

*PING TUNG
SOUVENIR SPECIAL*

好店
SHOP





默默蕾夢塔 \$90/2.5吋 \$580/6吋

選用屏東在地食材檸檬與法國 AOP 伊斯尼奶油，調和交織出清爽滑順的檸檬凝乳，加上黃金柚子醬，搭配沙布列塔皮，一口咬下檸檬酸滋味溶在口中，酸在嘴裡、幸福甜在心裡，再配上酥脆塔皮增添不同口感，感到雙倍滿足！





港口茶聖多諾黑 \$120 / 個


Le Saint Honoré 聖多諾黑，是一道很經典法式甜點，底部酥脆的千層派皮、週圍圍繞著沾上焦糖的泡芙中間再搭配上卡士達香草奶油餡、外層搭配滿洲港口茶香緋、中間搭配枋山芒果製作的芒果凝凍，不僅視覺上美麗，看來像一個皇冠造型，品嚐起來更是味道豐富、層次多元！



01 Ce Moment 默默很甜



把喜歡的法式甜點和屏東在地食材作為結合，帶來屬於屏東法式甜點的樣子。【CE MOMENT】來自於法文，是這一刻的意思、希望大家能好好享受在屏東恆春的這一刻。【默默很甜】默默採用 MOMENT 法文的諧音，來自信仰恆春老街中街媽女神媽祖林默娘「默」。



 0966-010230
  2020

 屏東縣恆春鎮中山路 86 號

FB 粉專

02 Eske Place Coffee House


 08-7226266
  2017、2019、2020

 屏東市民享路 142 號

FB 粉專

Eske Place Coffee House 成立於 2011 年，源自紐澳風格的 Cafe 文化，多年來用心經營品質手作鄉村風格甜點與自烘精品咖啡，以最健康的品質呈現，並大量使用優質在地小農食材。與地方一同成長，榮獲 3 屆屏東十大好店殊榮，於 2019 年被「The Place 屏東」推選為當地好店代表，並於 2020 年獲選「Green Media 綠色餐飲組織指南」推薦入圍最佳食材使用獎項。



檸檬起司派 \$630 / 模
7吋 / 575g / 蛋奶素

Eske Place 選用屏東在地的檸檬與國外進口重乳酪結合，濃郁的口感帶著檸檬飽滿的清新，使用新鮮檸檬皮作為起司派上層的點綴，在入口前就可以聞到滿滿檸檬皮精油的香氣。這是一款有著濃郁乳酪香氣與綿稠飽足感的起司派，豐富紮實的口感卻以檸檬的芳香來提升風味的輕盈，足以代表屏東夏季檸檬園中的涼風。



屏東紅豆派 \$450 / 模
7吋 / 820g / 蛋奶素

採用屏東在地紅豆，結合紐西蘭式手工派皮，將紅豆溫和的香氣與派皮的酥脆結合，這是一款代表屏東在地的新風味，象徵陽光的溫暖，屏東農民的樸實，紐西蘭手工甜點的直率，將兩國間的鄉村風味完整的結合。Eske Place 特意將糖分與熱量降低，讓所有的客群都可以安心地享用。



03

LILI 烘培 · 輕食

來到熱鬧的屏東市勝利路，LILI 烘培 · 輕食就隱身在巷弄裡，紅磚牆面的門面，散發老房子氣味，自 2014 年起，每日下午如與朋友約定好般，麵包準時出爐，香味四溢。店內擺放許多收藏的老傢俱，也販售日式生活器具與餐盤。

