

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
1	Da Juiceman-草悟道店	地址：臺中市西區中興街269號 電話：04-2326-3455 營業時間： 週一至週五 11:00-22:00 週六、週日 10:00-22:00 公休時間：以網站公告為主 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/DaJuiceman2010/timeline">https://www.facebook.com/DaJuiceman2010/timeline</a>	《新鮮・天然・完整呈現》 Fresh Juice . Coffee . Tasty Sub . Pasta & Salad ..... All in Da Juiceman everyday n night .		
2	NU pasta-美村店	地址：臺中市西區美村路一段743號 電話：04-2372-6186 營業時間：週一至週日10:30-21:30 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.nu-pasta.com.tw/main/index.aspx">http://www.nu-pasta.com.tw/main/index.aspx</a>	Nu-pasta美村店地點鄰近於美術園道美食的一級戰區，擁有不輸其他店家美味的義大利麵與焗烤，價格卻是平易近人，CP值極高，用餐環境簡單、明亮與舒適，不收服務費也可以享有親切的服務，是小資族的最佳聚會場所。 餐廳廢水都是經過沉澱池過濾之後才排放，排煙也有使用大馬力靜電機，提供客人打包餐點，廚餘有配合養豬協會處理，食材絕不浪費。		
3	White Kitchen 懷特廚房	地址：台中市北區大德街84巷1號 電話：04-2207-0770 營業時間： 午餐11:00-14:30 晚餐17:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/wk2013/info/?tab=overview">https://www.facebook.com/wk2013/info/?tab=overview</a>	有鑒於人類過重食用肉類的關係，畜牧業二氧化碳的排放，日積月累下已造成地球嚴重負荷，懷特廚房以多吃菜、少吃肉的飲食理念，為人類的下一代盡一份微薄的心力，本餐廳以全素食，自然植物肉為料理主軸，有別於傳統素食的刻板印象，讓味覺、嗅覺、視覺重新詮釋定義，追求美味與健康的完美平衡。懷特廚房開業於2013年6月至今，已獲得消費者高度的正面評價，寬敞舒適的用餐環境，搭配優美的音樂旋律，不僅心靈得到充分的沉澱，更讓人暫時忘記一切的世俗紛擾，樂活當下。 參加綠色餐廳後，最主要減少能源的消耗，也節省了許多不必要的成本支出，不僅為世界盡一分小小心力，也讓店裡的工作環境更加舒適即乾淨衛生。消費者對我們也更有信心。真是收穫良多。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
4	一品園有機蔬食生活館	地址：臺中市北屯區崇德路二段279號 電話：04-2242-1083 營業時間：08:00-21:00 公休時間：新年初二至初六、元宵節、清明節、端午節、中元節、中秋節	一品園以天然、安全、無污染、無人工添加物的健康飲食為訴求，使用有機米，食材從有機農場及一品園有機農場植栽選購，不使用化學肥、除草劑，該蔬果皮回歸於農場堆肥，以「用之於大地 回歸於大地」的理念 可吃得安心又健康。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止
5	二爺饕餮-台中店	地址：臺中市北屯區昌平路一段95-6號 電話：04-2235-0599 營業時間： 週一至週五 17:00-23:00 週六、週日 11:30-14:00 17:00-23:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/twoye.TC">https://www.facebook.com/twoye.TC</a>	關於 二爺饕餮-火鍋燒烤翻牆兩吃(台中店)  喜愛火鍋與烤肉的朋友們，【二爺饕餮】特別開發”可翻牆的鍋”，專營 個人獨享火鍋與烤肉二吃的創新吃法，店內以明亮的設計，適合個人、團體及家庭聚會。平價的消費，天然優質的食材與簡單的烹調，就能吃出令人感動、回味的美味料理。二爺饕餮台中店自開幕以來，以 平實的價格，獨特的烤肉風味及湯底，溫馨舒適的用餐環境、親切的服務再加上創新的吃法，深獲饕餮的喜愛，除了常來以外，還將之推薦給親朋好友，是老少咸宜用餐的首選。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
6	八番棒壽司店	地址：臺中市大甲區復興路八號 電話：04-2680-0363 營業時間：上午10:00-下午9:00 公休時間：每週一 網頁資訊： <a href="http://www.facebook.com.tw/8sushi">http://www.facebook.com.tw/8sushi</a>	提供優質的服務，美觀清潔的用餐環境，為了保留祖傳的美食手藝，堅持現點現做，吃得安心，做得放心&每日看見小朋友開心的用餐，把餐點吃光，減少浪費，就是最好的環保。		
7	三皇三家複合式餐飲-豐原店	地址：臺中市豐原區向陽路198號 電話：04-2528-2777 營業時間：10:00-22:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://w3.3r3h.com.tw/shop/shop_t.html">http://w3.3r3h.com.tw/shop/shop_t.html</a>	民以食為天，自古食一直是生活中最重要的事…，古時求的是溫飽，現代求的是安心和美味，3皇3家用心把關，讓您吃的安心和美味。  3皇3家從一杯綠茶開始，茶葉是來自茶的故鄉「南投」，在天然的茶園生長，不含任何人工香料，而茉莉花會隨著採收季節變化，偶爾會有茉莉花味濃或味淡，所以在預備茶湯總是須經常性的測試、水溫的調節、時間的控制等…，同時堅持4個小時的新鮮賞味期，時間		
8	中國醫藥大學附設醫院餐廳部	地址：臺中市北區育德路2號中國醫藥大學附設餐廳部 電話：無 營業時間：週一至週五0700-0900 周六 1100-1300 公休時間：國定例假日 網頁資訊：無	本餐廳位於中國醫藥大學兒童醫院一樓，提供本院員工、訪客、病患、家屬及中國醫藥大學師生精緻餐點。 餐廳由本院醫師、營養師嚴格把關，嚴選各式食材，各式餐點注意衛生、安全並兼顧餐點美味。中式飯類及麵食類。牛肉麵、餛飩麵、素當歸羊肉麵、招牌麵、牛腩飯、每日限定套餐、紫米紅豆湯等…都是來到我們餐廳不可錯過的美食。目前，亦陸續規劃三明治、貝果、鬆餅、現打果汁、咖啡…等輕食，希望為過餐的訪客、提供美味的輕食餐點。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
9	台中日月千禧酒店-旅覓酒吧	地址：臺中市西屯區市政路77號 電話：04-3705-6000 營業時間：09:00-23:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/the-prime-grill.html">http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/the-prime-grill.html</a>	窗外就是以台中市市花「長壽花」為主的優雅花園景致，坐擁整個市政七期的人文美景，酒吧內提供茶飲水及輕食，細細品嚐精緻盛盤的優雅小點，若是再沏上一壺特選的千禧花茶或淺酌一杯陳年佳釀，輕鬆就能感受偷得浮生半日閒之愜意享受。		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
10	台中日月千禧酒店-極炙牛排館	地址：臺中市西屯區市政路77號 電話：04-37056199#73200 營業時間： 午餐 11:30-14:30(最後點餐時間14:00) 下午茶 12:00-17:00(最後點餐時間16:00) 晚餐 18:00-22:00(最後點餐時間21:00) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/the-prime-grill.html">http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/the-prime-grill.html</a>	以「凝香牛排」與「波士頓龍蝦」作為海陸雙主打的The Prime-Grill 極炙牛排館，由台中日月千禧酒店國際廚務團隊展現極致手法，以中西合璧之概念演繹變化出料理新境界。除了料理極致外，本餐廳位於24樓高，坐擁台中市政七期絕佳景致，可將人文薈萃的都會美景盡收眼底。另設有6間包廂，以各國「第一」的數字命名：Yi、Uno、One、APEX、Odin、Wahed，代表第一，也象徵「極致、最好」，更期許The Prime-Grill 極炙牛排館能成為台中、甚至全台灣最極致的餐飲首選。		
11	台中日月千禧酒店-樂樂全日餐廳	地址：臺中市西屯區市政路77號 電話：04-3705-6000 營業時間： 早餐 06:30-10:00(假日延長半小時) 午餐 11:30-14:30(假日開始時間延長半小時) 晚餐 18:00-21:30(週五至週日開始時間提早半小時) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/soluna.html">http://www.millenniumhotels.com/zh-tw/millenniumveehoteltaichung/dining/soluna.html</a>	以「鮮活波士頓龍蝦無限放題」在全台享有極高評價的「Soluna-All Day Dining樂樂全日餐廳」以亞洲風味經典美食為主要特色，餐檯上集結東西人氣料理，平日採「主菜單點」之半自助沙拉吧服務，周末假日時段則以「鮮活波士頓龍蝦無限放題」搭配自助式沙拉吧，國際廚務團隊端出多道經典料理，結合創意口味及美學呈現，呈現龍蝦料理之豐盛饗宴，可謂享用龍蝦美味的天堂，帶給饕客耳目一新的味蕾新感受。		
12	台中富信大飯店-幸福甜西餐廳	地址：臺中市區市府路14號1F 電話：04-2229-5058 營業時間：午餐 11:30-14:00 晚餐 17:00-20:30 公休時間：全年無休 網頁資訊： <a href="http://www.fushin-hotel.com.tw/taichung/tw/dining.php?cid=7">http://www.fushin-hotel.com.tw/taichung/tw/dining.php?cid=7</a>	典雅的牆面，拱型大窗外看得到藍天，沏一壺花茶，微風陣陣帶來盡是空氣中的幸福滋味。 幸福甜Sweet Air Cafe 用最細膩的心與廚藝，展現餐點與下午茶精緻的口感，分分秒秒感動您的味蕾，獨享您的專屬幸福時光。 供應咖啡、下午茶、清調酒、甜點、午晚餐、各式飲品。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
13	台灣麥當勞股份有限公司-台中五權西二分公司	地址：臺中市南屯區五權西路二段961號 電話：04-2389-0432 營業時間：24小時全年無休 公休時間：無 網頁資訊：無	餐廳位於五權西路及向上路口，交通非常便利，我們提供的服務平台完成友得來速、外送即可以店內用餐。 我們也提供麥當勞心手工咖啡，在這裡，除了可以方便地享用高品質的商品，更可以利用餐廳地理位置約同好在此見面，我們非常歡迎大家光臨，一起來體驗不一樣的麥當勞。		
14	台灣麥當勞股份有限公司-台中清水中華分公司	地址：臺中市清水區中華路459號 電話：04-2626-3190 營業時間：24小時 公休時間：無 網頁資訊：無	台灣麥當勞股份有限公司清水中華分公司，擁有140個內用位子，位於清水外環，鄰近港區藝術中心，高美濕地有非常好的環境，加上中心有得來速免下車服務，中心也配合做響應環保，使用環保杯可集點兌換及垃圾分類，大家一起做環保，讓我們的環境更美好。		
