生活有時也該慢下腳步，品飲一杯咖啡，感受生活的溫度，

不論獨飲或是與好友一同分享輕食，靜心體悟就能發現更多美好。

4F 義式料理



Mövenpick Café 莫凡彼餐廳

選用台灣在地食材呈現義式燉飯、義大利麵、西班牙烤飯、排餐...等等，現點現做的異國料理，莫凡彼期望帶給顧客的不僅是異國經典美食，更是溫暖而親切的用餐回憶。

■座位 | 144 席

■服務設施 | 可容納12-16人包廂服務、兒童遊戲決明子池

■訂位專線 | 07-556-0572

4F 義式料理



高雄
獨家

Come True Coffee成真咖啡

明星產品舒芙蕾，選用日本進口紫羅蘭麵粉、義大利進口起司、台灣生產履歷雞蛋，搭配冠軍烘豆師的精品咖啡，感受職人手作的用心！

■座位 | 49 席

■洽詢專線 | 07-558-6852

B2



御前上茶

嚴選日本宇治抹茶與靜岡焙茶做為主打，現場販售霜淇淋、飲品、小點、咖啡，提供舒適午茶休憩的抹茶專門店。

■座位 | 20 席

■洽詢專線 | 07-556-0326

3F 西式料理



新櫃
登場

金茂宜咖啡

專注於提供100% Arabica莊園咖啡與夏威夷KONA精品咖啡，結合多樣化輕食與甜點，打造極致咖啡體驗。

■座位 | 136 席

7F



cama café

全球規模最大新鮮現烘連鎖咖啡品牌，最懂一杯美味咖啡的環節與要素，從一顆生豆到一杯咖啡，用新鮮呈杯所以好喝，用心完成咖啡五感體驗。

■座位 | 32-34 席

■洽詢專線 | 07-556-0611

B2



穎可達咖啡

穎可達對每一杯咖啡總有一份品質堅持。引進深緣及水，“深緣閣婿TSHIM-IÂN-KOH-SUI”以烘焙及烹調創意將臺南在地食材化身成更多的驚喜。

■座位 | 5 席

■洽詢專線 | 07-556-1037

3F



百貨
獨家

先生せんせい手作千層

創立於2016年，高雄起家千層品牌。秉持專業職人精神，用最新鮮的食材、做出美好的甜點，以美味的甜點療癒生活的小日子。

■座位 | 48 席

■洽詢專線 | 07-550-8191

B2



深緣及水

“深緣閣婿TSHIM-IÂN-KOH-SUI”以烘焙、飲品、烹調創意，將在地食材化身驚喜，在人與人之間結下更多更深的緣分，與土地之間連結更多的感動。

■洽詢專線 | 07-556-1037

B2



高雄
獨家

再睡5分鐘

由YouTube界珍珠女神—滴妹與團隊共同創辦,朝著願景「讓每天多一點療癒」不斷邁進。以療癒為核心,專注每一個細節,打造超乎期待的手搖體驗

■ 洽詢專線 | 07-550-8342



Queenny 葵米珍珠飲品專售

「一口珍珠,幸福滿足」為經營理念,帶給消費者全新甜品饗宴。嚴選不添加色素的白珍珠慢火細煮成自然琥珀色澤,並以曾獲全國金牌獎的茶葉來搭配招牌珍珠。

■ 洽詢專線 | 07-550-9714

B2



高雄
名店

不二綴果

以真材實料、嚴選手作「真芋頭」聞名,憑著疊疊厚實的濃郁滋味,得到全國消費者的喜愛。真情、真心、真意,是不二綴果的唯真精神。

■ 洽詢專線 | 07-374-9239



CoCo都可

在這塊人文與茶香兼具的土地上,CoCo都可堅守品質與服務,堅持給顧客最好的,希望好的茶、好的產品能讓更多人品嚐!