鮮奶吐司 \$120 / 條

以自家培養的天然酵種製作出 Q 彈綿密的口感。

天然酵母司康 \$45 / 個

香酥又充滿濃郁奶油香氣的獨特口感。

田園烤肉飯 \$160 / 份

自家醃製的里肌肉片與泡菜，為午餐輕食首選。



FB 粉專

08-7657020

屏東市空翔里永城 16 號

LINE @274yxypo

2017



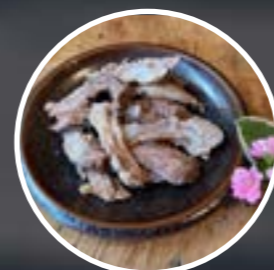
04

大路關老麵店 老大路關板仔店

傳統柴燒大灶，新鮮美味食材，關鍵舒適火候，造就這味。

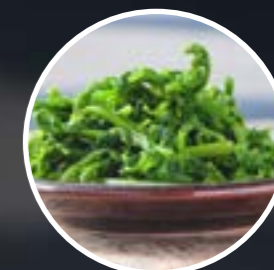
米粉湯 \$40 / 份

精選細絲米粉，自家栽種韭菜，柴燒大骨湯頭，加蔥頭酥，就是傳統客家美味。



大骨肉 (小) \$50 / 份

品牌臺灣豬，柴燒熬煮，淋上特調客家酸醬油，口感美味紮實。



過貓沙拉 (小) \$40 / 份

自家無毒栽種，新鮮水煮。



FB 粉專

08-7957383

屏東縣高樹鄉廣福村中正路 1-1 號

2020





05 水月囍樓有限公司

水月囍樓是屏東第一家溯源餐廳，我們建立產銷履歷驗證制度，嚴格把關源頭食材品質，提供從食材到餐桌的透明安心服務。

黃金櫻桃鴨套餐 \$2980 / 一鴨五吃

以 20 多種佐料醃浸，風乾 8 小時，再慢火燒烤，鴨皮酥脆，肉嫩多汁。

大力蔘牛蒡燉排骨 \$179 / 1100g

本產品採用的主食材皆得神農獎：外銷日本大力蔘牛蒡、神農獎家香豬排骨。

港式點心多樣商品 \$68 ~ 230 不等

多樣化經典港點、燒臘、烤類、甜湯、熱炒、煲類、炒飯、麵食、粥品，以真材實料的不凡手藝，烹飪美食料理。



FB 粉專



官網

☎ 08-7551875

📍 屏東市和生路 574 號

📱 @kfq0467p

🏆 2017、2019、2020



活力養生湯

大力蔘牛蒡 x 神農豬排骨的愛戀



06 牛園餐飲事業有限公司

20 年來我們遵循古法炒製麻辣底料，再結合我們老母雞、豬大骨熬煮的高湯，成就這一鍋香氣四溢、辣而不燥的招牌麻辣火鍋。

秘製川辣麻辣鍋、天可汗酸菜鍋、貴妃芙蓉牛奶鍋、養心殿元氣鍋，每天特色湯頭新鮮熬煮，喝一口就難以忘懷的回甘滋味，那就是美食的真滋味！



FB 粉專



官網

☎ 08-7348182

📍 屏東市信義路 183 號

🏆 2017



秘制川辣麻辣鍋

採用四十幾種珍貴中藥材，經由古法炒製而成，麻辣鮮香，辣而不燥，香氣四溢。



07

卡佛魯岸咖啡

卡佛魯岸咖啡莊園，位於大武山海拔 1,000 公尺以上地區，以純淨自然的水源與土壤孕育，全程採用有機種植。品質優良的咖啡，喝起來香醇順口，經得起考驗。



FB 粉專



官網

☎ 08-7215185

📍 屏東縣屏東市瑞民路 8 號

📞 @590wgyzz

🏆 2019

國宴咖啡 \$160 / 杯

入口時帶有輕柔水果酸及花草香、並帶有淡淡草本香氣，中段麥芽糖甘甜及焦糖香氣飽足，約略帶著煙熏烏梅的上揚香氣，尾段帶有烏龍茶茶感及杉木香氣，泰武咖啡獨特的黑糖甜味醇厚，整體而言，醇厚十足，回甘程度佳，味道柔順高雅。