15	台灣麥當勞股份有限公司-台中新大雅中心	地址：臺中市北區中清路一段786號 電話：04-2293-9110 營業時間：24小時全年無休 公休時間：無 網頁資訊：無	新大雅麥當勞餐廳位於車水馬龍往來頻繁中清路上，餐廳附近有美食一條龍的北平路，及天津路服飾商圈。 餐廳環境外觀四周綠意盎然，環境清幽!當然，餐廳內的用餐環境舒適及乾淨之外，也提供餐點的多樣性選擇，用餐同時，餐廳在硬體設備貼心提供緊急插頭，酒精洗手液，廁所，兒童遊戲區，停車場以便於顧客使用，除了提供餐點多樣化之外，堅持餐點都是現點現做，新鮮且熱騰騰的美食，也響應了國人針對健康訴求及食品安全疑慮，我們提供沙拉，水果...等。在餐廳櫃檯區有張貼食品安全資訊及餐點包裝上提供食品營養，熱量來源提供服務於每位顧客參考。 餐廳注重環保意識並提倡垃圾分類，空調溫度符合政府規定，另提供(飲品自帶環保杯集點)的服務優惠於顧客，一同響應環保，除此之外，中心還有一項特別的環保先鋒--廁所採用自然排風系統沒有使用空調冷氣，充分響應節能省碳的概念，歡迎大家有空來體驗。		
16	台灣麥當勞股份有限公司-台中港六分公司	地址：臺中市西屯區臺灣大道四段1058號 電話：04-2460-8339 營業時間：24小時全年無休 公休時間：無 網頁資訊：無	位於台灣大道四段親臨東海大學，在速食店中少數挑高樓層，讓用餐環境寬廣舒適無壓力，在繁忙的都市裡，綠色建築中帶點時尚氣息，充滿活力的員工帶給顧客百分百的服務，除此之外，餐廳內的McCafe更是手做咖啡萬中選一，百分之百阿拉比卡咖啡豆，散發濃郁咖啡香，不僅讓顧客有更多的選擇。		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
17	台灣麥當勞餐廳股份有限公司-台中太平中山分公司	地址：臺中市太平區中山路三段45號 電話：04-2275-0391 營業時間：24小時全年無休 公休時間：全年無休 網頁資訊：無	台灣麥當勞長期推動「綠色餐飲」實施3R環保措施(Recycle-Reuse-Reduce)，除了率先與政府合作推動餐廳資源回收計畫，並回收廢油進行資源再利用。餐廳全面採用高效能節能設備(例如：具省水標章的設備、便器與高效能/節能燈具)，搭配實施夏日綠色照明與夜間樓層分層管理。同時努力與供應商夥伴共同建構生態永續發展的全球供應鏈。 餐廳在有限的空間中依然有在外圍牆壁建了五面植生牆中了一千六百多株的盆栽，其中由綠化和節能成效每年將可減少不少數量二氧化碳的排放。		
18	台灣麥當勞餐廳股份有限公司-台中文心六店	地址：臺中市西屯區文心路三段119號 電話：04-2315-0560 營業時間：24小時全年無休 公休時間：無 網頁資訊：無	餐廳坐落在台中文心路上，餐廳特色是兩旁牆做了植生牆，加強綠化的碳。		
19	台灣麥當勞餐廳股份有限公司-台中神岡中山分公司	地址：臺中市神岡區中山路501號 電話：04-2561-3113 營業時間：24小時全年無休 公休時間：無 網頁資訊：無	麥當勞以品質、服務、衛生與超值(Quality、Service、Cleanliness、Value)等核心價值廣獲消費者的支持，並長期深耕台灣。1984年1月28日，麥當勞在台灣成立第一家餐廳，近年來，台灣麥當勞持續創新服務，推出快速便利的「得來速」、「24小時營業」餐廳、新型態「McCafé」與「為你現做」等服務。2010年起，導入麥當勞亞太區全新設計風格，不只滿足顧客的味蕾，也將服務提升至感官美學享受，提供顧客美學風格、美感服務、美味多元的美學饗宴。		
20	台灣麥當勞餐廳股份有限公司-台中復興三分公司	地址：臺中市南區復興路三段41號 電話：04-2261-2036 營業時間：06:00-00:00 公休時間：無 網頁資訊：無	麥當勞復興三餐廳響應環保，魚餐廳內部與用餐區皆採用垃圾分類，並有明確標示，鼓勵民眾一起做好垃圾分類。此外，餐廳用餐空間溫度設定皆符合法規定於26°C，且可分區控管，適時開啟與關閉，避免造成不必要的電源浪費，於餐廳外部設有雨水收集器，可集合雨水，並重複利用於花園澆花。 針對食材，以在地食材作為半成品，餐點皆為現點現做，可以讓顧客想用更多熱且新鮮的食物。 餐廳以舒適乾淨明亮的用餐空間，並有手工現做咖啡多樣選擇，讓顧客除了有良好的用餐環境，也可與麥當勞一起保護環境，保護地球。復興三餐廳是於102.10.30新開幕，即將滿週年，本餐廳是座落在復興路與五權南路交會點上，且是復興路上唯一有得來速的餐廳，對於開車族是非常便利的。 餐廳的整體空間非常明亮舒適，有個人座位區，也有適合多人聚會的長桌區，可以供客人不同選擇。在餐點選擇上除了有供應各式套餐外，另外對於喜愛咖啡的客人，我們也有提供手工的現做咖啡，更		
21	吉凡尼私房小廚	地址：臺中市西區五權七街60號 電話：04-2376-9755 營業時間： 早餐(Breakfast)：AM08:00-PM16:30 公休時間：無 網頁資訊：www.theme.net.tw	早安，普羅旺斯。一早，走進吉凡尼花園剛出爐的純麥酵母麵包，立即撲鼻而來飽含陽光的香草乳酪以及溢滿幸福的濃濃咖啡香... 中午，光影在某內畫作的綠蔭中流動橄欖油琳在義式海鮮料理上和蔬菜焗烤，在薰衣草的淡香中涵養這一季的明媚 午后，香草蛋糕與玫瑰花茶悠閒的法國庭園奶香與油酥的手工餅乾地中海藍與普羅旺斯綠豐富了整個下午的感動 晚宴，瑰麗法式盛宴紅醇葡萄酒、香草釀非力... 濃淡合宜的口感，豐富了味蕾藝術與人文的光影 飽蘊了夜的華麗美感。 環保： 1. 通過油煙、氣味、污水、噪音、廢物、廢油(廢油皂再製)，以及環境衛生等檢驗，並落實資源分類回收、禁煙等。 2. 四大堅持食材不入菜- (1) 鯊魚製品不入菜(全球平均每年捕撈3800萬條鯊魚，嚴重影響海洋生態，魚翅不僅無法為菜餚增加營養價值，魚翅含汞量遠遠超過可攝食量。		
22	台中成旅晶贊飯店·晶贊粵菜樓	地址：臺中市區民權路66號 電話：04-2223-5678 營業時間： 早餐 07:00-10:00 午餐10:30-14:00 晚餐17:30-21:00(僅限預訂桌菜) 公休時間：無 網頁資訊： http://www.parkcthotel.com/central-taichung/meeting.php	成旅晶贊飯店台中民權館，提供餐飲服務有：自助餐、自助早午餐、中式宴會桌菜等相關服務。 主要以台中市周邊消費族群提供一個優質精湛的用食品質，餐廳環境明亮舒適並以種植綠化為用餐空間，宴會最多容納桌數為18-20桌，講究食材新鮮，依當天配送在地蔬菜為主要訴求。 「晶贊粵菜廳」為台中極具特色的粵式餐廳，位於成旅晶贊飯店·台中民權二樓，提供精緻口味的粵式料理，主廚更不定期推出嫩湯、煲仔飯等特色佳餚。每逢用餐期間，笑容甜美的服務人員還會推著滿載熱騰騰美味港點的推車，穿梭在餐廳內，讓您彷彿置身香港茶樓，品嚐各式經典佳餚！	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
23	竹林婚宴會館	地址：臺中市沙鹿區中山路32-8號 電話：04-2662-7199 營業時間：11:00-14:00 17:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://zhu-lin.myweb.hinet.net/">http://zhu-lin.myweb.hinet.net/</a>	竹林餐飲有限公司成立於1998年，座落於台中市沙鹿區大肚山腰且臨近台中港，得天獨厚的天然食材來源新鮮充沛，食材採購價錢合理，菜單搭配多元豐富，以台灣本土新鮮食材融入以地方特色呈現多元化料理創意，並以傳統飲食文化習慣為宗旨，精心調配出菜順序，餐具環保高尚美觀，服務態度熱情親和，整體用餐氣氛愉快輕鬆。  庭園的自然風光美景、清爽雅緻的藤編座椅。白天時，大伙們坐在陽光輕輕灑下庭園裡，喝杯現沖的咖啡。讓我們體驗現代人的舒適悠閒。竹林餐飲位處於自行車熱門道路，車道兩旁桐生茂綠枝葉扶疏讓人心況神宜。並備有鐵馬驛站，讓這些朋友們在結束一天的運動可以用餐與休息。我們的放山雞雞肉口感緊緻Q彈，肥滋的口感順口不膩。是沙鹿最有名的土雞城餐廳，而土雞是以古早方式放山飼養，雞隻餵食廚餘不吃飼料。所以不用擔心食安的問題。放山雞就是我們最大的特色。		
24	沐心泉休閒農場	地址：臺中市新社區中和里中興街60號 電話：04-2593-1201 營業時間：09:30-18:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://0425931201.mmmtravel.com.tw/?ptype=info">http://0425931201.mmmtravel.com.tw/?ptype=info</a>	農場設立的宗旨，除了分享美好的景色事物外，更希望能成為繁忙都市人心中的一片淨土，讓生活在鋼筋叢林中的都市人能遠離塵囂，放鬆心情、洗淨心靈的疲憊，特命名為“沐心泉”。一年裡我們準備了不同的風景與您分享，櫻花、金針花、愛情花、楓葉、野百合、油桐花……，大樹下吹涼風，漫步林間享悠閒，讓您親近大自然的好去處。 除了美麗的風景外，我們也提供了小火鍋、鐵板排餐以及可口的鬆餅，自家熬煮的南瓜鍋湯頭香濃順口，搭配上鮮奶油提味，讓人一碗接著一碗，大草原野菇鍋則匯集新社當地的菇類搭配數十種中藥材煮製的蒙古湯頭，濃郁芳香大大滿足，香茅檸檬雞腿排餐，每一塊雞腿經過充分的按摩醃製，裹粉酥炸後，淋上香茅檸檬醬，令人食指大動。風景、美食、人文，我們感恩大自然所給予我們的美好，除了認識大自然、喜愛大自然，在餐廳裡我們使用可重複利用的碗筷、餐墊，使用在地食材減少食材運送時的碳排放量，使用大自然的素材來打造餐	僅火鍋及套餐享9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止
25	京華煙雲	地址：臺中市西區五權七街57號 電話：04-2372-5066 營業時間：中餐(Lunch)：AM11:30-PM14:00 晚餐(Dinner)：PM17:30-PM21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.theme.net.tw">www.theme.net.tw</a>	【北方風雅氣息】以中國北方的灰色瓦簷之深宅大院，以及內斂沉著的文人胸懷為設計和飲食的主題。在此獨唱著屬於京城文人的美學音律。在這兒吃頓飯，文人騷客不再只是歷史的冥想，而是存在於您與親朋好友的談笑風生之間。大門上的匾額，與兩側對句，懸在天花板下的宮燈，煥發著金碧山水，在這裡吃頓飯，何只飽足胃蕾，更是思古懷舊的文人饕客，眷戀的風雅氣息！內部裝潢隨處可見由水墨大師「柯耀東」老師圖繪的燈籠，以國畫、書法家行之有力字畫燈籠做妝點，少了雕龍畫鳳餐廳匠氣，倒有幾分清代書報館氣息。以畫屏或竹屏來彈性隔間的包廂，聚餐筵席都可以適切地不受干擾，整片窗開向園道，讓賓客自在地瀏覽盎然綠意，餐宴之間，人文氣質自然蘊生。 東北酸白鍋—店內的招牌鍋。主廚自製並採用自然發酵的山東大白菜，配上口感滑順的豬五花肉。白菜鮮脆、湯鮮味美，佐以獨門醬料，冬天暖身、夏日開胃		
26	中饌美食館	地址：臺中市西屯區臺灣大道三段99號 電話：04-2228-9111分機11989 手機電話：0980-410-248 營業時間：週一至週五08:00-17:00 ※供餐時間：中午 11:00-13:00 公休時間：例假日 網頁資訊：無	為滿足洽公民眾及員工的基本用餐需求，分別於臺灣大道市政大樓惠中樓地下1樓、10樓設置員工餐廳提供自助餐、傳統小吃及麵食等餐食，種類豐富多元，價格實惠。惠中樓地下1樓用餐區設置約340個座位，在同棟10樓第二用餐區增設460個座位之用餐區，有關餐食口味、份量，市政大樓員工餐廳自助餐採薄利多銷之計價方式，推出50元套餐(1主菜加3配菜，白飯、湯品內用免費)及65元套餐(1主菜加4配菜，白飯、湯品內用免費)，菜色多達40多種，相較於大樓週邊商家，消費相對低廉，以提供物美價廉的供餐服務為目標，創造消費者安心用餐的舒適環境。 本餐廳優惠內容如下： 提供自備外帶(碗、盤、餐盒)優惠 一、現金回饋2元(套餐總金額)。 二、餐點白飯一碗(外帶)免費。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止
