



馬祖

YA-HO 餐廳

優良餐廳指南手冊

MATSU' s Best Food Selection



2023



大眾飲食店

《馬港大眾飲食店》

營業時間

11:00-14:00

17:00-19:00

大眾飲食店為馬港美食街道地的風味小吃之一，1978年營業至今的老店，一直是在地人、觀光客喜愛來訪的老店，店內沒有華麗裝潢，就像一般住家，櫃台後的牆面擺設各式紀念酒，非常特別。

菜色以馬祖當地食材和特色料理為主，許多遊客慕名而來，常常客滿。



新創菜色：沙茶香煎蚵仔蛋

食材：

鮮蚵、蔥、味精、鹽、地瓜粉、蛋2顆、沙茶醬

店家資訊
Restaurant information

📍 營業地址：連江縣南竿鄉馬祖村80號
🕒 營業時間：11:00-14:00 / 17:00-20:00
☎ 連絡電話：0836-22185



《日光春和》



DAYSPRING.日光春和，前身爲日光海岸，成立於2001年7月，是馬祖最早的民宿之一，也是馬祖最優質民宿。

DAY SPRING指日出早晨的意思，同時有春日的意象。一日之中的早晨如同一年之中的初春，皆是萬物復甦的時刻。

日光春和亦是一個意識啟發、萌芽的場所，促使了生活意識的產生，也帶走旅人生活的疲憊，爲新的一日再次蓄滿前進的力量。



新創菜色：酒釀蘋果磅蛋糕

食材：

老酒蘋果丁>蘋果丁、砂糖、無鹽奶油、老酒

磅蛋糕>無鹽奶油、杏仁粉、低筋麵粉、泡打粉、砂糖、雞蛋、焦糖蘋果丁

店家資訊
Restaurant information

📍 營業地址：連江縣南竿鄉仁愛村1-1號
🕒 營業時間：餐飲部14:00-19:00
☎ 連絡電話：0836-26666 訂房部#209 餐飲部#210



《找茶複合式民宿》

選用馬祖特色繼光餅作為主軸，將繼光餅製作成馬祖漢堡，原內餡為照燒豬排，因應多半旅遊者為素食者，為此特製了一款養生素排。

而這款素排，使用多種菇類(金針菇、杏包菇)、在地三寶國利豆腐與燕麥特製的蛋奶素排。繼光餅與特製素排，結合在地當季生菜，多層次與豐富的口感，營養健康不失美味。



新創菜色：素豆腐肉馬祖堡(蛋奶素)

食材：

金針菇、杏包菇、燕麥、板豆腐(擠乾)、蛋、醬油膏、胡椒鹽、鹽、糖、少量油

店家資訊
Restaurant information

📍 營業地址：連江縣莒光鄉大坪村30號
🕒 營業時間：09:30-20:30
☎ 連絡電話：0985-009-664



918 鄉村風味餐廳

0933933150

《馬港風味小館》

918馬祖風味餐廳

馬祖風味餐廳的老闆是馬祖時代巨輪下的代表人物。直到1992年解除戰地任務前，馬祖人的生活都離不開軍隊，尤其是海軍。他16歲就加入海軍，在陽字號(DDG918)驅逐艦上度過了10年的光陰。

1994年，隨著馬祖開放觀光，他退伍後與當地許多人一樣，轉行經營民宿與餐廳。融合軍事與觀光元素，他以918這個船艦編號命名了餐廳，並在牆上貼滿了船艦的照片，以紀念那段特殊的時光。

老闆不僅是主廚，手藝精湛，在廚藝賽事中常勝不敗。他獨具特色的烹飪技巧包括使用紅糟、蝦油、老酒入菜。餐廳的招牌美食包括魚下巴、紅糟肉、炸鰻魚等，都是食客們必點的美味。



新創菜色：泰香淡菜

食材：

淡菜、蔥、薑片、米酒、鹽、醬料、蒜仁、辣椒、香菜、蕃茄川燙去皮、檸檬汁、泰國魚露、細砂糖



店家資訊

Restaurant information

📍 營業地址：連江縣南竿鄉仁愛村1-1號

🕒 營業時間：餐飲部14:00-19:00

☎ 連絡電話：0836-26666 訂房部#209 餐飲部#210



《鼎味飲食店》



鼎味鍋物是2021年9月中新開幕的火鍋店，鼎味鍋物的位置位於馬祖最熱鬧的山隴(介壽村)，以選用當地最新鮮的海鮮和蔬菜為傲，確保每一道菜餚都保持最高的品質。

提供舒適寬敞的用餐環境，讓您能夠在愉悅的氛圍中品味美食，與家人朋友共度美好時光。



新創菜色：馬祖紅糟豬腩

食材：

紅糟、味噌、米酒、二砂糖、醬油、五花肉



店家資訊

Restaurant information

- 📍 營業地址：連江縣南竿鄉介壽村47-16號
- 🕒 營業時間：11:00-14:00 / 17:00-20:00
- ☎ 連絡電話：0836-23819



《露上隱活動企劃社》

一起@驛站

民宿位於東莒大坪村最熱鬧的上街。民宿建造於曾經的軍管時代，民國56年由工兵建造完成，前身經營過糕餅店、電器行、照像館..等等，可視為東莒最老(建築物)的民宿。左右鄰居都是在地生活了一輩子的馬祖人，鄰近東莒國小7-11、小吃店...等。除了生活機能方便之外，更多了機會貼近在地人的生活。

一起@驛站位於莒光遊客中心旁，用餐環境可以一覽海灘、聚落以及東莒燈塔的絕美景，有著最美咖啡廳的美稱。餐廳提供新鮮手作麵包、點心、PIZZA、咖啡、飲品，以及每日限定異國風味套餐，現作餐點，提早預約。另外可以預約團體包場或外燴活動等事宜。



新創菜色：紅糟酒釀巴斯克

食材：

酥餅皮>奶油、鹽、砂糖、蛋黃、低筋麵粉、紅糟泥

乳酪餡>奶油乳酪、細砂糖、檸檬皮屑、低筋麵粉、覆盆子果泥、全蛋、牛奶

洛神果醬表面>覆盆子果泥、洛神蜜餞、細砂糖、檸檬汁、檸檬皮



店家資訊

Restaurant information



營業地址：連江縣莒光鄉福正村1號



營業時間：每日08:30-19:00(週三為10:00-18:00)



連絡電話：0836-89388