

義享天地聯名卡

盡享美好生活，生活必備
購物美食神卡

2025/10/1 三 - 2026/3/31 二



館內購物禮遇 最高享10%回饋



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



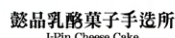
最高

謹慎理財 信用至上



享美食最高10% 指定餐廳/咖啡廳/超市

單筆滿1,000元 週一至週四，贈10%館內刷卡金 | 週五至週日，贈5%館內刷卡金



注意事項：享美食、享支付，需完成申請電子帳單，活動詳情及注意事項依第一銀行信用卡官網公告為準。



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

2025.12

LE GOÛT
樂葵 法式歐風
新櫃登場 | 6F



義享時尚廣場

GOURMET GUIDE

美饗指南



Mia
C'bon

品味質感生活的

頂級超市

B2

目次 Content

日/韓料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	旭集	P.03	高雄獨家
7F	北村豆腐家	P.05	
7F	涮乃葉 壽司	P.06	南部獨家
7F	銀座杏子日式豬排	P.06	
7F	Mochi Mochi 鬆餅屋	P.07	高雄獨家
7F	橫濱九田拉麵	P.07	
6F	金春喜韓廚 豬肉湯飯	P.08	
6F	一番地壽喜燒	P.08	
5F	スシロー 台灣壽司郎 Sushiro	P.09	
B2	斑鳩的窩	P.12	
B2	FOND 訪韓國傳統豆腐鍋	P.14	南部獨家
B2	鰻魚日記	P.14	
B2	麵匠初虎日式拉麵	P.14	

台/中/港料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	鴨寮街-烤鴨點心坊	P.03	
7F	真珠台灣佳味 JIN-ZHU	P.04	高雄獨家
7F	開飯川食堂	P.04	
7F	問鼎·皇上吉祥麻辣養生鍋	P.05	南部獨家
7F	天仁喫茶趣	P.06	
6F	蒸鮮腸粉	P.08	百貨獨家
6F	叁和院	P.09	全台獨家
5F	狂一鍋 新台式火鍋	P.09	百貨獨家
B2	這一小鍋	P.11	
B2	鄧師傅	P.11	
B2	凱林鐵板燒	P.11	
B2	叁佰碗	P.12	高雄獨家
B2	伊·鍋燒	P.12	百貨獨家
B2	OEC 木桶燒·雙燒	P.13	
B2	繼光香香雞	P.13	
B2	聚椒 Ju-Jiau 乾鍋專門店	P.14	

美/法/義/西式料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	洋朵義式廚坊	P.07	
6F	樂葵法式鐵板燒	P.08	南部獨家
5F	橄欖樹廚房	P.09	全台獨家
4F	Mövenpick Café 莫凡彼餐廳	P.10	
4F	Come True Coffee 成真咖啡	P.10	
3F	Kingmauii Coffee 金茂宜咖啡	P.10	百貨獨家
B2	德州小騎士	P.13	
B2	高雄空廚	P.13	
B2	慢慢來義式料理	P.13	

東南亞料理

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	饗泰多	P.04	
7F	帕泰家 Baan Phadthai	P.05	
B2	印度皇宮	P.13	高雄獨家
B2	悅越南洋	P.14	

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.14	

飲品/甜點/輕食

樓層	品牌	頁碼	獨家性
7F	cama café	P.15	
3F	先生せんせい手作千層	P.15	
2F	懿品乳酪菓子手造所×E'Z Chocolat	P.15	
B2	More Yogurt	P.12	全台獨家
B2	御前上茶	P.15	
B2	喫茶趣 ToGo	P.15	
B2	再睡5分鐘	P.16	
B2	Quenny 葵米珍珠飲品專售	P.16	
B2	CoCo 都可	P.16	
B2	北回木瓜牛奶	P.16	百貨獨家
B2	御私藏	P.16	
B2	六合小玲	P.16	
B2	微伊	P.17	
B2	京都苑日式鯛魚燒	P.17	
B2	SNOW FACTORY 雪坊精品價格	P.17	

烘焙/伴手禮

樓層	品牌	頁碼	獨家性
B2	不二緻果	P.17	
B2	PASADENA 帕莎蒂娜烘焙坊	P.17	百貨獨家
B2	SAISON du SOLEIL	P.17	
B2	先麥	P.18	南部獨家
B2	Diva Life×Le Pelican 甜蜜巧日子	P.18	
B2	手信坊	P.18	
B2	山豐居	P.18	
B2	海濤客	P.18	
B2	東和製油	P.18	
B2	靈之世紀	P.19	百貨獨家
B2	韓成興燕窩	P.19	

超市

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

7F 日式料理



旭集

來到旭集，你就走進了一家高級料亭。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 ■ 訂位專線 | 07-558-5388

7F 台菜料理



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 ■ 訂位專線 | 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

翻騰味覺，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 頂級鍋物



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

嫩豆腐煲滑順香溢，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 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 日式定食



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

■ 訂位專線 | 07-556-0838

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 西式料理



洋朵義式廚坊

頂級食材化身美食藝術，創造有溫度的料理。

堅持選用新鮮食材，主廚運用創新手法，傳承歐洲飲食的傳統滋味，並賦予菜餚新生命，烹調出最獨特的歐風料理，打造融合味蕾與視覺的繽紛饗宴。

■ 座位 | 90 席 ■ 訂位專線 | 07-556-7328

7F 日式料理



Mochi Mochi 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

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
■ 訂位專線 | 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！您不能錯過的美饌饗宴！

■ 座位 | 96 席
■ 訂位專線 | 07-395-0198

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。

■ 營業時間 |

周一至周五 11:30-14:00、17:30-21:00

周六及周日/例假日 11:30-14:00、17:00-21:00

■ 座位 | 36 席 ■ 訂位專線 | 07-962-3822

6F 港式料理



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、上海菜等某系料理，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，自古以來以獨特煮食方式名聞遐邇，其名稱沿用至今，廣受大眾喜愛，亦令人難以忘懷。