27	明治大飯店	地址：臺中市和平區東關路一段溫泉巷17號 電話：04-2595-1111 營業時間：午餐11:30-14:30 晚餐16:30- 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://meijihotel.myweb.hinet.net">http://meijihotel.myweb.hinet.net</a>	明治溫泉大飯店位於大甲溪畔，溪水清澈環境優美空氣清新，餐廳所選食材皆以當地蔬果為主，選用梨山高麗菜、和平香蕉、極柑及在地有名鱒魚、鱒龍魚、溪魚、溪蝦、放山雞等等。		
28	林園日本料理	地址：臺中市西區五權五街59號 電話：04-2378-1288 營業時間：11:00-14:00 17:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊：無	花小錢就可以品嚐到做工道地、實材鮮美的佳肴，要做到這一點，非得要店主人十分用心，才能給予消費這麼大的滿足感。店主人花心思買來當季食材及鮮美魚貨並研究作法，變成自家特色。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月31日至106年3月31日止

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
29	況味慶 公益店	地址：臺中市西區公益路379號 電話：04-2320-5108 營業時間：11:00-14:30 17:00-20:30 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/100Festivity">https://www.facebook.com/100Festivity</a>	餐廳環境： 位於公益路上，車停東興路上的大新停車場蠻方便的。明亮簡約的餐廳設計，用餐環境舒適，店面後方是半開放式的廚房重地，裡頭作業一覽無遺。無論是衛生、整齊還是安全，人人都隨時審視。  美食特色： 以台粵菜料理結合南洋風味變化菜色，顛覆傳統的料理令人驚艷。所有食材均和當地農、畜(家禽)民廠商配合，挑選新鮮上等食材來做呈現。 酒釀牛三寶是店內招牌菜色之一。所謂三寶是指：牛筋、牛肚、牛腩。加上甜酒釀(無酒精成份)使肉質軟化。搭配上特製滷汁滷上3-4小時，牛筋吃起來入口即化，牛腩和牛肚則呈現軟嫩口感。此道料理真的令人回味無窮呢! 老皮嫩肉則以牛蒡、柴魚、香菜根熬煮醬汁滋味清爽不油膩，表面炸得Q彈，更凸顯裡頭豆腐嫩度。		
30	波摩多創意廚坊	地址：臺中市沙鹿區北勢東路260號 電話：04-2633-2626 營業時間：週二至週日11:00-15:00 17:00-22:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/Pomodoro.Pasta.Steak/info/?tab=overview">https://www.facebook.com/Pomodoro.Pasta.Steak/info/?tab=overview</a>	燈光美、氣氛佳、食物優，用來形容【POMODORO波摩多創意廚坊】十分貼切！去年底砸下重金耗資打造的歐風精緻餐廳，從外觀、地板、吊燈、桌巾、餐具、壁畫到裝飾，精心營造出歐洲文藝復興時期的復古優雅，讓人們彷彿走進時光隧道，享受皇家貴族般的美食饗宴！嚴選新鮮食材搭配主廚絕佳手藝，為老饕獻上義大利麵、歐式排餐等經典美味。		
31	金色三麥餐飲股份有限公司 金色三麥市政店	地址：臺中市西屯區惠來里市政路20號1F 電話：04-2255-5911 營業時間： 週一至週五 17:00-00:00(週五延長營業一小時) 週六 12:00-01:00 週日 12:00-24:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.lebledor.com.tw/store04.php">www.lebledor.com.tw/store04.php</a>	2006年7月開幕的金色三麥台中市正店，將現釀啤酒的魅力拓展到台灣，這股香醇麥香，跨過濁水溪，造成中台灣酒業的大地震。結合美酒、美食及美景的氛圍，絕妙的組合，讓人無法抗拒成為都會區休憩的最佳場所。 金色三麥不只是一間賣酒的餐廳，金色三麥的核心精神在於創造一種現代優質的休閒生活文化。 而這樣的一股潮流，也正影響台灣時下的年輕族群，及台灣啤酒愛好者。享受一種前所未有的生活型態。長久以來一直屬於歐洲人特有的生活文化，經由金色三麥的努力，呈現在國人的眼前。		
32	金色三麥餐飲股份有限公司 金色三麥勤美店	地址：臺中市西區公益路68號B1 電話：04-2329-5911 營業時間： 週日至週四：12:00-24:00 週五、週六：12:00-01:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.lebledor.com.tw/store05.php">www.lebledor.com.tw/store05.php</a>	2008年五月開幕的金色三麥台中勤美誠品店，以白色為主色調，搭配黑色基底，圓拱門的造型，營造地下酒窖的氛圍。厚重的建材與色系，帶出沉穩以及質感，搭配開放式的吧檯，以及美味的啤酒，獨樹一幟，展現地窖餐廳特色及風味。 金色三麥不只是一間賣酒的餐廳，金色三麥的核心精神在於創造一種現代優質的休閒生活文化。 而這樣的一股潮流，也正影響台灣時下的年輕族群，及台灣啤酒愛好者。享受一種前所未有的生活型態。長久以來一直屬於歐洲人特有的生活文化，經由金色三麥的努力，呈現在國人的眼前。		
33	金典酒店-大廳酒吧	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2328-8000轉6522 營業時間：10:30-01:00 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a>	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		
34	金典酒店-牛排館	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2328-8000轉6504 營業時間： 午餐 11:30-14:30(最後點餐時間14:00) 下午茶(平日週一至週四)14:30-16:30(最後點餐時間16:00) 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a> 晚餐18:00-21:30(最後點餐時間21:00)	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
35	金典酒店-栢麗廳	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2324-6111 營業時間： 早餐 06:30-10:00 午餐 11:30-14:00 下午茶 14:30-16:30 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a>	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		
36	金典酒店-金典鐵板燒	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2328-8000轉6516 營業時間： 午餐 11:30-14:30(最後點餐時間14:00) 晚餐 18:00-21:30(最後點餐時間21:00) 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a>	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		
37	金典酒店-金園中餐廳	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2324-6114 營業時間： 午餐 11:30-14:00 晚餐 17:30-21:30 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a>	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		
38	金典酒店-宴會廳	地址：臺中市西區健行路1049號 電話：04-2328-8000 營業時間：需接洽，無特定營業時間。 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx">http://www.splendor-taichung.com.tw/tw/default.aspx</a>	永遠的地標 歡迎來到台中金典酒店 台中金典酒店，座落於台中交通樞紐、最繁華的商業地段，不論您來自何方，請讓我們以最貼心的服務，帶領您進入台中這個富含創意及文化魅力的都市！ 擁有二百二十二間精緻舒適的客房、三間國際美食料理餐廳及咖啡館和雪茄館；橫跨多個樓層的大型宴會廳與斥資千萬打造的東方俱樂部及露天恆溫空中泳池。提供您如同回到家一般自在的舒適，及貼心細膩的各種服務，打造您難以忘懷的愉快住宿回憶及用餐體驗，享受沒有負擔的旅程，入住台中金典酒店絕對是您明智的首選！  地理位置 文化、休閒、購物、交通、一應俱全的生活中心 台中市高鐵免費接駁該路線上唯一停靠的五星級飯店，正是台中金典酒店得天獨厚的便利！用5分鐘的輕鬆步行，徜徉在中部的好天氣中		
39	金屋馬燒肉有限公司	地址：臺中市西屯區臺灣大道三段300號 電話：04-2312-1000 營業時間：11:00-00:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/umai2008?r=120693091351009">https://www.facebook.com/umai2008?r=120693091351009</a>	為完全掌控食材的安全與品質，屋馬不僅與契約農場合作生產新鮮生菜，更嚴選脆甜的蔬果，造就讓人念念不忘的主廚沙拉。 屋馬的堅持，一定要給您最好的！採用擁有CAB認證的Prime級安格斯牛肉，讓前來的饕客能享用到真正的頂級安格斯肉品。精選頂級的新鮮肉片，燒烤時滋滋作響、香氣四竄，鮮甜的肉味搭涼脆的生菜最對味！生菜免費提供，懂吃的你一定不能錯過。 引進日本知名品牌shinpo的無煙烤爐，下吸式的排煙系統可以排掉將近90%的油煙，在享受燒肉之餘，也可得到一片清淨空氣。 每月都會為食材、飲水、環境等店內相關事項進行嚴密的SGS檢驗，為求能在安全、健康的條件下提供令人安心的美食與環境。		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
40	長榮桂冠酒店(台中)-咖啡廳	地址：臺中市西屯區何明里001鄰臺灣大道二段666號 電話：04-2313-9988轉2893 營業時間：06:30-23:00 ※早餐時段不接受訂位(06:30-10:00) ※下午茶時段為週三、週五至週日 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=16&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6">http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=16&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6</a>	餐廳不僅提供顧客豐富、健康、營養兼具的佳餚，並秉持對於低碳、環保之理念，以在地季節食材為主、提倡適量點餐、主動提供剩餘菜餚打包、不主動提供一次性使用之餐巾紙等環保方式，廚房廢水與水妥善處理並回收再利用。	提供餐點9折優惠 (12/31、1/1-1/2、1/27-1/31、2/14日不適用)	105年12月13日至106年3月31日止