■ 洽詢專線 | 07-556-1058



御私藏

藉由創造舒暢靜謐的空間展現自由與愜意的生活方式,在全球化經營中,讓世界任何角落的人,不論身處何地都能舒適地好好品上一杯台灣珍珠奶茶。

■ 洽詢專線 | 0960-660-669



百貨
獨家

PASADENA 帕莎蒂娜烘焙坊

麵包・甜點・伴手禮・歐陸美湯
嚴選新鮮天然食材,每日現烤純手感麵包,優雅甜點品味好食光,輕食生活健康無負擔。

■ 洽詢專線 | 07-558-8268



SAISON du SOLEIL

由日本麵包業NO.1—『山崎麵包』所創新設立的複合式品牌。除了提供專業新鮮的麵包外,咖啡及新鮮三明治亦是本店另一訴求重點。

■ 座位 | 10 席

■ 洽詢專線 | 07-556-1167



六合小玲

嚴選高山野生愛玉子,遵循古法,純手工製作,口感滑溜順口,搭配新鮮檸檬汁,酸甜不膩,是人手一杯的解渴退火秘方。

■ 洽詢專線 | 0925-511-968



百貨
獨家

北回木瓜牛奶

「愈喝情感愈濃的木瓜牛奶!」提供許多不敢喝木瓜牛奶、不敢吃木瓜的民眾,敢喝一杯北回「僅保留木瓜清香的木瓜牛奶」。

■ 洽詢專線 | 07-556-9365



新櫃
登場

微伊

精緻平價的手工鬆餅與脆皮雞蛋仔,外脆內軟,堅持使用優質食材,秉持高品質要求,確保每一口都是滿滿的用心。

■ 洽詢專線 | 07-550-9416



京都苑日式鯛魚燒

以優質麵粉、新鮮雞蛋及紐西蘭100%純鮮乳製成餅皮,搭配比利時進口卡士達醬、萬丹紅豆、日本靜岡抹茶等嚴選原料內餡。堅持提供優質且真材實料的產品。

■ 洽詢專線 | 07-550-6266

B2



高雄空廚

秉持美味、可口、衛生、迅速的服務理念，集合各航線異國美食，讓消費者輕鬆品嚐深具特色的飛機餐。

■ 座位 | 6 席
■ 洽詢專線 | 07-550-6191



馬來舅南洋閣

來自馬來西亞的主廚，致力於將最純正的馬來西亞料理帶給顧客，叻沙麵、椰漿飯、沙嗲串深受顧客喜愛。

■ 座位 | 6 席
■ 洽詢專線 | 07-550-6191

B2



FOND 訪韓國傳統豆腐鍋

訪，最喜愛的豆腐鍋。簡單的豆腐，搭配上滾辣的湯頭，主廚獨到的手法與傳統韓國料理結合，創造出令人難以忘懷的好味道。

■ 洽詢專線 | 07-550-8393



聚椒Ju-Jiao 乾鍋專門店

優選多樣新鮮美味的食材炒製成乾鍋，並提供麻辣與沙茶兩種口味，不論吃不吃辣，都可享受香氣十足又下飯的美味乾鍋。

■ 洽詢專線 | 07-550-6545



繼光香香雞

以台灣美食小吃鹹酥雞起家，獨家香料的美味及現點現炸的堅持，每傳遞一份香香雞，便獻上最真誠的笑容與親切的問候。

■ 洽詢專線 | 07-550-6047



德州小騎士

起源於美國德州，於1986年引進台灣市場。除相當受歡迎的炸雞外，口感紮實粗厚、薯泥香熱燙口的波浪薯條也頗受消費者的喜愛。

■ 洽詢專線 | 07-550-7665



鰻魚日記

傳承自日本道地的蒲燒技術，搭配獨特炭燒工法，佐以精心調製的醬汁，平實的價格，幸福的滋味，展現鰻魚飯最極致的料理工藝。

■ 洽詢專線 | 07-556-9074



麵匠初虎日式拉麵

在東京3500家拉麵店中被網路推薦最值得品嚐的拉麵店，使用多達8種材料熬製的高湯，再融入香菇湯底，使湯汁香氣、深度更上一層樓。

■ 洽詢專線 | 07-556-8446



印度皇宮

聘請印度名廚親自駐點，咖哩運用不同天然香料搭配不同食材產生20種以上不同口味，搭配純手工窯烤打餅，讓人回味無窮。

■ 洽詢專線 | 07-841-8808



慢慢來義式料理