■ 營業時間 | 11:00 - 22:00

■ 座位 | 160 席

■ 訂位專線 | 07-558-3833

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

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 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 |

周一至週五 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 ■ 訂位專線 | 07-559-0200

6F 台菜料理



叁合院

以新派台菜、前系點心、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

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

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。

■ 服務設施 | 可容納12-16人包廂服務、兒童遊戲沙池

■ 座位 | 144 席 ■ 訂位專線 | 07-556-0572

4F 義式料理



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 | 55 席

■ 訂位專線 | 07-558-6852

3F 西式料理



Kingmauii Coffee 金茂宜咖啡

金茂宜咖啡是全亞洲唯一被夏威夷政府授權經營100%KONA豆的咖啡店，夏威夷參議員親手頒發授權證書。餐廳美食由頂級主廚精心烹調，義式料理和精緻早餐，擁有136席舒適空間，適合聚會、商務洽談或獨自享受。柔和燈光營造溫馨氛圍，開啓屬於您的美食與咖啡之旅。

■ 座位 | 136 席 ■ 訂位專線 | 07-550-9883

餐廳 Restaurant

以食材的鮮度與料理的精準火候為基礎，

無論是獨享或分享，都能體驗到美食的極致魅力。

■ 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

■ B2 西式料理



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

小吃/飲品 Food Court&Drink

秉持自然原味的優格飲品，結合嚴選食材的經典小吃，

全新品牌進駐，為您增添日常用餐新選擇。

■ B2 新櫃登場



More Yogurt

自然主義現製優格品牌，選用純淨、簡約的食材，將對優格的熱愛融入每一次創作，分享真正美味且營養的優格奶昔。手作優格、厚乳、水果及堅果的黃金比例，造就醇厚絲滑、獨特口感。

■ 洽詢專線 | 07-550-9847

■ B2 日式料理



斑鳩的窩

日式炸豬排專賣店，以專業、品質、服務、衛生的四大信念為企業精神，堅持使用新鮮的食材，以健康為目標調理，呈現高品質的料理。

■ 座位 | 40 席

■ 洽詢專線 | 07-556-5968

■ B2 中式料理



伊·鍋燒

「伊·鍋燒」的「伊」，是台語裡的「她」，也是那個在你生命中，為你煮麵、守著廚房的人。一碗熱湯、一道鍋燒意麵，就能讓人停下來，喘一口氣。

■ B2 中式料理



叁佰碗

以「風味記憶×品質穩定×多元選擇」為核心，精選最受歡迎的品項，打造出經典又多樣的料理體驗。「叁佰碗」不只是對經驗的延續，更是整合與升級後的全新開始。

B2



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、醬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

B2



南部
獨家

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-Jiau 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



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。

■ 洽詢專線 | 07-550-9492



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



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



高雄
獨家

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



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，體驗視覺與味蕾的雙重幸福。

■ 洽詢專線 | 07-550-9450



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

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

3F



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、做出最美好的甜點，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

2F



懿品乳酪菓子手造所× E'Z Chocolat

高雄人氣咖啡甜點專賣店，將巧克力與菓子藝術完美結合，每一款菓子嚴選天然新鮮食材，保留食材的原始風味。

■ 座位 | 40 席

■ 洽詢專線 | 0981-133-404

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



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

B2



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



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



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



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

甜點/烘焙/伴手禮 Dessert & Bakery & Souvenir

職人手作烘焙與甜點，享受新鮮出爐的迷人香氣，網羅各地代表伴手禮，傳遞美好心意。

B2



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

B2



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



先麥 2026/1/8(四) NEW OPEN

成立於1967年，不僅被選為國宴點心，獲
選為經濟部十大伴手禮，深受海外僑
民的喜愛，包裝設計更獲得德國IF設計
大獎的殊榮，品質與口味深獲肯定，讓臺
灣味道站上世界的舞台。



不二緻果

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
二緻果的唯真精神。

■ 洽詢專線 | 07-374-9239



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



Diva Life x 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



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



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



東和製油

遵循古法技藝，圈餅手工製作，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。



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

超市/伴手禮 Supermarket & Souvenir

從品味質感生活的頂級超市，匯集世界特色食品；
在地小農的生活市集，豐富日常所需的多元選擇。

B2 頂級超市



Mia C'bon

結合頂級新鮮、進口零食、世界酒品的頂級超市，提供多元永續的生活提案。透過精挑優質商品與客製化服務，讓品味生活的人愜意享受每個時刻。

世界酒品專區

臻選來自50國、2,000款不同產區的經典酒品，無國界探索各地風土醇香，漫步巡禮在世界酒莊裡，為生活添加迷人微醺。

■ 洽詢專線 | 07-970-9450

B2 生活市集



自然法則

融合「食、睡、動、補」養生觀念，提供有機蔬果、無毒肉品、純淨海鮮、機能食品，並透過營養諮詢與健康教室傳遞健康。

UGO優格吧

推廣油蛋白陽光飲食法『巴德維優格』，以優質單一牧場鮮乳搭配特選益生菌，每日新鮮手作天然發酵製成。

■ 洽詢專線 | 07-550-8422

B2 養生禮盒



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窩，採按單訂製現點現贈！

■ 洽詢專線 | 07-550-7914



韓成興燕窩

精選最純淨、營養價值最高的燕窩，產品多樣，包括乾燕窩、鮮燉燕窩及即食燕窩禮盒，滿足不同消費者的需求。

高雄萬豪酒店

佳餚美饌 Dining



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鵝，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