41	長榮桂冠酒店(台中)-長園中餐廳	地址：臺中市西屯區何明里001鄰臺灣大道二段666號 電話：04-2313-9988轉2882 營業時間： 午餐 11:30-14:30(最後點餐時間14:00) 晚餐 17:30-21:30(最後點餐時間21:00) 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=14&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6">http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=14&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6</a>	飯店內另有三個五星級的盛宴場地，為芙蓉廳、百合廳、玫瑰廳，採用預力樑建築工法，呈現出挑高8米，格局完整，寬敞大器的無柱宴會空間，搭配上名廚上乘手藝、氣勢十足的聲光秀、8000流明投影螢幕設備以及高貴典雅氛圍，是舉行婚宴、尾牙的最佳場地。	提供餐點9折優惠 (12/31、1/1-1/2、1/27-1/31、2/14日不適用)	105年12月13日至106年3月31日止
42	長榮桂冠酒店(台中)-冠品鐵板燒	地址：臺中市西屯區何明里001鄰臺灣大道二段666號 電話：04-2313-9988轉2875 營業時間： 午餐 12:00-14:30(最後點餐時間14:00) 晚餐 18:00-21:30(最後點餐時間21:00) 餐廳公休時間：週一 網頁資訊： <a href="http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=13&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6">http://www.evergreen-hotels.com/servlet/WUF1_ControllerServlet.do?lang=zh-TW&amp;menu=BRANCH_WDN1&amp;func=INDEX&amp;action=SHOW_DINNER&amp;d1b_Sn=5&amp;dinnerSn=13&amp;branch_uniqueId=1109XBL5A6</a>	展現法式經典廚藝的鐵板燒，師傅精湛的手藝，色香味俱全的佳餚，為您視覺與味覺上的最高享受；優雅氣氛的鐵板燒風格迥異的獨立空間，同樣的精緻與完美，桌上微柔的燭光透過落地玻璃襯著游泳池畔的波光淋漓，彷彿天上的星星灑落一般，浪漫搭配美食直教人難忘如此奢華的味覺及心靈享受。 環保作為： 店內用餐不提供一次性產品(桌巾、餐具或紙杯) 以詢問方式取代主動提供紙巾 使用節能設備：T5省電燈管、採買節能標章電器 馬桶或洗手台裝設省水裝置 設置廢水、雨水回收系統，供泳池旁植栽綠化使用 提供中部地區(苗、中、彰、投、雲)在地食材，減少碳足跡。	提供餐點9折優惠 (12/31、1/1-1/2、1/27-1/31、2/14日不適用)	105年12月13日至106年3月31日止
43	阿喜義大利麵	地址：臺中市大里區中興路二段753號 電話：04-2483-8713 營業時間：11:00-14:30 17:00-21:30 公休時間：每周二 網頁資訊：無	位於中興路與大智路口小公園旁的A•shi Pasta提供義大利麵及手工薄脆披薩。 在大里經營五年的阿喜，以提供新食材的餐點及不使用味素、嫩精食品添加物為訴求。 並以在地口味為挑戰，研發「蛋花Pasta」、「皮蛋Pasta」、「鹹豬肉Pasta」等等餐點，希望滿足在地人的味蕾。 阿喜以"超划算超值套餐"及"份量足義大利麵"在網路著名，但在替客人點餐時，服務人員仍適度告知客人，以足夠食量配合點餐，以免浪費食物並能舒適享受美食。 店內外帶食物均以紙盒與紙袋提供打包。 在洗手間供擦手巾供客人使用。廚房內遵守資源回收分類，是阿喜在提供美食外，在巷弄內為環保盡的心力。		
44	屋馬美食有限公司	地址：臺中市西區公益路111號1F 電話：04-2301-3000 營業時間：11:00-00:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/umai2008?r=120693091351009">https://www.facebook.com/umai2008?r=120693091351009</a>	為完全掌控食材的安全與品質，屋馬不僅與契約農場合作生產新鮮生菜，更嚴選脆甜的蔬果，造就讓人念念不忘的主廚沙拉。 屋馬的堅持，一定要給您最好的！採用擁有CAB認證的Prime級安格斯牛肉，讓前來的饕客能享用到真正的頂級安格斯肉品。精選頂級的新鮮肉片，燒烤時滋滋作響、香氣四竄，鮮甜的肉味搭涼脆的生菜最對味！生菜免費提供，懂吃的你一定不能錯過。 引進日本知名品牌shinpo的無煙烤爐，下吸式的排煙系統可以排掉將近90%的油煙，在享受燒肉之餘，也可得到一片清淨空氣。 每月都會為食材、飲水、環境等店內相關事項進行嚴密的SGS檢驗，為求能在安全、健康的條件下提供令人安心的美食與環境。		
45	海產地美食餐廳	地址：臺中市南區三民西路356號1樓 電話：04-2375-5155 營業時間：週一至週日10:00-21:30 公休時間：電洽 網頁資訊：無	本店是以海產新鮮食材、物美價廉、環境優雅、服務親切、遠近馳名的海鮮餐廳。 由本人領導的菁英優質團隊，精心研製的料理，如具有鄉土風味的鯊魚丸米粉芋、砂鍋魚唇、精華砂鍋鴨等等招牌佳餚，道道盡是有口皆碑。 本餐廳為響應環保，低碳理念，強調落實資源回收，尤其著手引進綠色食材，產品朝向有機食材或無農藥的蔬果方向取得，著重季節當令食材、以新鮮提供予消費者，並自行研發節能再利用，讓水資源不浪費，充分再利用，才能再度蟬聯綠色餐廳的認證殊榮。		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
46	神木谷假期大飯店	地址：臺中市和平區東關路一段溫泉巷7號 電話：04-2595-1511 營業時間：住宿房客早餐及晚餐 公休時間：電洽 網頁資訊： <a href="http://www.utoopia-holiday.com.tw/">http://www.utoopia-holiday.com.tw/</a>	神木谷假期大飯店在餐飲領域已有十多年的經驗，從菜單的設計、規畫與成本控制皆有其專業判斷經驗，我們希望來到飯店的客人都能夠吃的安心、吃出美味、因此，由食材採購開始，無論是料理過程還是環境清潔，都以最高標準自我要求，並持續研發符合谷關當地文化的五葉松產品，希冀我們對於營養健康、養生輕食、結合當地文化特產的訴求皆可兼顧。		
47	統一谷關渡假村-松巒樓	地址：臺中市和平區東關路一段188號 電話：04-2595-0011轉833 營業時間：11:30-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.uni-resort.com.tw/gu/gu2.asp">http://www.uni-resort.com.tw/gu/gu2.asp</a>	松巒樓是位於統一谷關渡假村的餐廳剛好座落於大甲溪旁，在谷關這裡四季景致交織，綠意山林和鳴；春時繁櫻怒放、夏暑游魚迴瀾、秋日楓紅山野、寒冬山嵐漫漫。！ 統一谷關渡假村內的”松巒樓”餐廳！推廣當地特產食材直送，搭配泰雅族原住民風味的烹飪技巧，製成一道道風味不凡的佳餚，如香酥溪哥魚、和風野山蔬、谷關活鱒魚、活鱒魚三到五吃等等，都是難忘的好滋味！ 另外鄰近景點還有八仙山森林遊樂區、捎來步道、溫泉文化館、新社菇園、東豐綠廊…等等,也是您可遊玩的好去處。		
48	通豪大飯店-珍寶樓	地址：臺中市北區中清路一段521號 電話：04-2295-6789轉8331 營業時間： 午餐11:40-14:00(最後點餐時間13:20) 晚餐17:40-21:00(最後點餐時間20:20) 價目表 成人 平日：午餐549晚餐586 假日：午餐646晚餐646 兒童 平日：午餐275晚餐293 假日：午餐323晚餐323 以上含稅及10%服務費	粵式港式飲茶料理 中餐廳珍饈佳餚上菜- 名師掌廚供應台式海鮮料理及廣東料理，融合兩種風味料理對海鮮的烹調精髓，創造出口味絕佳的創意美味。 備有九間獨立私密包廂及容納40 桌聚會宴客彈性空間，大宴小酌，賓主盡歡。 笑彈箏音話嚐美食、美饌佳氣，杯盤交錯，歡顏笑語樂心房！	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
49	通豪大飯店-饕餮美食天堂	地址：臺中市北區中清路一段521號 電話：04-2295-6858 營業時間： 早餐 06:30-09:00 午餐011:30-14:00 下午茶14:30-16:30 晚餐17:30-21:00 ※兒童餐價 七歲(含)以上~十二歲以下作為依據(或身高115-150cm) ※四至六歲小小孩價一律\$150+10% ※身高89cm以下免費 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.taichung-plaza.com/">http://www.taichung-plaza.com/</a>	珍饈百匯，全新登場 極緻挑逗您的味蕾~ 饕餮「ㄍㄨ」ㄍㄨ一ㄗㄝˋ是龍生九子之五，偏好美食，所以後來被人比喻為熱愛美食的代表。 饕餮美食天堂，外觀仿凡爾賽玻璃帷幕的饕餮美食天堂，內部挑高典雅，在光影璀璨的水晶交互輝印下，是250個以上舒適貴賓座位，提供中西日式百匯美食、XO醬蟹肉煲、生蠔土手鍋、現煮魚湯、現煮海鮮區、日式現切生魚片、現烤PIZZA、酥皮濃湯、涼夏冰區、哈根達斯冰淇淋、DIY霜淇淋、純法式馬卡龍…等各式精緻甜點佳餚，舒適享用超過200道以上世界異國百匯美食珍饈，一口嚐盡世界美食..只有在饕餮美食天堂!. 值得推薦 吃到飽餐廳.	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
50	傑理歐法小館	地址：臺中市沙鹿區鎮南路二段431號 電話：04-2635-7770 營業時間： 11:30-14:30 17:30-21:30 公休時間：電洽 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/jerry1980.com.tw/?pnref=story">https://www.facebook.com/jerry1980.com.tw/?pnref=story</a>	傑理歐法小館至今11年 原創脆皮德國豬腳開啟了國人吃德國豬腳的風潮 是現今各大餐館菜單上不能沒有的經典名菜		
51	喜樂園園蔬食館	地址：臺中市大雅區神林路一段92號 電話：04-2560-6665 營業時間：11:30-14:00 17:30-21:00 公休時間：洽官網 網頁資訊： <a href="http://happy-le.com/">http://happy-le.com/</a>	本店創立於2012年8月10日,創立人以健康、輕食為路線、少油、少鹽，不加任何人工味精為基本、再以數十種蔬果慢火煮食；提煉精品高湯、更提倡環保新主張，店內餐具以瓷器碗盤、高溫殺菌重覆使用，讓喜好顧客安心、放心。 提倡人們多吃素救救地球、重視環境生態，留給下一代、更美好簡單行動萬物皆生的生活。 也以助人為快樂之本、吃的八分飽、二分助人好，店內每年提撥盈餘與慈善團體做公益活動，幫助更多須幫助的人，達成助人為快樂之本方向性，符合本店喜樂精神、喜歡甘心做、樂於心中緣、廣善結緣、共同為地球敬一份心意。	用餐提供9折優惠，若自備餐具，再享折價10元，優惠服務	105年12月31日至106年3月31日止
52	惠來谷關溫泉會館	地址：臺中市和平區東關路一段溫泉巷10號 電話：04-2595-1998 餐廳營業時間：06:30-17:30 餐廳公休時間：17:30後 網頁資訊： <a href="http://www.villa-spa.com.tw">http://www.villa-spa.com.tw</a>	饕餮美食天堂，外觀仿凡爾賽玻璃帷幕的饕餮美食天堂，內部挑高典雅，在光影璀璨的水晶交互輝印下，是250個以上舒適貴賓座位，提供中西日式百匯美食、XO醬蟹肉煲、生蠔土手鍋、現煮魚湯、現煮海鮮區、日式現切生魚片、現烤PIZZA、酥皮濃湯、涼夏冰區、哈根達斯冰淇淋、DIY霜淇淋、純法式馬卡龍...等各式精緻甜點佳餚，舒適享用超過200道以上世界異國百匯美食珍饈，一口嚐盡世界美食..只有在饕餮美食天堂!. 值得推薦 吃到飽餐廳.		



