

從米其林星級到必比登推介，循著地圖、帶著味蕾出發！

一起尋味臺灣吧！

依據2025年《臺灣米其林指南》評選成果彙整餐廳資訊，邀你沿著地圖指引，一步步走進臺灣的風味座標。

● 為什麼是這些城市？

米其林評選著重食材、技術、味道、創意與穩定性，也看重城市的餐飲能量。

臺北市、新北市、新竹縣、新竹市、臺中市、臺南市、高雄市兼具文化底蘊與創新能量，無論巷口小吃或主廚餐桌，都閃耀著屬於臺灣的美味光譜！

● 米其林餐廳等級這樣分

三星 | 極致卓越的頂級料理，足以專程造訪。

二星 | 出色精湛的餐飲體驗，值得繞道前往。

一星 | 品質優異的佳餚，讓人願為它駐足。

必比登推介 | 價格親民的高品質美食。

綠星 | 珍惜食材、友善環境，為永續餐飲之典範。

● 2025臺灣米其林摘星榜

三星	3家
二星	7家
一星	43家
綠星	7家
必比登推介	144家



交通部觀光署
Tourism Administration, MOTC

2025 MICHELIN GUIDE

Dining Map of Taiwan

米其林指南 臺灣 | 觀光美食地圖

臺北、新北、新竹、臺中、臺南、高雄204家美食一次看

米其林星級 MICHELIN Starred restaurants



臺北市

三星

頤宮 | 粵菜
態芮 | 時尚臺灣菜

二星

盈科 | 時尚日本菜
或割烹 | 日本菜
牡丹 | 日式天婦羅
logy | 時尚亞洲菜
A | 時尚法國菜
侯布雄 | 時尚法國菜
渥達尼斯磨坊 | 時尚西班牙菜

綠星

EMBERS | 時尚臺灣菜
好嶼 | 時尚臺灣菜
山海樓 | 臺灣菜
小小樹食(大安路) | 素食
陽明春天(士林) | 素食

一星

A Cut | 牛排屋
Ad Astra | 時尚歐陸菜
La Vie by Thomas Bühner | 時尚歐陸菜
心宴 | 創新菜
Circum- | 創新菜
Impromptu by Paul Lee | 創新菜
Wok by O'BOND | 創新菜
斑泊 | 時尚臺灣菜
好嶼 | 時尚臺灣菜
富錦樹台菜香檳(松山) | 臺灣菜
金蓬萊遵古台菜 | 臺灣菜
明福台菜海產 | 臺灣菜
米香 | 臺灣菜
山海樓 | 臺灣菜
欣葉 鐘菜 | 臺灣菜
川雅 | 川菜
請客樓 | 淮揚菜、川菜
de nuit | 時尚法國菜
巴黎廳1930×高山英紀 | 時尚法國菜
Sens | 時尚法國菜
FRASSI | 時尚義大利菜
INITA | 時尚義大利菜
謙安和 | 日本菜
壽司芳 | 日本菜
吉兆割烹壽司 | 壽司
明壽司 | 壽司
鮨 嘉仁 | 壽司
鮨隆 | 壽司
元一 | 日式天婦羅
NOBUO | 時尚菜
T+T | 時尚亞洲菜
天香樓 | 杭州菜
雅閣 | 粵菜
ZEA | 拉丁美洲菜

高雄市

一星

承 | 日本菜
雋 | 粵菜
方蔘 | 創新菜
HAILI | 現代菜

綠星

Thomas Chien | 時尚法國菜



餐廳資訊

臺中市

三星

JL STUDIO | 新加坡菜

一星

元紀 | 臺灣菜
澀 | 時尚臺灣菜
L' Atelier par Yao | 時尚法國菜
鹽之華 | 時尚法國菜
俺達的肉屋 | 燒烤

綠星

地坊 | 時尚歐陸菜

必比登推介 BIB GOURMAND

● 臺北市 & ● 新北市
Taipei City & New Taipei City



餐廳資訊

