

馬祖

YA-HO 餐廳

優良餐廳指南手冊

MATSU's Best Food Selection



縣長的話

馬祖列島以「媽祖」而得名，由南竿、北竿、莒光及東引等數十座島嶼所構成，位於臺灣海峽西北西方，為目前臺澎金馬最北端之領土，近年更因藍眼淚、方塊海與充滿戰地風貌之標語、坑道、阿兵哥，吸引了許多觀光客，去年更高達22萬人前來馬祖觀光。

馬祖的地方名產極富特色，有遠近馳名的國宴酒：馬祖老酒及東湧陳高，還有各式各樣海鮮、海產加工品、自然健康的紅糟料理、於當地栽種加工的泡菜及酥餅類，都是很值得帶回分享的伴手禮。

好吃的美食可以成為一個記憶點，一但被觸碰，那懷念的人事物都會一一從心底再度湧現，就如同日本作家森下典子所述：「吃一口就會回想起生命中的過往歲月，以及那些隨著世代更迭的美味記憶。」而在馬祖，我們希望透過美食傳遞給更多人馬祖的歷史記憶與文化，讓每位來馬祖的遊客可以在乾淨、整潔、衛生又美味的餐廳享受馬祖特色美食，用馬祖特殊的閩東美食文化與熾熱的戰地風情，帶給每位來馬祖的旅人，留下一個美好的記憶。

局長的話

近年來馬祖觀光旅遊人數逐年增加，在藍眼淚、戰地風貌及閩東文化的成功行銷之下，來觀光旅遊人數不斷創新高，隨著時代的變遷、人民的生活水準提高及自我意識的抬頭，消費者對於餐飲環境衛生、服務的水準有很高的要求。

本局連續多年推動縣內餐飲衛生管理分級評核制度，積極鼓勵業者參加評核，近兩年透過專業團隊於四鄉五島實地評核認證共12家餐飲業者，分別從從業人員管理、作業場所環境清潔維護、設備管理及食材原物料管理、檢查食材效期及完整標示、遵循先進先出之原則並確實記錄等輔導及查核，並加強落實自主管生管理能力，近兩年更補助各式軟硬體及開辦餐飲服務品質提升相關課程，輔導地區餐飲業者突破，建立良好餐飲形象。連江縣通過餐飲衛生優良業者名單均公告於衛生福利部食品藥物管理署網站(<https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=11531>)，供消費者查詢，今年更特製馬祖YA-HO優良餐廳飲食指南手冊，供前來馬祖之旅客或機關團體參考，不用再為了尋找優良美食餐廳而煩惱，更能安心享食。

北竿鄉 Beigan

- 假日 假日小吃
- 芹沃 芹沃咖啡烘焙館
- 家適 家適咖啡
- 龍和 龍和閩東風味館

南竿鄉 Nangan

- 枕戈 枕戈待旦餐廳
- 蝦寮 蝦寮食堂
- 蓮園 蓮園民宿壹館
- 名熊 名熊精緻火鍋
- 依嬌 依嬌的店
- 好食 好食人家無菜單料理
- 萬家 萬家香二店
- 津沙 津沙小館
- 西尾 西尾半島物產店
- 神麓居 神麓居海鮮餐廳
- 涼山頂 涼山頂民宿風味小館
- 林義和 林義和工坊

西莖島 Xiju

- 山海 山海一家

東莖島 Dungju

- 巧屋 巧屋餐廳

東引鄉 Tungyin

- 泰利 泰利食堂
- 烹小鮮 烹小鮮小吃店



東引鄉 Tungyin



北竿鄉 Beigan



南竿鄉 Nangan

馬祖 MAP 四鄉五島

西莖島 Xiju



- P1 一名熊精緻火鍋
- P2 一好食人家
- P3 一依嬾的店
- P4 一萬家香二店
- P5 一蓮園民宿壹館
- P6 一芹沃咖啡館
- P7 一山海一家
- P8 一枕戈待旦
- P9 一蝦寮食堂
- P10 一家適咖啡
- P11 一假日小吃
- P12 一巧屋餐廳
- P13 一津沙小館
- P14 一西尾半島物產店
- P15 一神麓居海鮮餐廳
- P16 一涼山頂民宿風味小館
- P17 一林義和工坊
- P18 一龍和閩東風味館
- P19 一泰利食堂
- P20 一烹小鮮小吃店