## 105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
53	琵央卡義式餐廳	地址：臺中市龍井區藝術北街6巷6號 電話：04-2632-3390 營業時間：11:00-22:30 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://biancapastal995.pixnet.net/blog">http://biancapastal995.pixnet.net/blog</a>	【巷弄中的美食-琵央卡】西元1995年，琵央卡創立於東海藝術街的巷弄裡，我們14年來不斷努力與開創，一直全天供應最道地醬汁義大利麵和最香濃焗烤，21世紀是實力領軍的年代，不是美味不口耳相傳，我們沒有華麗的行銷，只有老饕源源不斷的口碑介紹。		
54	菇神	地址：臺中市新社區協中街287號 電話：04-2582-2585 營業時間：10:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://0425822585.tai-chung.com.tw/">http://0425822585.tai-chung.com.tw/</a>	菇神董事長林明順先生從事菇草產業已有一二十多年，一直堅持最好的品質，創店之初，他走訪大陸內地，考察大陸各省特色菇草與栽培場，並不忘前往內地菇類交易市集，蒐集內地特色料理訣竅，把大陸菇類美食移植台灣，開啟了台灣菇草美食新頁。2006年菇神邁開腳步，除推廣養生菇草料理外，更結合休閒觀景主題，開創特色餐廳，董事長林明順擇定菇的故鄉「台中市新社區」，結合「養生」、「美食」、「休閒」成立菇神觀景餐廳。餐廳位於新社區，台灣高達60%香菇，來自這座菇草的故鄉。	點人蔘白菇土雞鍋贈送12入木耳禮盒	105年12月13日至106年3月31日止
55	新月梧桐	地址：臺中市西區五權西三街123號 電話：04-2378-3181 營業時間： 中餐(Lunch)：AM11:30-PM14:00 晚餐(Dinner)：PM17:30-PM21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.theme.net.tw">www.theme.net.tw</a>	走進新月梧桐時空旅行開始啟程，留聲機優雅洩漏時間的秘密 展覽品認真描繪藝術的表情，老相片溫柔收藏上海的風韻 於是在中台灣遇見上海的風景品嚐上海的味道 關於上海的藝術的時光的味蕾的一切，都在新月梧桐裡相遇 台中美食餐廳“新月梧桐”有如一天上演兩場的劇院，全年無休地呈現30年代上海大戶人家的華美風情，而最有趣的是一你我都是主角！ 在這世紀交替之際，人們似乎開始緬懷起上個世紀初的浪漫情懷，甫於2000年7月成立的“新月梧桐”上海主題餐廳，便從此燃起老老少少對於中餐的復古熱情，是主題餐廳的典型。 新月，是詩人徐志摩於二、三〇年代推動新詩的一個標記，而法國梧桐，在陪著上海走了一世紀的福華與動亂後，在這個時代裡，與城市一起重新甦醒。 玉蘭東坡肉—為了現代人健康養生訴求，特別添加了紅麴，再遵循古法悶煮四小時。更有許多饕客豎起大拇指，稱這入口即化、肥而不膩的口感比西湖的還讚喔。 砂鍋鮑魚鮮—用先筍、金華火腿、百頁、後腿肉，以砂鍋熬煮四小時		
56	裕元花園酒店股份有限公司-元膳日本料理&鐵板燒	地址：臺中市西屯區台灣大道四段610號 電話：04-2465-6555 營業時間： 午餐 上午11:30 ~ 下午14:00 晚餐 晚上17:30 ~ 晚上21:00 餐廳公休時間：全年無休 網頁資訊： <a href="http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=4">http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=4</a>	座落於裕元花園酒店三樓的元膳日本料理/鐵板燒，同時提供日式創意料理與精緻鐵板燒料理的雙重美饌服務。日式料理嚴選頂級食材，搭配主廚的精湛手藝與工法講究，強調食材鮮味的完美呈現。鐵板燒料理提供近距離的桌邊服務，主廚專業的廚藝與適切的火候控制功力展現食材的原汁原味，享受美味無時差。感官兼具的日式饗宴，彰顯您的品味，讓您享受慢食藝術之美！ 餐廳精心的空間設計，構築附有禪意美学的氛圍，亦提供三間獨立包廂和二間鐵板燒包廂，可供舉辦私人聚會活動之用，期待帶給賓客絕無僅有的靜謐飲食空間		
57	裕元花園酒店股份有限公司-玫瑰烘焙坊	地址：臺中市西屯區台灣大道四段610號 電話：04-2465-6555 營業時間： 午餐 上午07:00 ~ 晚上21:00 晚餐 晚上17:30 ~ 晚上21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://m.windsortaiwan.com/">http://m.windsortaiwan.com/</a>	在裕元花園酒店一樓玫瑰烘焙坊隨意落座，不論是在舒適的沙發區或露天庭園咖啡座，都能感受到和煦、溫暖的陽光並欣賞花木扶疏、陽光綠茵的美景，讓您在商務洽商、或三五好友下午茶，都能在優雅舒緩的空間享受悠閒時光。 點心坊主廚強調養生、高纖、少油低負擔的健康食材選擇，饒富創意的巧手創作出口感極佳的各式蛋糕、甜點與手做巧克力，每日現做新鮮麵包、三明治、沙拉等，各式輕食甜點讓您盡享適用的用餐時光。各種節慶時刻，備有手作創意甜點與精選伴手禮等，是您送禮的最佳選擇。 置身裕元花園酒店最佳用餐視野的「映景觀餐廳」，優雅的空間氛圍透過整面落地玻璃自然採光，將戶外美景映入眼簾，夜晚瀾漫著浪漫月影，隨著四季變換交織成一幕幕如畫般的悠美景色。 為頂級饕客量身訂作的佳餚美饌，各式頂級牛排(乾、溼式熟成牛排、低溫核桃木爐烤牛排)，伴隨著浪漫又恣意隨性的義法料理，精選各國佐餐酒款與創意又時尚的調酒，提供給您兼具視覺美感與原味		
58	裕元花園酒店股份有限公司-映景觀餐廳	地址：臺中市西屯區台灣大道四段610號 電話：04-2465-6555 營業時間： 午餐(星期六、日)11:30 ~ 14:00 (最後點餐時間14:00) 晚餐(星期日~四)18:00 ~ 01:00 (最後點餐時間00:30) (星期五、六)18:00 ~ 02:00(最後點餐時間01:30) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://m.windsortaiwan.com/">http://m.windsortaiwan.com/</a>	置身裕元花園酒店最佳用餐視野的「映景觀餐廳」，優雅的空間氛圍透過整面落地玻璃自然採光，將戶外美景映入眼簾，夜晚瀾漫著浪漫月影，隨著四季變換交織成一幕幕如畫般的悠美景色。 為頂級饕客量身訂作的佳餚美饌，各式頂級牛排(乾、溼式熟成牛排、低溫核桃木爐烤牛排)，伴隨著浪漫又恣意隨性的義法料理，精選各國佐餐酒款與創意又時尚的調酒，提供給您兼具視覺美感與原味覺醒的全新感受。 優雅自在、無拘無束的挑高空間，流露著動人的音符，還有時尚典雅的獨立包廂，適合各式會議或宴會聚餐使用。貼心與細微的專業服務，帶給您最優質的用餐體驗。 乾式熟成牛排為每日限量供應，為維持最佳品質，敬請事先預訂		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
59	裕元花園酒店股份有限公司-詰園鮑魚中餐廳	地址：臺中市西屯區台灣大道四段610號 電話：04-2465-6555 營業時間： 午餐 上午11:30 ~ 下午14:00 晚餐 晚上17:30 ~ 晚上21:00 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=1">http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=1</a>	位於裕元花園酒店二樓的詰園鮑魚中餐廳，以古色古香的低調典雅氛圍，點綴上少許中式獨特的朱紅設計，強調新鮮精選的在地食材，提供最精緻道地的廣粵式佳餚美饗。無論是頂級鮑翅、龍蝦鮮魚，或是師傅每日手工的港式茶點、不論是大宴小酌，都值得您細細品嚐、再三回味。 此外，本餐廳亦提供大獨立包廂三間，小獨立包廂四間可供舉辦私人聚會活動之用		
60	裕元花園酒店股份有限公司-溫莎咖啡廳	地址：臺中市西屯區台灣大道四段610號 電話：04-2461-6565 營業時間： 早餐 06:00-10:00(周末營業至上午10:30) 午餐 11:30 ~ 下午14:00 下午茶 14:30 ~ 下午16:30(週四到週六) 晚餐 17:30 ~ 晚上21:00 餐廳公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=1">http://www.windsortaiwan.com/foods/detail.aspx?sno=1</a>	位於裕元花園酒店地下一樓的溫莎咖啡廳提供適合全家人一起享用的自助美食餐點，諾大的用餐空間、充滿綠意盎然的環境，在這裡，您可以盡情的享受每位廚師用心準備的佳餚，放縱您的味蕾在舌間上恣意舞動。 透過明亮寬敞的開放式廚房，近距離品味與欣賞技術一流廚師的高超料理手法與精湛廚藝，讓您深刻體會我們準備食材的用心；週期性更換各類主題式的餐檯料理，並且網羅中台灣知名的新鮮食材，讓您每次的蒞臨，都能鑑賞到廚師們用心在料理上的千變萬化，增加您享用美食的樂趣！		
61	路德威手工啤酒餐廳	地址：臺中市西區公益路36號 電話：04-2328-8686 營業時間：16:30-01:00 公休時間：不定時公休 網頁資訊： <a href="http://www.facebook.com/pages/路德威手工啤酒餐廳">www.facebook.com/pages/路德威手工啤酒餐廳</a>	LUDWEL路德威手工啤酒餐廳，以溫暖、溫馨彷彿置身於歐洲的巷弄間悠哉輕鬆營造此氛圍，在富有啤酒之鄉的國度中因戰亂軍事考量下的飲食文化，地窖餐廳、昏黃的燈光、幾盞煤燈，於地窖內用餐，體驗傳統的德國豬腳及歐洲啤酒的飲食文化，讓顧客在這片競爭緊張的都市，擁有短暫的輕鬆愜意。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
62	達欣大飯店日光郡義式廚房	地址：臺中市區建國路180號 電話：04-2227-8866 營業時間：週一~週日11:30~21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.plazahotel.com.tw/">http://www.plazahotel.com.tw/</a>	SUNNY HOUSE 日光。郡 位於台中火車站旁左側，純白的清新空間，悠閒自在的氛圍。  ~讓人置身 溫馨的空間 品味幸福的料理~  就是這個單純的信念，融合了多項義大利餐飲，創造出台中特有的義大利式美味藝術，義式幸福料理就在此誕生了，這裡的氛圍除了藉由視覺美學營造出令人驚艷的色彩，也充分運用了舒適的客座椅、符合人體工學的餐桌，讓人體驗溫馨舒適的用餐環境，位於車水馬龍台中火車站旁，在匆促的人來人往流動中，房福一片寧靜綠洲，優雅完美的景色，彷彿讓人置身在自己的幻想世界中，沉澱心靈、滿足味蕾，多樣化的異國料理、美味甜點、香醇飲品，等著您揪好麻吉一起來大快朵頤。  日光郡的氣氛除了藉由視覺美學營造出驚艷的色彩，也充分運用了舒		
63	彩色寧菠國際有限公司-寧菠小館	地址：臺中市北區學士路146號 電話：04-2236-0959 營業時間：週一至週日09:30-21:30 公休時間：全年無休 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/restaurant.ninbo">https://www.facebook.com/restaurant.ninbo</a>	2002年3月17日成立寧菠大鍋貼1代店，從黃昏市場開始創業，經過6年的經營，除了自有資金及廠商協助下，於2008年1月15日寧菠風味小館成立，2010年3月 彩色寧菠國際有限公司成立，且成為台中市唯一一家連續七年榮獲台中市十大伴手禮首選的店家。 寧菠小館團隊將本著「捍衛台灣飲食健康、創新在地飲食文化」的企業使命在餐飲業不斷向前邁進，大家的支持將是我們邁向國際的最佳動能與動力。 寧菠小館將秉持著多年來經營理念：三低二高、健康、蔬食、無味精的健康飲食為主。 2015年升格為綠色餐廳，將在地蔬果食材做特色小吃以及風味料理。蔬果入菜、老菜新吃、顛覆傳統、創新研發，也是讓寧菠最具特色與差異化的最大價值。	凡消費滿800元送乙份首獎黃金泡菜	105年12月13日至106年3月31日止
64	福容大飯店麗寶樂園分公司-J棧居酒屋	地址：臺中市后里區福容路88號 電話：04-25571366#8322 營業時間： 午餐 11:30-14:00 晚餐 17:30-21:00 消夜 21:00-24:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://yamay.fullon-hotels.com.tw/">http://yamay.fullon-hotels.com.tw/</a>	五星級飯店 台中福容大飯店-月眉坐落於台中市最具休閒及藝術人文氣息的后里區，規劃為老少咸宜、令人喜愛的主题式度假飯店，外觀以亮眼的橘、黃、淺藍、草綠框出活潑氣息，呼應麗寶樂園歡樂的氣氛更增添住旅的愉悅。飯店內擁有3間頂級品味美饗的中西餐廳。 中式福粵樓位於飯店大廳樓層，嚴選當令食材完美呈現經典港式風味，烹飪最頂級的料理；另設有獨立VIP包廂，可盡情享受私人用餐空間。 西式田園咖啡廳位處飯店1樓，入內用餐可飽覽北台中變化萬千的美景或皇家花園廣場綠意盎然的景致，菜色的供應上採歐陸自助百匯或精緻自助式百匯供應，無論海鮮、現切排餐、經典主餐、蔬食類佳餚，皆為主廚嚴選當令食材烹調而成，且搭配多國主题美食活動舉辦，滿足味蕾、驚豔視覺。 日式J棧居酒屋位於飯店L樓層，寬敞明亮用餐空間，簡約風格打造日式氛圍，主廚上乘手藝結合美味生鮮食材，精緻呈現藝術食尚之美。		