原民風味套餐 \$350 / 份

奇拿富、糯米丸、鹹豬肉、阿拜等原民美食，一份餐點就能品嚐到部落多樣又經典的傳統美味。

咖啡葉茶 \$160 / 杯

原味的咖啡葉茶湯擁有淺紅的琥珀色，淡淡的茉莉香，以紅茶的製程，多了玄米的風味，能夠長時間浸泡且不易苦澀，餘韻甘甜綿長。



08

玉米三巷冰淇淋工坊

從長治鄉的巷弄出生，由兩位在地姊妹一同經營，結合在地鮮果與牧場，運用原料產地的優勢，研發出純粹自然風味的冰淇淋。



FB 粉專



官網

☎ 08-7629132

📍 屏東縣長治鄉玉米三巷 39 號

📞 @dei1466k

🏆 2019

冰淇淋當季水果碗公 \$199 / 份 內用限定

以當季水果為主，加上自由搭配的 4 球手工冰淇淋。

屏北極光在地冰淇淋禮盒 120ml × 6 入

將屏東在地農產巧妙運用，完全呈現食材原始風味、口齒留香的冰淇淋。

藏心冰淇淋大福禮盒 \$390 / 6 入

超 Q 彈麻糬皮包裹著細緻滑順的冰淇淋，冰淇淋裡藏著不同口感的馥郁內餡，一層一層的用心堆疊，等你來揭開其中的美好。





09

咕嚕咕嚕早午餐 (民族店)

我們是屏東起家的連鎖早午餐店，未來持續推動全台展店計畫，及菜單不定時更新，主要專注在提供客人健康有品質的餐點，讓客人在吃到美食之外還能享有舒適溫馨的環境。

主要提供：早餐、厚片 & 吐司、漢堡、三明治、早午餐拼盤、手拍漢堡、丼飯 & 燉飯、咖哩飯、義大利麵、鍋燒及各式飲品。

好嗑大雞腿拼盤 \$178 /份

拼盤系列附沙拉、脆薯、煎蛋、濃湯、手感麵包及小點心。

6盎司板煎豬肉手拍堡 (經典原味) \$75 /份

手拍堡系列份量大、口感厚實。

濃郁白湯鍋燒意麵 \$119 /份

意麵湯底濃厚香郁、意猶未盡。



恆好早午餐 \$250 /份

手工麵包、烤蔬菜、新鮮蔬果、有機雞蛋加上陽光，充電完畢！



莎莎塔 \$200 /份

烘烤過的餛飩皮，包裹著南瓜泥和黃瓜、番茄，口感豐富，好吃！

10

恆。好餐廳·藝廊

恆好用健康食材做美味蔬食料理。二樓展區和阿波羅畫廊合作，將畫作帶到恆春，讓居民多一個欣賞藝文的空間。



牛肝菌百菇燉飯 \$250 /份

使用龍水有機糙米，多種菇類搭配三種起司，香醇濃郁的美味。



FB 粉專



官網

☎ 0909-454525

📍 屏東縣屏東市民族路 231 號

🏆 2017



FB 粉專

☎ 08-8895626

📍 屏東縣恆春鎮東門路 2 巷 11 弄 2 號

🏆 2019



滿載 \$180 / 套



蜜蜜公主 \$160 / 套

11 柳蘭軒冰舖

柳蘭軒冰舖打破一般傳統冰店思維，以創意冰舖為營運宗旨，無論是享用一人份的套餐冰品亦或者二十人份的冰品，將傳統剉冰及雪花冰經過巧思的設計與打造，讓冰品不僅只是吃冰，更是視覺饗宴。

滿載 \$180 / 套

由於柳蘭軒冰舖位於海洋資源豐富的東港，所以更在冰品上加入了地氣，將東港三寶中的正統櫻花蝦、油魚子配上新鮮鮪魚糖集合為一體。在享用冰品的同時，隨餐附上的古早味餅乾搭配現煮溫泔明子茶，將您暖暖的心包圍。「滿載」，在東港的人民心中是個吉祥祝福的普遍涵義，柳蘭軒將其成為鎮店之寶的特色冰品。

蜜蜜公主 \$160 / 套

公主！一直以來是許多小女孩，甚至是少女的夢想，柳蘭軒冰舖將這樣的夢幻夢想也融入了創意冰品內，以哈密瓜雪花冰為基底亦可剉冰，包覆著新鮮哈密瓜球。搭配其他季節水果當裙擺。真是夢幻的組合，重點是，享用完冰品，芭比公主娃娃還可以帶回家喔。

萬國百匯 \$180 / 套

屏東是水果王國，生產的美味水果也居全國之冠，柳蘭軒冰舖將屏東在地特色的水果，以牛奶雪花冰為基底／亦可剉冰，經過巧思的設計安排，將所有現切新鮮水果，全部置於嗆心涼的西瓜船上，滿滿的新鮮水果，搭上脆笛酥餅乾當的大砲，檸檬與小熊軟糖的風帆，古早味雪淇冰的指揮台，快樂出航，捍衛屏東的水果之王地位。