知名「周氏蝦捲」旗下品牌，以義式手工披薩、燉飯、咖哩歐姆蛋包飯、義大利麵等為主，堅持現點現做，一起享受輕鬆悠閒的時光吧！

■ 洽詢專線 | 07-550-8653



OEC 木桶燒·雙燒

特製造型保溫木桶與一鍋一鐵板雙燒，在全臺各大百貨深受歡迎，日式豬排、阿根廷中卷跟酥炸雞腿是本店的人氣商品，歡迎品嚐！

■ 洽詢專線 | 07-550-7790



悅越南洋

悅越南洋料理的酸辣風味展現，秉持保留傳統南洋原味並研發南洋創意料理，由主廚親挑食材、道地調味，體驗視覺與味覺的雙重幸福。

■ 洽詢專線 | 07-550-9450

B2



自然法則UGO優格吧

致力於推廣油蛋白飲食陽光飲食法『巴德維優格』，使用百分百優質單一牧場鮮乳，不加任何一滴水搭配特選益生菌，每日新鮮手作天然發酵製成。

■ 洽詢專線 | 07-550-8422



NICE GREEN 美蔬菜

生菜第一品牌！來自純淨室的蔬菜，安心滿分的健康手作料理，體驗美蔬菜的純淨滋味，讓整座城市都吃得到新鮮活力！

■ 座位 | 6 席

■ 洽詢專線 | 07-556-5699

B2



東和製油

遵循古法技藝，餅乾手工製作，嚴格把關每道程序，堅持不添加防腐劑、香料及化學添加物，純淨、天然的產品是我們一直的初衷與堅持。



喫茶趣 ToGo

以年輕、休閒、生活化的「新茶文化」為概念，裝潢以簡單明亮為主軸，堅持以天仁最優質的茶葉，自創出獨樹一幟的外帶茶飲。

■ 洽詢專線 | 07-556-1626



SNOW FACTORY 雪坊精品優格

追求純粹的味道，想給孩子一個食無慮的未來，是一貫的堅持。優格冰淇淋採用自家的精品優格製作，全程無塵室製作，不使用化學添加物。

■ 洽詢專線 | 07-550-7840



山豐居

遵循古法，堅持生態，追求養生，是山豐居茶葉一貫的精神。每一件茶品都是與自然環境深情對話的傑作。山豐居的故事！值得您細細欣賞、品味。

■ 洽詢專線 | 07-555-9886



海濤客

依舊堅持老店的『平價、美味、品質』，更要將討海人的精神與真材實料分享給大家！提供多樣化精緻伴手禮、冷凍食品、乾貨零嘴。

■ 洽詢專線 | 07-557-0655



手信坊

手信，也是伴手之意，更是饋贈的禮數。手信坊不僅從送禮者的心情來發想和果子創意，更從送禮者的動線中，成就開設分店的傳奇。

■ 洽詢專線 | 07-550-8807



Diva Life × Le Pelican 甜蜜巧日子

比利時巧克力品牌Diva Life與法式冰淇淋品牌Le Pelican聯手推出甜點新體驗！透過甜蜜巧日子，這兩個品牌共同致力於為消費者提供高品質的甜點。

■ 洽詢專線 | 0928-394-910



靈之世紀

專研開發以臺灣高山野生靈芝子實體之系列商品，推廣健康草本養生。首創高雄市區每日熱送溫食燕窩，選用印尼天然金絲燕盞，採接單訂製現點現燉！

■ 洽詢專線 | 07-550-7914



世界酒品專區 (MIA C'bon)

自超過50個國家，臻選2,000多支不同產區的經典酒款，無國界的深入品嚐各地風土特有的醇香，漫步巡禮在世界酒莊裡，為生活加點迷人微醺。

■ 洽詢專線 | 07-970-9450

超市 Supermarket

品味質感生活的頂級超市

匯聚國內外精選商品，主題特色專區一站滿足生活所需。

B2 精品超市



Mia
C'bon

品味質感生活的
頂級超市

Mia C'bon

結合頂級鮮、進口零食、世界酒品的頂級超市。打造全新的消費體驗，提供多元、永續且啟發人心的生活提案。透過令人轉換心情的空間、精心挑選來自世界各地的優質商品，以及備感尊榮的客製化服務，讓品味生活的人愜意享受每個時刻。