名熊精緻火鍋

Min Bear Hot Pot



在南竿清水村的名熊精緻火鍋，除了有創新火烤與精緻湯鍋的兩吃鍋還有獨具馬祖特色的淡菜風味鍋。鍋物本身份量澎湃，店內飲料、爆米花都無限享用，還可以做棉花糖DIY，家人及朋友聚餐都十分適合。

名熊精緻火鍋今年更在美食家梁幼祥老師的指導下推出了高纖餐前小菜，清脆爽口的杏鮑菇身纖維撕成條狀，搭配緊實Q彈的豆干後爆炒上色，美味又可口；而平常大家不愛的苦瓜，經過，經油悶醬燒，醬香在口中漫開與微甜的尾韻令苦瓜變得十分美味。

另外名熊精緻火鍋還有隱藏版的小龍蝦火鍋，與海鮮用料毫不手軟的海鮮鍋，是一間CP值超高連在地人也推薦的火鍋店，事前預約才不會撲空喔！



推薦菜色：杏鮑菇豆干
 蛋白質 (g)：5.8
 脂質 (g)：1.8
 醣類 (g)：7.0
 熱量 (kcal)：63.5



推薦菜色：上海悶苦瓜
 蛋白質 (g)：0.2
 脂質 (g)：0.7
 醣類 (g)：3.5
 熱量 (kcal)：78.2

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：連江縣南竿鄉清水村126-5號1樓

時間：11:30-14:00, 17:30-20:30

電話：0836-23658



好食人家 無菜單料理

House Food People



有別於大部分馬祖風味菜業者，藏在南竿清水村巷弄內的「好食人家House 無菜單私房料理」是馬祖人的私房美食餐廳，店內走的是低調溫暖溫馨精緻路線，加上老闆娘親切的招呼，讓人來這用餐有種來到馬祖朋友家吃飯的感覺。

店內無菜單料理是除了依照不同的季節的食材來搭配外，食材料理方式都別出心裁，招牌菜色金沙南瓜就是使用當地食材料理。今年推出的新菜色為「食神花膠黃魚湯」，使用上等食材花膠帶出湯頭的濃稠膠質，巧妙的把馬祖黃魚、魚麵結合在一起，讓魚麵吸飽了黃魚鮮美湯汁，搭配上筍子、豆腐、木耳、大白菜，讓您每口都能感受到馬祖黃魚與魚麵的精華。想來馬祖品嚐不一樣的料理嗎？來好食人家就對了！



推薦菜色：好食甜香
蛋白質 (g)：8.2
脂質 (g)：8.1
醣類 (g)：31.6
熱量 (kcal)：232.1



推薦菜色：食神花膠黃魚湯
蛋白質 (g)：18.1
脂質 (g)：3.0
醣類 (g)：2.7
熱量 (kcal)：103.0

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：209連江縣南竿鄉清水村104號

營業時間：11:30-14:00, 17:30-20:30

電話：0966-738303



依嬭的店

Yima Restaurant



依嬭的店為南竿熱門餐廳，落腳在牛角村附近，傳統閩東式建築供應馬祖家鄉味為主；不管是酒糟肉、燕餃湯、老酒蒸黃魚、紅糟炒飯…等傳統餐點都能一次滿足，除了供應桌菜菜色外也為自由行客人推出了個人風味套餐，不論旅行人數多少都能在依嬭的店得到滿足。

有別於傳統馬祖黃魚料理方式以老酒清蒸，今年度推出白玉燕餃黃魚羹及老酒黃魚燒豆腐，以不同方式呈現黃魚魚肉肥美細緻、溫潤。以黃魚骨熬製濃白高湯，搭配豆腐及馬祖特有燕餃，讓鮮美的魚肉產生另一種曼妙的滋味。