FB 粉專

☎ 08-8339987

📍 屏東縣東港鎮中山路 2-181 號

📱 @lls1111

🏆 2019、2020

12 徐板家

草創於民國 71 年間，天色未亮徐氏夫妻就開始磨著米漿，堅持原味原鄉傳承，讓這家老字號的客家傳統米點聲名遠播。

板條

純米板條，搭配獨家手做紅蔥頭油蔥酥，淋上熬煮 8 小時大骨湯頭。讓人回味無窮。

紅圓粿

皮薄餡多，每一口都是滿滿的家鄉味。



FB 粉專

☎ 08-7221830

🏆 2019

📍 屏東縣麟洛鄉中正路 170 之 1 號





13 爹說你好早午餐

隱藏車水馬龍的喧囂，獨享美式復古，彩虹鐘牆，忘我舒適的閒聊空間，美好的早晨，從爹說出發、從你好開始。

It's always morning somewhere in the world。
- Dad Say hello

阿嬤的古早味肉粽蛋餅 \$75

一如往常的早晨，偶爾需要不一樣的開始，一整顆紮實的肉粽，給的是滿足；有厚度的手工Q彈蛋餅，給的是用心、樸實的味道，也能動心。

起司 DOUBLE 牛牛堡 \$140

雙層肉肉結合，麵包上的花生香，配上西紅柿，讚！

香酥酥蘿蔔糕 \$50/小 \$70/大

香脆的外表，搭配裡面柔軟的口感，沾上店家特製的醬油，香脆可口。



FB 粉專

☎ 08-7655373

📍 屏東縣屏東市濟南街 12-6 號

🏆 2019



14 祝媽媽早餐

用母親的心懷，讓孩子吃的健康、吃得安心。傳統眷村風味早餐，吃的是一種『家』的味道。

平價、多樣、料多、實在，不添加人工香料、化學物質。

湖南臘肉 \$350/斤 豆腐香腸 \$300/斤

逢年節才有的『湖南臘肉』，採用頂級大紅袍花椒以及 58°陳年金門高粱醃製，天天需要馬殺雞以及做屏東特有的陽光SPA，製程繁複。

招牌韭菜水煎包 \$12/個

嚴選台灣在地種植韭菜，每日新鮮現包現煎，是來祝媽媽絕對不能錯過的商品。

招牌豆漿 \$15/杯/500ml

嚴選加拿大進口，非基因改造黃豆，每日新鮮現磨現煮，一杯豆漿開啟活力滿滿的一天。



FB 粉專

☎ 08-7665651

📍 屏東市勝利路 186 號

🏆 2017



15

黃金蝦無毒泰國蝦餐廳

對環境友善是三代養蝦人的堅持。

養殖場位於屏東高樹鄉，引入水源保護區的純淨水源養殖泰國蝦。養殖期間定期餵養益生菌、不投放任何藥物，連蝦塢周圍也堅持不用除草劑，讓泰國蝦在全程無毒無藥的環境中成長。

十全大補藥膳蝦蟹鍋 \$1200 / 份 3000ml

屏東地區是泰國蝦和甲魚（鱉）的最大產地，產量佔全台灣 7 成以上。選用在地食材，加入自家調配的全十藥膳湯頭，加入一片「龜鹿二仙膠」，慢火熬煮一小時，在冷冷寒冬中，細飲擁有豐富膠質與珍貴精華的溫補湯頭，不僅溫暖身心，更可以保養骨頭。