■ 洽詢專線 | 07-970-9450

B2 生活超市



NATURAL
Good For Nature Good For You
RULE
自然法則

食用者好、生產者好、環境更好

自然法則

融合「食、睡、動、補」的養生觀念提供有機蔬果、無毒肉品、純淨海鮮、機能食品等商品，更結合營養諮詢、健康教室，透過各種獨有創新的互動服務傳遞健康。

■ 洽詢專線 | 07-550-8422

高雄萬豪酒店

佳餚美饌 Dining



MARRIOTT
KAOHSIUNG

高雄萬豪酒店



輕食 Light meal

1F 皇怡咖啡廳 / THE LOUNGE

低調沉穩的大地色調，襯托廳內的悠然氛圍，讓人放鬆身心，細細品味多款精選餐點與飲品。義式咖啡香醇濃郁，手作甜點精緻誘人，和煦陽光灑進落地窗，波光粼粼的河畔美景映入眼簾。駐足皇怡，享受這片刻的悠閒與美好。



■ 營業時間 | 10:00 - 00:00

■ 座位 | 126 席

■ 訂位專線 | 07-559-6901、
07-559-6900 # 21101

1F M 烘焙坊 / M BREAD & PASTRY

烘焙主廚將多年經驗傾注於麵團中，揉捏出鬆軟好吃的麵包，職人手作嚴謹態度，嚴選食材烘焙出靈動精巧的各式糕點展露無限巧思，更是令人不禁怦然心動，多款特色麵包選料精細，放入口中越嚼越香，健康滿分。



■ 營業時間 | 08:30 - 21:00

■ 訂位專線 | 07-559-6902、
07-559-6900 #21104

11F 京心咖啡廳 / T-FUSION

此處穿梭日夜星辰，午後咖啡醇香伴隨鬆餅的甜蜜香氣，幸福感油然而生；隨著星夜升空，咖啡廳華麗變身為雞尾酒與精選酒品的伸展台，熱氣氤氳的美味餐點與醉人調酒相得益彰。享受你在京心的時光，精心細品豐富人生。



■ 營業時間 | 11:00 - 00:00

■ 座位 | 92 席

■ 訂位專線 | 07-559-6916、
07-559-6900 # 21500

佳餚美饌 Dining

豐富的多元飲食文化，頂級的料理食材，主廚的精湛廚藝，
交織出一場精彩絕倫的舌尖美味盛宴。

餐廳 Restaurant

8F 京翠港式飲茶 / KING CHUI HONG KONG CAFÉ

正宗港式飲茶風格，還原東方之珠的風華韻味，40多種點心，現點現蒸，各式大廚小炒、粥粉飯麵、鴛鴦奶茶一應俱全，獨賣皮酥肉嫩金牌燒鴨，12間包廂亦可款待親友，搭配港籍主廚每日不同例湯，一飽京翠新意與心意。

- 營業時間 | 周一至周五 11:00 - 14:30 / 17:00 - 21:30
周六及周日 10:00 - 14:30 / 17:00 - 21:30
- 座位 | 520 席
- 訂位專線 | 07-559-6908、
07-559-6900 # 22200



9F 豪享自助餐廳 / M 9 BUFFET RESTAURANT

網羅全球各地美食，以味蕾體會寰宇行旅之樂，全廳採開放式設計，現代感與舒適並存，多個美食主題區精緻陳列，色香味俱全，眼福口福雙重滿足；歐風料理、中式佳餚、南亞風情、星馬美味應有盡有。我食故我在，親臨豪享自助餐廳，感受當代萬國饗宴。

- 營業時間 | 早餐 06:30 - 10:30
午餐 12:00 - 14:30
晚餐 17:30 - 21:30
- 座位 | 400 席
- 訂位專線 | 07-559-6909、
07-559-6900 # 21300