來到南竿，不妨安排一餐來到保留閩東式建築的依嬭的店，品嚐最在地可口的馬祖風味餐。



推薦菜色：白玉燕餃黃魚羹
蛋白質(g)：14.0
脂質(g)：6.1
醣類(g)：1.5
熱量(kcal)：103.4



推薦菜色：老酒黃魚燒豆腐
蛋白質(g)：12.9
脂質(g)：5.4
醣類(g)：4.6
熱量(kcal)：119.5

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：209連江縣南竿鄉復興村72-1號

營業時間：11:00-13:30, 17:00-19:30

電話：0912-261414



萬家香二店

WanJiaXiang2 Restaurant



已傳承到第四代的萬家香二店，是許多馬祖當地鄉親與遊客都很愛來的一家知名小吃店，手工裨製出來的狗麵與薄皮的扁肉（餛飩），真的會讓人一吃就上癮，早上7點一開門往往就吸引許多饕客前來品嚐。店內除了東西好吃，用餐環境更是十分乾淨，並設有烘碗機消毒殺菌碗筷，衛生環境保持的相當出色。

第一次來的朋友不知道怎麼點建議直接點個『狗麵套餐』，這樣就有狗麵與招牌餛飩湯囉！今年更開發特調的紅油辣醬，用微火將花椒的香辣與辛香料的香氣逼出，油潤的紅，回味的麻香，酣暢淋漓的辣，製成紅油抄手，辣香的風味創造出更多的層次，給予餛飩更新的風味，嗜辣的朋友千萬別錯過呀！



推薦菜色：紅油抄手
蛋白質(g)：11.2
脂質(g)：16.2
醣類(g)：20.8
熱量(kcal)：274.0

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：209連江縣南竿鄉介壽村162號

營業時間：07:00-14:00 電話：0836-25155



蓮園民宿壹館

Lyuan Restaurant Reviews



來到馬祖南竿福澳碼頭星巴克咖啡這附近一定會看到一排建築物，認真看的話會注意到有個『蓮園』的字樣，這就是南竿鄉福澳村相當知名的『蓮園民宿』與『蓮園餐館』，這裡除了提供團客旅遊餐外，也可提供散客小吃、便當及馬祖風味套餐、紅糟炒飯、老酒麵線等地方美食。

而今年更推出將軍老酒黃豆豬腳，老闆娘嚴選帶皮、筋、骨比例適中的豬腳，加入泡發一晚口感綿密的黃豆、老酒和經過梁劭祥老師特調的滷汁，久滷後醇化的老酒溫厚不搶風彩，僅留下黃豆香氣，而豬腳Q軟的表皮吸飽滷汁，亮澄澄的色澤彷彿在引誘食客下筷，豬腳豐富的膠質經過長時間烹煮後完全釋放唇齒留香，看起來彈牙的表皮入口卻十分綿密。

『蓮園民宿一館』餐點不僅 CP 值高，老闆娘熱情的服務也非常好，讓人有種回家的感覺。各式餐點也都十分道地，非常值得一試。



推薦菜色：將軍老酒黃豆豬腳
蛋白質 (g)：20.1
脂質 (g)：11.8
醣類 (g)：14.0
熱量 (kcal)：242.5

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：209連江縣南竿鄉福沃村63號

營業時間：10:30-20:00 電話：0963-338635



芹沃咖啡烘焙館

QinWo Bakery



位在北竿的芹沃咖啡烘焙館，似乎已是芹壁村的最佳代言，由閩東式建築石板屋所改造，不僅擁有著絕美海景，麵包、披薩、海鮮料理的表現也都有獨特風味，有過馬祖旅遊經驗的朋友一定都知道，「定好了馬祖機票，也要立刻預約芹沃咖啡烘焙館！」

芹沃咖啡烘焙館雖然名為烘焙館，除了麵包深受歡迎之外，各式特色料理及馬祖風味餐點一樣都很熱銷，像是酒蛋黃魚一夜干、老酒薑汁燒肉、老酒鮮蝦…等，這些都是在台灣本島吃不到的馬祖菜；而今年更是推出芹沃千層派，將不同季節盛產的餡料，加入烤到金黃色的千層中，酥脆的外皮撒上一點黑芝麻點綴，一口咬下迷人的酥皮口感與滑嫩豐富的內餡在口中綻放，讓人忍不住一口接一口，就算稍稍放涼了也還是美味小點心。