FB 粉專



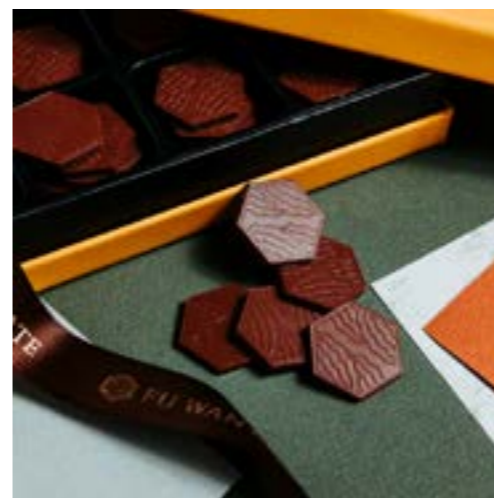
官網

☎ 08-7752865

📍 屏東縣九如鄉平和路 398-1 號

📞 @978hxaxc

🏆 2020



16

福灣巧克力

以多種獨創的工藝技法與無止盡的熱情，在莊園內完成 Tree-To-Bar 從可可果到巧克力的完整製程，並結合各種饒富特色的在地食材，以巧克力這個最迷人的世界語言，向全世界訴說來自台灣的美好風土故事，希冀以巧克力傳遞從土地到靈魂的生活至美。

🏆 2019 ICA 世界巧克力大賽全球最佳黑巧克力總冠軍

🏆 2018-2020 蟬連三屆 ICA 全球總決賽雙金牌

🏆 2017-2020 蟬聯四屆 ICA 亞洲最佳黑巧克力



FB 粉專



官網

☎ 08-8351555

📍 屏東縣東港鎮大鵬路 100 號

📞 @fuwanchocolate

🏆 2017、2019

70% 台灣一號薄片巧克力禮盒 \$700 / 盒 90g / 50 片

屏東風土黑巧克力，從可可鮮果開始發酵、烘焙、研磨等 所有製程都在福灣巧克力園區內完成的 TREE-TO-BAR 巧克力，帶有堅果、焦糖、蘭姆酒、甘草等香氣，與些許熱帶水果酸度。

極致黑巧四入禮盒 \$1260 / 盒

台灣一號巧克力 62%、70%、85%、100%，45g / 片

完全採用屏東在地種植可可豆，採取領先全球精品巧克力的「From Tree to Bar」做法，未經過抽脂程序，保留巧克力原始個性的最佳風味。品嚐起來帶有太妃糖、堅果、熱帶水果乾、咖啡之香氣，入口酸度適中平衡，口感滑順優雅。

挺好巧克力蛋捲雙入禮盒 \$840 / 16 捲

創辦人 Warren 以獨到的料理視野，重新審視手工蛋捲的可能性，在無添加物、天然食材的前提下，將來自台灣土地的巧克力、鹽之花與烏龍茶，透過偏鄉新住民媽媽的巧手，共創一根根充滿愛與熱情的巧克力蛋捲，以此全新的風味口感與職人精神，傳遞從土地到靈魂的生命之美。



17 麋谷 Migu village

一位愛料理的媽媽。一個愛老宅的 Henry，改造舊時的「雙復興碾米廠」成咖啡餐館，麋谷座落在國境之南、風的故鄉——恆春小鎮。

主廚推薦：

馬鈴薯燉肉為招牌料理，是每天恆春早市買最勻稱的豬里肌，搭配牛番茄及獨門的醬汁一起燉煮入味。



馬鈴薯燉肉 \$250 / 份

麋谷馬鈴薯燉肉是媽媽家中常出現的菜單，從小對於這獨特的滋味深深回味不已，在麋谷創立初期就放在菜單的第一順位。

培根玉子厚奶義大利麵 \$240 / 份

厚實而不膩口的白醬搭配香煎培根肉，是麋谷必點餐點之一。



叻沙百味海鮮 \$280 / 份



· 大路關老麵店 (老大路關板仔店)

· 水月齋樓有限公司

· 祝媽媽早餐

· 牛園餐飲事業有限公司

· 黃金蝦無毒泰國蝦餐廳

· 玉米三巷冰淇淋工坊

· LILI 烘焙 · 輕食

· Eske Place Coffee House

· 咕噠咕噠早午餐

· 爹說你好早午餐

· 卡佛魯岸咖啡

· 徐板家

· 柳蘭軒冰舖

· 福灣巧克力

· Ce Moment 默默很甜

· 恆。好餐廳 · 藝廊

· 麋谷 Migu village



☎ 0903-122862

📍 屏東縣恆春鎮恆南路 2 巷 1-1 號

📱 @iol7260b

2020

FB 粉專