## 105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
65	福容大飯店 麗寶樂園分 公司-田園咖 啡廳	地址：臺中市后里區福容路88號 電話：04-2557-1366#8321 營業時間： 早餐 06:30-10:00 午餐 11:30-14:00(僅假日供餐) 下午茶 14:30-16:30 晚餐 17:30-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://yamay.fullon-hotels.com.tw/">http://yamay.fullon-hotels.com.tw/</a>	五星級飯店 台中福容大飯店-月眉坐落於台中市最具有休閒及藝術人文氣息的后里區，規劃為老少咸宜、令人喜愛的主題式度假飯店，外觀以亮眼的橘、黃、淺藍、草綠框出活潑氣息，呼應麗寶樂園歡樂的氣氛更增添住旅的愉悅。飯店內擁有3間頂級品味美饌的中西日餐廳。 中式福粵樓位於飯店大廳樓層，嚴選當令食材完美呈現經典港式風味，烹飪最頂級的料理；另設有獨立VIP包廂，可盡情享受私人用餐空間。 西式田園咖啡廳位處飯店1樓，入內用餐可飽覽北台中變化萬千的美景或皇家花園廣場綠意盎然的景致，菜色的供應上採歐陸自助百匯或精緻自助式百匯供應，無論海鮮、現切排餐、經典主餐、蔬食類佳餚，皆為主廚嚴選當令食材烹調而成，且搭配多國主題美食活動舉辦，滿足味蕾、驚豔視覺。 日式J棧居酒屋位於飯店L樓層，寬敞明亮用餐空間，簡約風格打造日式氛圍，主廚上乘手藝結合味美生鮮食材，精緻呈現藝術時尚之		
66	福容大飯店 麗寶樂園分 公司-福粵樓	地址：臺中市后里區福容路88號 電話：04-2557-1366 營業時間： 午餐 11:30-14:00(最後點餐時間13:45) 晚餐17:30-21:00(最後點餐時間20:45) ※暑假期間假日中午用餐時間延長至15:00(最後點餐時間14:45) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://yamay.fullon-hotels.com.tw/">http://yamay.fullon-hotels.com.tw/</a>	五星級飯店 台中福容大飯店-月眉坐落於台中市最具有休閒及藝術人文氣息的后里區，規劃為老少咸宜、令人喜愛的主題式度假飯店，外觀以亮眼的橘、黃、淺藍、草綠框出活潑氣息，呼應麗寶樂園歡樂的氣氛更增添住旅的愉悅。飯店內擁有3間頂級品味美饌的中西日餐廳。 中式福粵樓位於飯店大廳樓層，嚴選當令食材完美呈現經典港式風味，烹飪最頂級的料理；另設有獨立VIP包廂，可盡情享受私人用餐空間。 西式田園咖啡廳位處飯店1樓，入內用餐可飽覽北台中變化萬千的美景或皇家花園廣場綠意盎然的景致，菜色的供應上採歐陸自助百匯或精緻自助式百匯供應，無論海鮮、現切排餐、經典主餐、蔬食類佳餚，皆為主廚嚴選當令食材烹調而成，且搭配多國主題美食活動舉辦，滿足味蕾、驚豔視覺。 日式J棧居酒屋位於飯店L樓層，寬敞明亮用餐空間，簡約風格打造日式氛圍，主廚上乘手藝結合味美生鮮食材，精緻呈現藝術時尚之		
67	樽 日式料理	地址：臺中市北屯區太原路三段747號 電話：04-2437-2239 營業時間：週一至週日 11:00-14:00 17:00-21:00 公休時間：電洽 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/otaru2011618">https://www.facebook.com/otaru2011618</a>	樽 開幕於2010年6月，4年來秉持一貫食材新鮮的精神，讓消費者享受高品質的料理，本店注重用餐氣氛及料理的每個細節，樽 用台灣人的熱情與好客來呈現日式料理的好味道，樽 也不僅是提供用餐的好所在，是一個像家一樣溫馨的地方，更是有老朋友相聚的回憶。 美食以新鮮創新為特色，每周三~四天從基隆坎仔頂及日本沿海捕獲新鮮野生漁獲，全由料理長一人親自料理，除保有日式料理的傳統以外，部份菜色還融入台灣人真性情的創意，使得口味上更加豐		
68	龍谷觀光飯店	地址：臺中市和平區東關路一段138號 電話：04-2595-1369 營業時間：07:00-09:30、 11:00-14:00、17:00-20:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.dragonvalley.com.tw/">http://www.dragonvalley.com.tw/</a>	龍谷觀光飯店位於海拔八百公尺、大甲溪沿岸的谷關溫泉風景區內，是全區唯一規模最大、設施齊全的觀光飯店。在前來谷關的台八線公路上，沿途山光水秀、景色怡人、生態豐富，溪岸峭壁秀挺，吊橋流水，引人入勝。 受好評的『溫泉豬腳』以溫泉水蒸豬腳，肉質香Q不油膩，『鱒魚雙吃』有清蒸、有煮湯兩種作法，取自上谷關養殖場，水質好使得鱒魚鮮嫩無比。 還可以品嚐在谷關地區最具知名的鱒龍魚套餐，鱒龍魚從魚頭、魚皮、魚肉甚至魚骨無一不可入菜，略帶嚼勁，含有豐富的膠質，絕對值得讓您細細品味。五葉松汁也是一絕，長在樹上的五葉松，也可變身甘中帶甜的健康飲料，是來谷關不可不嚐的飲品。 飯店備有中西式餐廳，中餐廳可容納六十桌大型筵席，衛生局檢驗合格得獎之優良無菸餐廳，餐廳廚師領有證照，讓您享受美食，吃得安心！		
69	雙鶴婚宴會館	地址：臺中市南屯區大墩七街361號 電話：04-2686-8080 營業時間：11:00-14:00 17:00-21:00(請先電話接洽) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.2happiness.com.tw">www.2happiness.com.tw</a>	『雙鶴婚宴會館』以白大理石建構空間和地板，宴客廳的天花板也鑲了十六盞水晶燈，高雅明亮，左右兩側大片的落地門窗，採光特佳，門窗外設計水景及花園，增添美感。 設備豪華的新娘休息室備有兩間，位於門廳旁，方便新人進出宴會廳。 本館備有可停放近一百多部車輛的停車場，絕對足夠六十桌客人停車的需求。 主廚團隊用心經營精緻菜色，採用產地採買第一等食材料料，專業婚筵餐廳並承辦民國的早午茶筵七喜酒席，雖然沒有太多華麗的裝飾，但蟹鄉一直秉持著用心、精緻、新鮮、美味以及誠信，不斷的求新求變，希望為每一位饕客提供一個更舒適的用餐環境及創新的精緻美食，我們堅持食材的新鮮度並以平實的價位回饋廣大的顧客，提供給消費者高貴而不貴的飲食需求。婚壽喜宴、經濟實惠小吃、商務會餐、大宴小酌、到府外贈，真心對待每一位前來用餐的顧客，讓顧客擁有賓至如歸的感受。喜慶宴會、尾牙春酒相聚蟹鄉!是你最佳		
70	蟹鄉海鮮川 菜餐廳	地址：臺中市大肚區中蔗路8號 電話：04-2691-5665 營業時間：週一至週日 10:30-14:00 15:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://a26915665.url.tw">http://a26915665.url.tw</a>	位於台中霧峰省諮議會園區的田媽媽蘆蘆餐廳，在過去曾是專供議員用餐的會館，如今不僅對一般民眾開放，更以在地食材為主軸達到減少運輸，節能減碳打造出獨具特色的美食饗宴。	小吃9折優惠，合菜恕不折扣。	105年12月13日至106年3月31日止
71	霧峰區農會 田媽媽蘆蘆 餐廳	地址：臺中市霧峰區中正路734號 電話：04-2333-8818 營業時間： 午餐 09:30-14:00 晚餐 17:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://tianmama.coa.gov.tw/print.php?id=A_woo_20050605212939">http://tianmama.coa.gov.tw/print.php?id=A_woo_20050605212939</a>	位於台中霧峰省諮議會園區的田媽媽蘆蘆餐廳，在過去曾是專供議員用餐的會館，如今不僅對一般民眾開放，更以在地食材為主軸達到減少運輸，節能減碳打造出獨具特色的美食饗宴。		

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
72	台中港酒店-樂滿地自助百匯餐廳	地址：台中市梧棲區大智路二段388號 電話：04-26568888 營業時間： 平日午餐11:30-14:00 假日午餐11:30-14:00 晚餐17:30-21:00 公休時間：無 網頁資訊：	堅持在地食材，創作無限料理 位於一樓大廳旁的樂滿地自助百匯餐廳，優雅與潔淨的時空感染了品嘗的氛圍，主廚講究健康取向與特選在地食材，感受土地記憶深刻的美好。以精湛手藝創意美味，以當地食蔬創新饗宴。用台灣土地的新鮮原味，洋溢出幸福口感新滋味。	自備餐具消費每滿百元現折價3元，滿一百元折價3元，滿兩百元折價6元以此類推	105年12月13日至105年12月31日止
73	台中港酒店-福港中華料理	地址：台中市梧棲區大智路二段388號 電話：04-26568888 營業時間： 午餐：11:30-14:00 晚餐：17:30-21:00 公休時間：無 網頁資訊：	創意中華料理，滿足老饕挑剔味蕾 運用中華料理博大精深工夫，燕翼在地食材精采呈現，色、香、味一應俱全！集結大中華特色名菜，每一口都吃的到博大精深的料理奧秘。並有獨立包廂，提供貴賓隱密安靜的用餐空間。	自備餐具消費每滿百元現折價3元，滿一百元折價3元，滿兩百元折價6元以此類推	105年12月13日至105年12月31日止
74	台中港酒店-宴會廳	地址：台中市梧棲區大智路二段388號 電話：04-26568888 營業時間： 需與電話接洽 公休時間：無 網頁資訊：	-		
75	鄉村鵝廚房	地址：台中市西區存中街19號 電話：04-23731558 營業時間： 午餐：11:00-14:30 晚餐：17:30-22:00 公休時間：每周二 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/Countrygoose/">https://www.facebook.com/Countrygoose/</a>	鄉村鵝廚房位在清幽的存中街上，洋溢著美式鄉村風格。庭院中聳立著三棵老樹~玉蘭花及杉木。夏天時玉蘭花盛開，院子與室內清香瀰漫讓人陶醉。陽光穿越葉隙撒落一片光彩，花兒綻放吐露清香，庭院內小橋流水多麼詩情畫意。 店主人過去是知名餐廳「茹蘇慕」的廚師，處理牛排擁有過人水準；老闆娘過去是「長榮桂冠」的調酒師，擁有一間店是兩人共同的夢想，鄉村鵝則是圓夢的結晶，料理上紮實的真本事連外國人都讚不絕口，還有超級大公關拉不拉多犬Bonnie可愛又溫馴，鄉村鵝是您不可錯過的優質餐廳。		
76	熱浪島南洋蔬食茶堂-台中店	地址：台中市南屯區向上路三段536號 電話：04-23801133 營業時間：11:00-21:30 公休時間：除夕至初二 網頁資訊： <a href="http://pulan-redang.com/">http://pulan-redang.com/</a>	熱愛美食的心情 對於素食美食的熱愛 2012年，熱浪島品牌創辦人，在長期信仰下一直茹素飲食，加上工作關係，當時時常往返著馬來西亞，熱愛美食的她，不論到那總是不斷的嚐試著各類蔬食料理，希望藉由美味的食物安慰著忙碌工作的心情。 熱愛美食的心情，讓她在馬來西亞結識了知名的蔬食大廚好友-張大哥【曾受邀請擔任國際巨星劉德華，為其岳父在馬來西亞辦蔬食壽宴】，彼此對於素食美食的熱愛，在一次因緣巧合下，張大哥受創辦人的邀請來台灣遊玩，住在創辦人三哥家中，三哥原是一位肉食主義者，對於美食總是抱著無肉不歡的心情，這樣的相遇下，奇妙的事情就這麼發生，原來張大哥一直以來希望能透過推廣素食，用他的廚藝與人們廣結善緣，卻沒想到這個第一個結善緣的人，竟是創辦人的三哥，當三哥吃到張大哥料理的素食，三哥臉上出現著意外驚喜與滿足的表情說：「這種素食我愛吃。」就這麼的一句話，讓創辦人心裡深深感動，決心向張大哥拜師學藝，堅定信念無論過程會多麼辛苦，也想將		
77	NU PASTA-大里中興店	地址：台中市大里區中興路二段510號 電話：04-24852059 營業時間：11:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/tali.zte.shop/">https://www.facebook.com/tali.zte.shop/</a>	記憶中，阿公總是寡言，一道道美味的中式料理，是阿公傳達心意的方式。 年幼時回家的路上，總會經過一間新潮的餐廳，裡面的客人用叉子捲著那裏著濃郁醬汁的細麵，看起來好美味。回家後，迫不及待地與阿公分享，希望阿公也能煮那好吃的麵。而一直遵循中式料理餐飲精神的阿公，卻以什錦麵取代了這小小的心願。 直到生日那天，阿公為了實現孫子的願望，到市場採購了不曾挑選的材料，烹煮出從未接觸過的義大利麵。一盤簡單的義大利麵，承載著阿公的用心與愛。這份簡單的感動與愛，成就了現在的NU PASTA。 為了將這份感動與更多人分享，我們以帶動世界「品味」新風潮為期許，將「簡單」重要的事做到最好，成為生活與「愛」的推動者。並且發揮影響力，運用「共創」、「共學」、「共好」、「共享」的精神，支持公益永續經營，創造社會價值，讓世界更美好。		