推薦菜色：芹沃千層派
蛋白質 (g)：4.8
脂質 (g)：15.8
醣類 (g)：15.8
熱量 (kcal)：244.6

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：210連江縣北竿鄉芹壁村53-1號

營業時間：10:30-13:30, 15:00-19:00

電話：0836-56099



山海一家

Mountain Sea Villa



馬祖當地住宿大多以小家碧玉的民宿為主，西莒山海一家會館走的則是規模氣派路線，位居青帆村制高點，民宿前的廣場平台有著視野寬過的無敵海景，白天欣賞一望無際的海洋、晚上欣賞餘暉透過石牆灑落的光影變化，不同季節更是呈現不一樣的風情。

山海一家會館除了今年由梁劭祥老師指導，推出用清新荷葉包裹，酒香濃郁、味道甘甜的荷葉紅糟腐乳雞外；還有研發出許多推薦菜色，如：使用在地草藥燉熬，口感溫潤清香的南國薊雞湯；還有使用莒光特產的洛神，製成清爽冰涼又消暑的洛神冰沙；還有閩東美食與川菜文化結合，研發出香麻夠勁的水煮牛，眾多精緻的料理都可以在山海一家會館吃到。

來到西莒不妨來山海一家吃一頓飯或是住一晚，好吃的餐點，絕美海景絕對令人流連忘返。



推薦菜色：荷葉紅糟腐乳雞（須電話提前預約）

蛋白質 (g)：11.8

脂質 (g)：14.2

醣類 (g)：3.0

熱量 (kcal)：193.2

本熱量表為一人份之份量，僅供參考

地址：211連江縣莒光鄉青帆村96-3號

營業時間：08:00-20:00

電話：0836-88295



枕戈待旦

In Order Restaurant



佇立在福清嶺的「枕戈待旦」，牌上四個字是先總統蔣公在1958年7月至馬祖巡視防務時，勉勵軍人的標語，昔日戰地文化結合觀光發展，軍事建築活化利用下，四個大字前方有著南竿無敵海景的餐廳「枕戈待旦景觀餐廳」。

室內乾淨明亮，整片落地窗可以讓用餐者在制高點俯瞰整個福澳港或遙望對岸的美景，品嚐充滿馬祖道地味料理。店家堅持手工，以新鮮鮫魚去鱗刮肉，製成魚漿比例高的魚餃、魚麵是不能錯過的佳餚，來馬祖想要吃美食同時享受美景，枕戈待旦景觀餐廳可以說是南竿首選。



推薦菜色：炒魚麵



推薦菜色：魚餃

地址：209連江縣南竿鄉福澳村139號

營業時間：11:00-14:00 / 17:00-21:00

電話：0905-889609



蝦寮食堂

Shrimp Laos Canteen



以石屋改建的蝦寮食堂,是老闆將哥為聚落保存貢獻一己之力,將傳統民居閩東式建築重新整理而成的。

蝦寮食堂是島上第一間引進生啤酒的店家,老闆堅持每日嚴選新鮮海鮮,烹調方式沒有使用味精,而是以單純的調味襯托食材的鮮甜。經典招牌「酥炸白帶魚條」更是老饕必點美食,再來一杯生啤酒,和三五好友一起聚餐的邊吃邊聊,此趟馬祖之旅就會非常完美囉!

總是高朋滿座的蝦寮食堂是馬祖熱門餐廳,店內空間不大,所以想要吃的朋友們一定要先預訂喔!