9F 京享蔬食百匯餐廳 / KYO KYO VEGETARIAN RESTAURANT

主廚秉持養生、健康、自然為主軸發想蔬食美饌，以本地新鮮食材提升蔬食美味，除百匯外，亦設有包廂套餐服務，開放式廚房一展廚藝師傅的創意、技藝與美意，演繹出蔬食料理的種種純真與天然美好，體會身心的滿足與富足。

- 營業時間 | 午餐 11:30 - 14:00
晚餐 17:30 - 21:30
- 座位 | 224席、獨立包廂10間 174席
- 訂位專線 | 07-559-6919、
07-559-6900 # 21200



10F 皇豪中餐廳 / HUANG HAO CHINESE RESTAURANT

觸動舌尖，浸淫於中菜料理的博大精深；味蕾傳承，體會極致純粹的經典原味；煨燒蒸炸煲、炒煎燻燻烤、拌燴余烘燉，知名主廚大展廚藝，15間包廂各有奇趣，更可30人同廂共享玉液瓊漿，共品杯觥交錯間的點滴盛情。

- 營業時間 | 午餐 11:30 - 14:30
晚餐 17:30 - 21:30
- 座位 | 426 席
- 訂位專線 | 07-559-6910、
07-559-6900 # 22100



高雄萬豪酒店 謹慎理財 信用至上
2025.1.1-12.31 指定餐廳/咖啡廳
刷義享天地聯名卡用餐最高享8折優惠



詳細內容

11F 美享地餐廳 / MAJESTY RESTAURANT

延續美享地餐廳一貫的料理思維，融合台灣風土食材的當代法式料理。主廚善於將遊歷間所見所聞內化為創作靈感，並結合自身成長背景及法式料理技藝，創作出道道精緻無二的動人美饌。同時，主廚也堅信著優質的用餐體驗來自於餐廳內外用心服務的夥伴們。現在，邀您一同感受輕鬆愉悅、回味無窮的法式餐酒饗宴。

- 營業時間 | 午餐 12:00 - 15:00
晚餐 18:00 - 22:00
- 座位 | 36席、獨立包廂 6-12席
- 訂位專線 | 07-559-6911、
07-559-6900 # 21700



11F 京樂日本料理 / KYO RAKU JAPANESE CUISINE

京樂日本料理由渡邊正紀料理長領軍，傳承日本職人風骨，精選每日空運來台的多樣食材，變換出豐富料理饗宴，驕寵饕客味蕾，菜單如藝術家調色盤，讓每位賓客以五感品味日本會席料理，唯有京樂，方能與眾不同。

- 營業時間 | 午餐 11:30 - 14:00
晚餐 17:30 - 21:30
- 座位 | 107 席
- 訂位專線 | 07-559-6918、
07-559-6900 # 21800



11F 皇饗牛排館鐵板燒 / M-CHEF STEAK & TEPPANYAKI

熱騰騰鐵板是大自然的桌巾，四季更迭，當季食材隨之上桌，用餐時眼神及笑語，是最美味的調味料，滋滋作響的恣意香氣，是對賓客的最敬禮；14天乾式熟成，千萬烤爐完美呈現肉質特色，更是皇饗與眾不凡之處。

- 營業時間 | 午餐 11:30 - 14:00
晚餐 17:30 - 21:30
- 座位 | 牛排館 60 席、鐵板燒 32 席
- 訂位專線 | 07-559-6917、
07-559-6900 # 21600



11F 樂軒和牛專門店 / RAKUKEN

燒肉界精品「樂軒」，專精料理不同部位的和牛燒肉，嚴選使用冷藏和牛，最高等級A5 BMS12日本和牛、澳洲和牛，專屬燒肉管家全程桌邊服務，提供各種創意呈現和牛料理，幫每一塊和牛找到最佳專屬舞台，另含現烤牛排、活海鮮、鍋物、蒸煮等烹飪手法，讓您每次品嚐都能擁有不同體驗。

- 營業時間 | 午餐 11:30 - 15:30
晚餐 17:30 - 23:00
- 座位 | 56 席
- 訂位專線 | 07-559-6903