78	風尚人文咖啡館-大里店	地址：臺中市大里區中興路二段482號 電話：04-24839877 營業時間：11:00-02:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/%E9%A2%A8%E5%B0%9A%E4%BA%BA%E6%96%87%E5%92%96%E5%95%A1%E9%A4%A8-%E5%A4%A7%E9%87%8C%E5%BA%97-624565494290433/">https://www.facebook.com/%E9%A2%A8%E5%B0%9A%E4%BA%BA%E6%96%87%E5%92%96%E5%95%A1%E9%A4%A8-%E5%A4%A7%E9%87%8C%E5%BA%97-624565494290433/</a>	餐廳環境： 1. 環境寬敞、明亮，可那百人的平面是無障礙空間。 2. 獨立會議室包廂，免費提供投影機、白板…等設備。 3. 設有免費wifi與插座電源供顧客使用。 美食特色： 1. 餐點設計為簡餐飯、麵、焗烤…等、無國界料理適合全家大小食用。 2. 選用illy品牌精品咖啡豆、現打果汁與選用新鮮水果熬製1-2小時水果茶，並有現點現做的特色鬆餅…等甜品類。 3. 每年2次定期更換，加新特色餐點。 環保作為： 1. 冷氣空調分區開關，並全場使用LED燈做節能。 2. 資源回收分類。 3. 廚餘處理油水分離。 4. 使用省水循環系統。	提供餐點9折優惠/當月壽星到店用餐慶生，打卡上傳FB按讚即贈送蛋糕乙份！同行者贈小點心！	105年12月13日至106年3月31日止

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
79	漁人船釣海鮮餐廳	地址：台中市西屯區福科路562號 電話：04-24632166 營業時間： 午餐：11:00-14:00 晚餐：17:00-01:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://fisherman.tw">http://fisherman.tw</a>	漁人船釣海鮮餐廳是活海鮮及現流海鮮的台菜海鮮料理。 大宴小酌宴客、公司聚餐、家庭聚會、生日、尾牙宴、年菜外帶、圍爐及春酒的最佳餐廳，亦有外燴外送服務，多項優惠特價中，詳細資料請上FB或網站。	1.現金結帳 9折優惠(不得與其他優惠同時使用) 2.刷卡結帳 9.5折優惠(不得與其他優惠同時使用) 3.特價品、合菜、酒飲及年節假期不優惠	105年12月13日至106年3月31日止
80	東勢客饌美食館	地址：台中市東市區中山路3號 電話：04-25889168 營業時間： 午餐11:30-14:00 晚餐17:30-21:00 公休時間：周一 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/%E6%9D%B1%E5%8B%A2%E5%AE%A2%E9%A5%8C%E7%B8%E9%A3%9F%E7%87%B4%E9%A4%A8-937289226345381/">https://www.facebook.com/%E6%9D%B1%E5%8B%A2%E5%AE%A2%E9%A5%8C%E7%B8%E9%A3%9F%E7%87%B4%E9%A4%A8-937289226345381/</a>	本餐廳有台菜日式料理各種獨特美食家餚。		
81	楓樹真好吃食館	地址：臺中市西屯區臺灣大道三段99號惠中樓地下1樓 電話：04-22289111#11973 營業時間：10:00-14:00 公休時間：六日 網頁資訊：無	-		
82	雙魚二次方餐廳	地址：台中市育才北路8號 電話：0982-670109 營業時間：11:30-20:00 公休時間：周三 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/goo.pisc.es2/">https://www.facebook.com/goo.pisc.es2/</a>	『雙魚2次方』這是屬於我跟我男朋友的愛情劇.也是我們的故事,取之於我們兩個人的星座,兩個雙魚座的個體,從相遇、相識、相知一直到在一起,成為雙魚2次方。  每個人的一生有很多夢想嘗試有可能跌倒有可能成功,可是這都是用來成就自己的生命...我也不例外...跟我男朋友一起創業,就是我實現生命的一種方式,離開父母離開了我所熟悉的地方,當時很害怕可是也很期待,當離開台中來到台南,開始決定開店,這是我們對於我們的愛情與夢想的第一步...	點主餐套餐 飲料生及特調飲料、當月壽星四人同行一人免費、當日壽星加贈精美小蛋糕。	105年12月1日起至106年3月31日止
83	醉春園餐廳	地址：臺中市潭子區中山路二段382號 電話：04-25324652 營業時間： 午餐11:00-14:00 晚餐17:00-21:30 公休時間：無 網頁資訊：無	設在潭子區中山路二段的「醉春園」餐廳,是由廖樹金、廖子卿父子經營,創立於1909年,經歷三代迄今已有七十多年,是塊「老招牌」。 廖子卿說,「黑胡椒炸豬排」調味很簡單,只是豬排加上黑胡椒,但特別講究下鍋時的火候,剛開始用強火,中途用中火,最後用文火,務必恰到好處,而且他們所選的都是帶骨的里肌肉,肉片較厚,洗淨後直接下鍋,吃在嘴裡又香又Q。 醉春園餐廳另一招牌菜「川九子湯」,是用肉丸、冬粉、豆腐、高湯調製而成,再加上黑胡椒,鮮中帶辣的湯頭,讓人喝了還想再喝。 廖樹金繼承父親廖蕃蕃師傅事業,並將「干煎肉」改良為現在的「黑胡椒炸豬排」,六十一歲退休後,再傳給兒子廖子卿,三代經營餐飲業,風味不變,黑胡椒炸豬排及川九子湯,始終是他們的招牌菜,慕名而來大有人在。 而他們所選的也是帶骨的里肌肉,肉片較厚,洗淨後直接下鍋,吃在嘴裡又香又Q,令人不禁讚嘆「原來豬肉也能做得這麼好吃!」另外	店內消費滿990元招待精緻甜點1份	105年12月13日起至106年3月31日止
84	森王子	地址：臺中市新社區永源里水井街28號 電話：0987-816726 營業時間：11:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/mori520520">https://www.facebook.com/mori520520</a>	◆下午茶、午晚餐、住宿、生日派對、團體聚餐、公司開會、各種讓人歡喜幸福的日子,讓森王子與您一起安排! ◆擁有30人及80人會議空間,適合企業及團體旅遊,會議、教育訓練、人才培訓、發表會、記者會、演講 ◆餐飲服務: 簡餐 火鍋 咖啡 輕食 烤肉BAR. B. Q 歐式百匯BUFFET 班親會自助餐	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止

105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
85	屋馬日式燒肉有限公司	地址：臺中市南屯區文心路一段436號 電話：04-23106699 營業時間：11:00-24:00 公休時間：總統大選 網頁資訊： <a href="http://http://www.umai.tw">http://http://www.umai.tw</a>	公司簡介 企業使命-宣揚幸福職場，提昇企業文化，『讓幸福，走進你心裡』，希望藉由屋馬對於餐飲的用心與付出，提供員工改變命運的舞台。 經營理念-屋馬核心價值為『服務創新』，顛覆餐飲顧客服務架構，擴及員工服務成為幸福職場。  獲獎記錄- 榮獲 SGS ISO9001 國際品質稽核認證 TTQS人才發展品質管理系統評核-『企業機構版銅牌獎』 經濟部商業司『台灣優良餐廳』認證 經濟部商業司『GSP 優良服務餐廳』認證 德國萊茵國際認證 教育部字號『顧客服務管理師』授證 教育部認可 CSTQ『教育訓練管理師』授證 台中市衛生局『食在安心』優良餐廳 台中市環保局『綠色餐廳』優良餐廳		
86	西海岸現撈海鮮餐廳	地址：臺中市大安區福住里中山北路186號 電話：04-26760052 營業時間： 午餐 10:00-14:00 晚餐 17:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/%E8%A5%B7%E6%B5%B7%E5%B2%B8%E7%8F%BE%E6%92%88%E6%B5%B7%E9%AE%AE%E9%A4%90%E5%BB%B3-714547435347452/">https://www.facebook.com/%E8%A5%B7%E6%B5%B7%E5%B2%B8%E7%8F%BE%E6%92%88%E6%B5%B7%E9%AE%AE%E9%A4%90%E5%BB%B3-714547435347452/</a>	西海岸現撈海鮮餐廳 舒適的環境 新鮮的食材 專業的規劃提供給您完整的外燴餐飲服務 中餐 晚餐熱門餐廳 適合團體聚餐的好地方 台中市大安區福住里中山北路186號 訂桌專線04-2676-0052		
87	包心菜實驗室廚房	地址：臺中市西區公益路68號15樓 電話：04-23101006 營業時間： 一、五11:00-21:00 六、日09:00-21:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/cabbage.cooking.lab/">https://www.facebook.com/cabbage.cooking.lab/</a>	包心菜，帶領夥伴踏遍台灣各地的鄉土小鎮...深深感受細細體會，用心用味嘗品嘗發生在這塊土地動人的故事-好多勇敢的人，離開城市移居農村...用雙手雙腳微薄的力量堅定的走出這個社會既定的人生價值觀，包心菜盡量使用有產銷履歷的好食材。 順隨季節，使用當令在地，用友善土地、自然栽種的作物，並有大量葉菜、香草、食用花卉，產自自家15樓的空中菜園~我們期待引領客人~感知天地萬物，總有時節~還給生活原有的從容和態度。	凡持有相關綠色餐廳優惠券的客人，來電即招待空中菜園新鮮香草茶乙杯	105年12月13日至106年3月31日止
88	臻愛婚宴會館-烏日店	地址：臺中市烏日區光田路62號 電話：04-23382669 營業時間：11:00-21:00 公休時間：春節大年初一 網頁資訊： <a href="http://www.eyaji.com.tw/">http://www.eyaji.com.tw/</a>	臻愛婚宴會館以「幸福」為基調，持續拓展華麗場地。繽紛氣派的空間設計，洋溢甜蜜溫暖的氣息；而「顧客至上、以客為尊」更是我們的座右銘，為新人量身打造幸福企劃，並視賓客為至親好友般熱情款待，期待蒞臨的嘉賓皆能有彷彿回到家的溫馨感受。 多年來，我們始終秉持著「用心·創意」、「完美·品質」、「合理·價位」三大核心價值。藉著多年知名餐廳的品牌力，突破以往婚宴市場「場地講究、菜色講究」的刻板印象，堅持用最新鮮的上選食材、兼容傳統與創新技藝，來呈現專注原味精華的豐盛菜餚，讓每一場婚宴都成為締造賓主美好回憶的珍貴饗宴。 七味亭在2005年創立之初，即秉著日式料理的傳統調味精髓，以鰹魚昆布高湯為基礎，再佐以濃、淡口味醬油、清酒、味噌、糖、鹽、米醋、味醂來調味，即能有不同層次的料理變化。 嚴選食材： 採用擁有雲林縣政府快樂豬認證、台灣珍豬認證、產銷履歷認證、CAS認證、HAPPC認證，堅持從牧場到餐桌一元化，提供消費者吃的安心、吃的健康的豬肉。不只食材可以溯源，更有最完整的品質管控與保證。 使用CAS一等米，通過快速農藥檢測站檢驗合格。 蔬果：每日採買的當令季節性新鮮蔬果，無須過度調味，口感清脆爽口、甘甜。 麵包粉：採用特級生鮮麵粉，顆粒分明、香酥脆的口感不油膩，讓您享受美食無負擔。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日至106年3月31日止
89	七味亭-旅順店	地址：臺中市北屯區旅順路二段161號 電話：04-22434649 營業時間： 午餐11:20-14:00 晚餐17:00-21:00(供餐至20:30) 公休時間：星期一 網頁資訊： <a href="http://WWW.CHIWEITING.COM.TW">http://WWW.CHIWEITING.COM.TW</a>	凡消費任一套餐，即贈送一點，集滿十點可免費兌換188套餐乙份	105年12月13日至106年3月31日止	
90	La Pala 鏟子義大利餐廳	地址：臺中市西區中興街165號 電話：04-23013996 營業時間： 週一~週五11:30-15:00 17:30-22:00 週六&週日11:30-22:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/La.Pala.">https://www.facebook.com/La.Pala.</a>	La Pala Pizzeria Ristorante是一間提供正統拿坡里比薩的餐廳。並以結合在地食材的方式呈現義大利料理手法，依照季節時令推出不同的菜色。		