推薦菜色：紅糟炒飯



推薦菜色：白帶魚條

地址：209連江縣南竿鄉復興村136-1號
營業時間：11:30-14:00、17:00-22:00 電話：0836-23452、0932-968550



家適咖啡民宿

JUST coffee&hostel



來到馬祖，北竿芹壁村可說是每位旅客一定會來的景點，在這邊找間坐擁海景的咖啡店，點一份美味餐點搭配咖啡，靜靜地享受與海天一色的風景相處的時間，是感受北竿芹壁最棒的方式。

家適咖啡是保持著閩東式建築的石頭屋，位在有著馬祖小希臘美稱的芹壁村，在聚落保存計畫的推動下，家適打造成歐式鄉村風的風格，背山面海，在店門口就可以欣賞宛如地中海般的美景，在北竿逛累了，不如進家適咖啡，點一份下午茶，享受悠閒的時光家適咖啡最出名的就是他們家的鬆餅，上面擺滿了各式水果，在水果取得不易的馬祖，這份水果鬆餅也感覺特別珍貴。烤的外酥內軟的鬆餅，淋上焦糖醬更是令人一口接著一口，好吃的停不下來。



推薦菜色：水果鬆餅塔



推薦菜色：海鮮披薩

地址：210連江縣北竿鄉芹壁村51號
營業時間：11:30~20:00 電話：08-3656669



假日小吃

Holiday Kitchen



假日小吃位於塘岐村，離北竿機場很近，走路5分鐘就可以到，是剛到馬祖或是準備離開馬祖的旅客非常好的選擇，假日小吃有不少來到馬祖吃美食小吃，包括老酒麵、馬祖魚、糟炒飯、紅糟肉、紅糟鰻等等，用餐環境、服務品質、餐點特色與飲食衛生都有一定水平，所以除了也是在地人和阿兵哥時常光顧的店家，強烈建議前來要先提前預約喔。

假日小吃最知名的就是他們的紅糟肉了，麵衣不厚，色澤紅潤，一咬下肥而不膩的微酥口感之外更多是酒糟的滋味，油炸過後的酒糟襯托出肉中濃郁的糟汁，酒香搭配肉香以及酥脆的口感，是一道能為此次旅行加分的焦點美食。



推薦菜色：老酒麵線



推薦菜色：紅糟肉

地址：210連江縣北竿鄉塘岐村182號

營業時間：11:30~20:00

電話：0836-56227



巧屋餐廳

Hotel Matsu Boss



巧屋餐廳是馬祖東莒船老大民宿所經的餐廳,當地人總自豪「我家的冰箱在海邊」,在這裡吃的到老闆親自去海邊或是出海釣獲的海鮮,而老闆船老大及船老二明哥都是東莒藍眼淚拍攝、生態導覽第一把交椅,因此來到東莒將食、宿、旅遊都交給船老大兄弟是明智的選擇。

巧屋餐廳餐環境寬敞不擁擠,廚房內設有馬祖少見的迴風系統,因此用餐時會明顯發現油煙味較少,兼顧用餐環境及用餐品質。餐廳並沒有制式菜單,採無菜單料理供應,蔬菜是自家種的,海鮮是船老大一早出海釣獲的,不同的季節所捕撈的海產搭配時令栽種的蔬菜料理的佳餚也五花八門,但是菜色保證最新鮮,順時而食,做事實在與隨遇而安,正是馬祖人的寫照。



推薦菜色：章魚腳



推薦菜色：蠔螺

地址：211連江縣莒光鄉大平村72號
營業時間：08:00~21:00 電話：0836-88022



津沙小館

馬祖南津沙聚落中隱藏一家知名美食餐廳—津沙小館，老闆娘憑著好手藝打響名號，也是在地人推薦來用餐的餐廳。

店內總共兩層樓，桌數也沒有很多，建議提前訂位，假日可能就要排很久，麻辣水煮魚是店裡面超好吃的招牌菜，其他像是在地風味的紅糟蛋炒飯、炸紅糟鯉魚、炒魚麵以及特色海鮮等等...道地的風味料理都吃的到，而且只要是海鮮都是很鮮甜，在今年以西式手法融入進馬祖傳統的魚麵料理當中，調製出具西方食感的番茄及青醬的魚麵料理，增加在地食菜的創新來吸引客戶消費及對於魚麵的固化性印象。