## 105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
91	月光兔天堂 小店	地址：臺中市南屯區大墩七街493號 電話：04-23805596 營業時間：週一～週五 中午 11:30-14:30 晚上 17:30-21:30 週六、日 中午11:30-16:00_晚上 17:30-21:30 公休時間：每週二公休 網頁資訊： <a href="http://www.facebook.com/Heaven.Pizzeria/">http://www.facebook.com/Heaven.Pizzeria/</a>	我們使用當季的蔬菜和在地的新鮮食材 深信跟著季節的脚步走~ 大自然就會帶來豐盛的好味道~ AssociazioneVerace Pizza Napolitana義大利正統拿坡里披薩協會 (AVPN since1984)，以尊崇傳統手法及嚴謹審核在推廣拿坡里披 薩。 石窯是請義大利人蓋的，Pizza是去拿坡里學的 我們尊重台灣本土食材，尊重義大利飲食文化		
92	塔比歐卡 Tapioca 義 式創意料理	地址：臺中市西區五權一街116號 電話：04-23721388 營業時間：08:30-22:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="https://zh-tw.facebook.com/Tapioca.Taichung/">https://zh- tw.facebook.com/Tapioca.Taichung/</a>	座落在都市的美麗花園，這是客人對我們的稱讚，戶外寬敞庭院讓您 感受舒適與自然的靜謐，美味餐點讓您感受到味覺與視覺的雙重饗宴 ，希望帶給各位像家一樣的自在感受。 珍珠粉圓是我們與眾不同的特色，將珍珠入菜顛覆您原有的印象，開 發許多創意料理與獨家自製的餐點讓您有截然不同的新奇感受。 環保與節能是我們一直持續努力的方向，進行垃圾分類、空調溫度控 管、節能燈泡...等許多環保作為，希望與顧客共同實地參與，給各位 一個美好的用餐環境同時也能為愛護地球盡一份心力。	提供餐點9 折優惠(1. 不得與其他 優惠同時使 用 2. 假日不得 使用)	105年12月13日 至106年3月31日 止
93	臻愛婚宴會 館-豐原店	地址：臺中市豐原區成功路500號 電話：04-25159025 營業時間： 午餐 11:00-14:30 晚餐 17:00-21:30 公休時間：春節大年初一 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/eyaji06/">https://www.facebook.com/eyaji06/</a>	臻愛婚宴會館以「幸福」為基調，持續拓展華麗場地。繽紛氣派的空 間設計，洋溢甜蜜溫暖的氣息；而「顧客至上、以客為尊」更是我們的 座右銘，為新人量身打造幸福企劃，並視賓客為至親好友般熱情款 待，期待臨臨的嘉賓皆能有彷彿回到家的溫馨感受。 多年來，我們始終秉持著「用心·創意」、「完美·品質」、「合 理·價位」三大核心價值。藉著多年知名餐廳的品牌力，突破以往婚 宴市場「場地講究、菜色講究」的刻板印象，堅持用最新鮮的上選食 材、兼容傳統與創新技藝，來呈現專注原味精華的豐盛菜餚，讓每一 場婚宴都成為締造賓主美好回憶的珍貴饗宴。		
94	臻愛婚宴會 館-美村店	地址：臺中市西區美村路一段327號 電話：04-23012899 營業時間： 午餐 11:00-14:30 晚餐 17:00-21:30 公休時間：春節大年初一 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/eyaji004/">https://www.facebook.com/eyaji004/ /</a>	臻愛婚宴會館以「幸福」為基調，持續拓展華麗場地。繽紛氣派的空 間設計，洋溢甜蜜溫暖的氣息；而「顧客至上、以客為尊」更是我們的 座右銘，為新人量身打造幸福企劃，並視賓客為至親好友般熱情款 待，期待臨臨的嘉賓皆能有彷彿回到家的溫馨感受。 多年來，我們始終秉持著「用心·創意」、「完美·品質」、「合 理·價位」三大核心價值。藉著多年知名餐廳的品牌力，突破以往婚 宴市場「場地講究、菜色講究」的刻板印象，堅持用最新鮮的上選食 材、兼容傳統與創新技藝，來呈現專注原味精華的豐盛菜餚，讓每一 場婚宴都成為締造賓主美好回憶的珍貴饗宴。		
95	Show喫冰小 棧	地址：臺中市西區民權路256號 餐廳營業時間：13:00-23:00 餐廳公休時間：無固定公休，接公告 於粉絲團 網頁資訊： <a href="http://www.facebook.com/Showsnowice/">http:// www.facebook.com/Showsnowice/</a>	Show喫冰小棧位於民權路上，鄰近台中教育大學(前台中師院)。餐廳 環境整潔，已營業三年多，店內環境已慢慢改善，燈光美氣氛佳，藍 色、黃色的牆面加上放了許多照片，都是與客人的回憶，以及對寵物的 愛心帶給大家溫馨、輕鬆的感覺。 Show喫冰小棧頗名思義以冰品為主，鍋燒麵、拉麵、熱食為輔。冰 品配料皆由老闆娘親自掌廚烹調，水果、配料也是親自至市場採買處 理，品質把關嚴謹。冰品項目、內容逐年創新、改造，為了就是不讓 客人感覺乏味無趣。 在還未加入綠色餐廳之前小棧已習慣做好分類及節能。許多的垃圾 像是紙類、玻璃製品、鐵鋁罐皆能回收再利用，又可以減少空氣和水 的污染。外帶碗餐具部分選用紙類可回收，以及可重複使用的不銹鋼 湯匙、筷子和瓷碗做內用。燈管部分從原本容易壞的T5燈管改裝成內 嵌式的LED省電燈泡。 加入綠色餐廳後更懂得如何提倡環保概念，自備環保碗筷是最好的 方法，如果每個人出門都自備環保碗筷等餐具，既能吃得安心又衛生	提供餐點9 折優惠(限 內用)	105年12月13日 至106年3月31日 止
96	臺中饗宴館	地址：臺中市南屯區益豐路四段338號 電話：04-23823320 營業時間： 午餐 11:00-15:00 晚餐 17:00-21:00 公休時間： 網頁資訊： <a href="http://www.gofun.tw/">http:// www.gofun.tw/</a>	專屬私人空間宴會VIP包廂15桌、160桌多功能宴會廳 可提供浪漫婚禮、尾牙春酒活動、產品展示會、工商交流發表會 擁有千萬音響、HD高畫質影音設備、專業婚禮企劃 舒適的用餐環境、寬敞的停車空間、優質的服務團隊		
97	亞緻大飯店- 頂餐廳 Top of One	地址：臺中市西區英才路532號46樓 電話：04-23031234 營業時間： 午餐 11:30-14:00(最後點餐時間 13:30) 下午茶 14:00-17:00(最後點餐時間 16:30) 晚餐 18:00-22:30(最後點餐時間 21:30) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/dining-detail.php?id=1">http://www.hotelone.com.tw/chines e-trad/dining-detail.php?id=1</a>	高居 Hotel ONE 頂端，坐擁最佳景致。紅色沙發，微微藍光，柔和 音樂，讓人一進到這個空間不自覺就放鬆了整個人的線條。晶透水晶 吊燈、黃銅古董鏡面，細緻雪白的珍珠牆面，加拿大設計師手繪圖騰 ，以海軍藍壁面及褐色藤蔓交織表現古典時尚，新與舊的完美比例再 現絕代風華。主廚選用穀物飼養的頂級牛肉，展現其精湛的廚藝，忠 實呈現出食材的最鮮活絕美滋味，點燃起您味蕾的無限驚喜！在中台 灣最高景觀餐廳，擁抱灑落城市的星光，享受細膩體貼的服務及優雅 浪漫的氛圍，盡情享受一場頂級炙燒牛排饗宴。		



105年度榮獲臺中市綠色餐廳名單

序	餐廳名稱	營業資訊	餐廳簡介	優惠內容	優惠時間
98	亞緻大飯店-忘廊 Lounge One	地址：臺中市西區英才路532號29樓 電話：04-23031234 營業時間： 日-四 18:00-01:00 五、六 18:00-03:00 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/dining-detail.php?id=4">http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/dining-detail.php?id=4</a>	微醺的繽紛之夜 - 29F Lounge ONE 忘廊 讓您沉浸於爵士樂曲、浪漫拉丁，可狂野、可微醺，電視牆演出聲光佳作，多變繽紛的燈光氣氛，陶醉於 Lounge ONE 的夜，酷、炫，流連不眠。 飲酒請適量·安全有保障		
99	亞緻大飯店-異料理 In Restaurant	地址：臺中市西區英才路532號 電話：04-23031234 營業時間：06:30-21:00(最後點餐時間20:30) 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/dining-detail.php?id=2">http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/dining-detail.php?id=2</a>	無界的異國美食 - IN Restaurant 異料理 打破傳統美食疆界，以來自西方的歐陸料理搭配泰、印亞洲主題風味佳餚，變幻出多道豐盛美饌，有著明亮的開放式廚房及時尚的簡潔設計，深獲都會人士的喜愛！尤其是充滿變化的異國風格料理，以及著重健康概念的菜單設計，在中部地區的餐飲市場來說，深具特色。想要品嚐異國風味，體驗多元珍饈，就不能錯過 IN Restaurant 異料理餐廳。	用餐提供餐點9折優惠	105年12月13日起至106年3月31日止
100	亞緻大飯店-宴會廳 Banquet	地址：臺中市西區英才路532號 電話：04-23031234 營業時間：請洽洽 公休時間：無 網頁資訊： <a href="http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/wedding-list.php">http://www.hotelone.com.tw/chinese-trad/wedding-list.php</a>	-		
101	石農咖啡美食館	地址：臺中市石岡區萬興村豐勢路881巷10號 電話：04-25823200 營業時間：11:00-17:00 公休時間：每周一 網頁資訊： <a href="http://www.skhfa.org.tw/travel.php?name=%E7%9F%B3%E8%BE%B2%E5%92%96%E5%95%A1%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E9%A4%A8">http://www.skhfa.org.tw/travel.php?name=%E7%9F%B3%E8%BE%B2%E5%92%96%E5%95%A1%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E9%A4%A8</a>	原本石農咖啡這個區域是租給一般民本經營的，後來石岡鄉農會總幹事張東海認為，要推廣食水耕休閒園區，第一個要務便是由農會親自動手下去做，所以這間咖啡廳便是由石岡鄉農會帶頭所經營。當初在經營的目的，就是希望從東豐綠色走廊過來的遊客能夠有個舒適的休憩場所，能夠把腳踏車停下來，在石農咖啡裡喝喝飲料吹吹冷氣，雖然咖啡廳的外觀讓人感覺價格似乎頗昂貴，但最便宜的簡餐只要八十塊，就可以再這裡舒服的地方休息一個下午，讓您好好的享受出遊的愜意感喔~ 探訪食水耕的攝影小組們，每次來到食水耕工作時，幾乎都會來這個地方休息，因為石農咖啡有舒適的環境可以好好的放鬆外，餐點價格也很樸實而且好吃，這大概也是我們在石岡鄉工作的原因之一。		
102	Red coffee 對的咖啡	地址：臺中市南區學府路92號 電話：04-22852520 營業時間：08:00-17:00 公休時間：請洽網站資訊 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/Red-coffee-%E5%B0%8D%E7%9A%84%E5%92%96%E5%95%A1-1485069458445569/">https://www.facebook.com/Red-coffee-%E5%B0%8D%E7%9A%84%E5%92%96%E5%95%A1-1485069458445569/</a>	-		
103	童遊食堂親子餐廳	地址：臺中市北屯區梅川西路四段293號 電話：04-22990037 營業時間： 一-四11:00-17:00 五-日10:30-21:00 公休時間：以官網公布為準 網頁資訊： <a href="https://www.facebook.com/kidsland0806/">https://www.facebook.com/kidsland0806/</a>	童遊食堂位於台中市北屯區，是一間以半自助式餐飲服務為主的親子餐廳，健康營養的餐點，加上友善的親子環境，適合一家大小前來渡過歡樂的用餐時光。 一樓為小朋友的專用遊戲區，適合 2 歲以上的小朋友，除了有超大型的溜滑梯外，還有像海一樣漂亮的琉璃石砂區，並且還設置了多組家家酒的廚房組。 二樓一部份為用餐區，提供 50 人的空間座位，除了套餐外，自助吧台還提供麵包、餅乾、爆米花、湯品與飲料等。 二樓另一部份為車車區，提供多台遊戲車讓小朋友乘玩。另一區則是 0 - 2 歲的寶寶區，提供多項教具讓家長和小朋友互動。	用餐提供餐點9.5折優惠	105年12月13日至106年3月31日止