地址：連江縣南鄉津沙村61號
電話：0911-761-505(需預先訂位)
供餐時間 11:00-21:00





西尾半島物產店

西尾半島物產店，座落在國之北疆馬祖南竿島西邊最尾端，正對閩江口岸的芙蓉澳。這裡百年前曾是海上梟雄林義和的戰略基地，如今是馬祖最大的淡菜養殖基地。

西尾半島以馬祖在地風土元素轉化為創新物產，淡菜、紅糟、昆布、老酒、高粱酒等，透過與客座主廚、餐飲職人的共同合作，不斷激盪傳統與創新的馬祖創意料理，打造一個可以交換島內外物產的新創交流基地。並以「離島不遠，歡迎登島！」企劃以地域、季節限定有關的活動，融合馬祖地質、落日與礁岩海岸，傳遞來自馬祖澳口的魅力風景，發揚馬祖的海洋人文精神。

今年創新推出老酒芥末豬排，使用在地豬肉以及老酒醃製，並以高粱噲鍋之後將肉汁與芥末調製完美醬汁淋在豬排上，強調在地食材，從餐飲的視覺出發，來享受在地的生活態度的與地方創生永續發展的概念。



地址：南竿鄉四維村21號
電話：0910 607 060
供餐時間（週二、週三公休）
午餐11:30-14:00
午茶14:00-17:00
晚餐17:00-18:30





神農居海鮮餐廳

《神農居婚宴會館》位在馬祖南竿清水村，緊鄰「神農山莊」，是馬祖最大、最知名的婚宴會館，可容納50桌喜宴，馬祖人如果要辦盛大婚禮的話，十之八九都是選在《神農居婚宴會館》，餐廳也設有多間獨立小包廂，不管是團體旅遊、員工聚餐、商務宴客都很常辦在這裡。

餐廳有附設多個停車位，若是開車騎車前往的自由行散客，可以把車子停在免費停車場裡，建議要來這裡吃飯，人數至少八個人起跳，這樣餐廳會比較好出餐，也能吃到多一點馬祖特色美食，尤其是人氣大推的痛風餐，餐廳本身除了海鮮之外在一般料理當中也將深受大人小孩喜愛的棒棒腿，透過將馬祖特有的清香型陳年高粱作為提香一起悶煮，讓簡單的料理更多的帶入馬祖的酒香文化，作為海鮮之外的下飯料理。



地址：連江縣南竿鄉清水村86-3號

電話：0836-22295

供餐時間：週一至日11:30~13:30、17:30~19:30 (不定休)





涼山頂民宿風味小館

涼山頂就位在福沃要往山隴方向的山坡叉路口內，很容易被錯過，是一家隱藏在小巷弄內的道地家常馬祖風味餐館，這裡的餐點只是道地、沒有奢華，正如同大多馬祖家庭平時在吃的。不過，記得要預訂，因為沒有一定的菜色，都是當季盛產的蔬菜、海鮮入菜，所以得提前預約以方便準備食材。

今年因為疫情的緣故，馬祖很多餐廳都因此有受到影響，今年特別將馬祖最具有特色的馬祖漢堡—繼光餅做出有別於傳統的蚵蛋繼光餅，透過使用清爽的魚排、生菜做為餡料，並且不使用油炸的方式改使用烤箱微烤繼光餅，來做出我們的涼山魚排繼光餅，少油少調味並帶點檸檬汁的烹調方式讓繼光餅更適合夏季，也可以做為外帶美食享用！



地址：馬祖南竿鄉福澳村17號(商業會旁)
電話：0836-25386、0963-033640
供餐時間：需事先預約





林義和工坊

林義和工坊是一間不對外開放的一個私宅餐廳，老闆黃克文原以釀醋廠起家，也與食品工業發展研究所合作研究紅麴與生產相關商品。並在工坊教導遊客以紅麴製作老酒，以及老酒粕面膜、DIY等，課堂上還會用心講解馬祖老酒文化與人文風情，希望讓更多人瞭解、愛上馬祖，也能藉此推動家鄉的發展。不過，多數遊客不知道的是，黃老闆不僅是釀造專家，還是一位手藝了得的大廚，在工作的空檔，他只接受熟人的預約，在工坊裡為其料理好菜。

今年跟晶華酒店行政總主廚Bernard Noël 學習法國人的料理方式，將馬祖最具代表性的海產—淡菜，融入法式做法，開發出白酒奶香淡菜料理，鮮甜肥美的淡菜佐以酒香與濃厚的奶味，讓遊客在遊馬的時候除了享用到原汁原味的淡菜，更多了一個法式新選擇。



地址：馬祖南竿鄉四維村72號
電話：(0836) 23093
營業時間：DIY採預約體驗制，
餐廳僅限預約包場



龍和閩東風味館

Snacks of Mindong



龍和閩東風味館

位於馬祖北竿塘岐中正路上的龍和閩東風味館，是一間相當有口碑的馬祖北竿美食餐廳，馬祖位於大陸福建的閩江口外，在地居民很多都是來自福建連江、長樂或是閩南惠安、泉州地區，所以馬祖料理有很多閩東傳統口味的餐廳可以品嚐，魚丸、魚麵、酒糟料理都是推薦必點的閩東風味傳統美食。

今年將原本簡單的蒸蛋貽貝料理，添增了許多厚工處理，讓原本平凡的蒸蛋改為用魚骨熬製的高湯來製作，調整比例後做成細嫩軟滑的口感，並把鮮美的淡菜與老酒一起熬煮成風味濃郁的醬汁淋在蒸蛋上面，作成這道「貽貝老酒蒸蛋」。



地址：連江縣北竿鄉中正路88號
電話：0836-55576
供餐時間：10:30~14:00/16:30~20:00





泰利食堂

泰利食堂主廚從國中獨自在外地求學，就開始接觸廚房餐點這門藝術。年少輕狂總會有些自己的興趣，衝浪、釣魚甚至成為真正的賽車手，不無看出主廚對於自己感興趣的事物便會有所堅持的個性。在意識到家鄉的雙親已漸漸雙鬢發白，毅然決然回東引深耕，在回去之前，特意跑遍台灣北中南嚐遍美食，不只如此，更親自進廚房學習手藝，在高雄霸味薑母鴨的廚房習得薑母鴨湯頭精華；在屏東內埔榕樹下客家小炒習得客家拿手小菜，更在台北祥興樓禧宴會館見識一天出500桌以上大廚房的流程，並且跟在中餐、冷盤、日式師傅身邊學習手藝！帶著一身的手藝與熱血回到了東引，主廚對於餐廳整體的設計與用料都用盡心思、也耗費許多力氣完成，就是希望在泰利食堂用餐的客人不僅有美食在桌，更有特色舒適環境可以用餐，今年更與晶華酒店行政總主廚學習法式傳統美食「熟豬肉醬」，利用自家養的豬所製作的泰利熟豬肉醬，就是要讓愛吃美食的你、愛拍美照的妳、愛嚐鮮的你們來泰利食堂坐坐！



地址：連江縣東引鄉樂華村135-1號
電話：0986-803363
供餐時間：12:00-14:00、
17:30-21:00 (星期一中午休息)





烹小鮮小吃店

烹小鮮位置就從忠誠門往老街方向走，「湧泉浴室」對面，老闆娘手藝精湛，餐廳裡差不多能想到馬祖、東引的特色料理都有，淡菜、繼光餅、紅糟鰻、老酒蛋雞湯、肉燕、魚麵等等，而且很多都是老闆娘自己的手工菜，魚丸、魚麵、肉燕等都自己從片魚肉開始手工製作，選用的海鮮也大多都是取自於當地的新鮮海釣漁貨，每到冬季也會自己釀製老酒，讓來訪的遊客真的能享用在地傳統特色的道地馬祖家鄉菜，今年更是將老闆娘的拿手絕活釀造的老酒熬製成清爽又具有多層次味道的美乃滋沾醬，搭配在地新鮮取得的魚去酥炸的魚排，清爽又濃郁的香氣讓人食指大動，是讓遊客們一再造訪的好滋味。



地址：連江縣東引島樂華村96-1號
電話：0836-77588
供餐時間：11:00-13:00，17:00-20:00



