海外返台投票包場專刊 · 現場分食指南

PIVOT 旋轉們 | 週六開票夜訂餐清單

包場地點　中正區水源路 35 巷 2 號 1 樓
接待對象　海外返台投票包場客群
選店標準　已篩除週六公休，標註「補充」為新增推薦

注意空班　**順園小館**（14:20–17:00 休息）、**鴻海燒鵝**（14:30–16:30 休息）；這兩家名店下午有空班，請留到 **17:00 晚餐時段後**再下單。

點餐心法　開票時大家多半站著聊天或走動看螢幕，優先點**好拿取、冷掉不影響口感**的品項；湯麵類務必勾選或備註**「湯麵分開」**。

壹、 肉類與台式主食

適合大桌分食或當作晚餐時段主力正餐

鼎泰豐
10:30–20:30 | 新生／信義店

- **小籠包、排骨蛋炒飯、紅油抄手**

外送盒裝最穩妥、品質零失誤；炒飯與紅油抄手分裝給現場大家取用非常方便。

許記生煎包
15:30–22:00 | 師大龍泉街

- **招牌高麗菜鮮肉生煎包**

兩口一顆的剛好大小，下午三點半開賣，正好趕上四點開票初期幫大家墊胃。

嘉義第一名火雞肉飯
10:00–22:00 | 中正區南昌路一段

- **火雞肉飯、白菜滷、油豆腐、滷蛋**

點幾碗火雞肉飯搭配幾樣傳統台式滷小菜，一秒喚醒海外遊子的台灣在地感。

金磚鴨莊 汀州店 離場地近
10:30–20:30 | 中正區汀州路二段

- **脆皮燒鴨切盤、化皮燒肉**

距離旋轉們很近、外送速度快；下午鴻海燒鵝空班休息時，可以先叫這家頂上。

金峰魯肉飯 補充
11:00–01:00 | 羅斯福路一段

- **魯肉飯（小／中）、鼎邊趖、控肉、燙青菜**

國外回來指名度極高的台北傳奇老店，一路開到凌晨一點，晚一點續攤也能點。

藍家割包／四神湯
11:00–22:00 | 公館羅斯福路三段

- **綜合偏瘦割包、四神湯、肉粽**

單手拿著邊看開票邊吃最方便，肉質建議選「綜合（半肥半瘦）」現場接受度最高。

永豐盛 手工包子饅頭
05:00–22:40 | 師大路

- **鮮肉包、筍丁肉包、芝麻包、黑糖饅頭**

老麵麵皮放涼口感依然 Q 彈；吃素或不想吃太油的客人可以選黑糖饅頭或芝麻包。

鴻海燒鵝燒臘
11:00–14:30 · 16:30–20:30 | 台電大樓站

- **招牌燒鵝切盤、蜜汁叉燒、油雞**

不要點個人便當，直接單點「燒鵝／三寶大份切盤」當下酒大菜更適合包場分食。

卜乘輕食滷味 新生南店
11:50–21:00 | 新生南路三段

- **加熱滷味綜合拼盤、王子麵、時蔬**

湯頭口味比較清爽不死鹹，適合在大魚大肉之間用來補充一點青菜跟豆製品。

燈籠滷味 創始店 補充
12:00–23:00 | 師大路

- **大腸頭、鴨血、甜不辣、百頁豆腐、酸菜**

五香醬汁味道濃郁、極配啤酒跟手搖飲，非常適合開票中後段大家邊看螢幕邊夾。

貳、 炸物與夜市小吃

配飲料與酒水的氣氛擔當・現場需多備竹籤與紙巾

師園鹽酥雞 本店
11:00–00:00 | 師大路 39 巷

- **蒜味鹽酥雞、魷魚、甜不辣、四季豆、雞蛋豆腐**

點大份綜合裝盤最快，招牌生蒜片跟九層塔爆香香氣十足。

得記麻辣脆皮臭豆腐
12:30–23:30 | 羅斯福路四段 52 巷

- **脆皮臭豆腐（附泡菜）、麻辣鴨血臭豆腐**

國外最難吃到的正宗台味；氣味較重，建議擺在通風處或靠門口區。

公館／師大炭烤雞排與地瓜球 補充
15:00–23:30 | 公館／師大商圈

- **脆皮大雞排（切塊）、QQ 地瓜球、煉乳銀絲卷**

雞排務必勾選或備註「切塊」才好插著吃；地瓜球當嘴饞小點心極受歡迎。

參、 麵食與暖身熱鍋

入夜氣溫微涼，熱湯與炭燒鍋物能讓開票現場氣氛更暖和

霸味薑母鴨（汀州店）

距 100m 首推　17:00–00:00　｜汀州路三段 13 號

- **薑母鴨鍋底、鴨肉丸、凍豆腐、豆皮、鴨血、麵線**

就在旋轉們旁邊約 100 公尺，外送抵達最快且滾燙熱度最夠，晚餐時段首推必點。

長疆炭燒羊肉爐（和平店）

16:00–01:00　｜和平西路二段

- **炭燒羊肉爐、羊大骨、羊肉片、高麗菜、麵線**

下午四點就開門營業，比霸味薑母鴨早一小時；開票初期想先喝熱湯可先叫這家。

劉山東小吃店（牛肉麵）

補充　08:00–18:00　｜中正區開封街一段

- **清燉牛肉麵、紅燒牛肉麵、排骨酥**

中正區必比登老牌牛肉麵，外送務必選「湯麵分開」；注意只營業到傍晚六點整。

楊記排骨酥麵

11:00–22:00　｜萬華區漢口街二段

- **招牌排骨酥麵／冬粉、魯肉飯**

冬瓜與排骨酥熬煮的湯頭極為濃郁甘甜，外送一樣建議勾選「湯麵分開裝」。

肆、 甜點、古早味甜湯與手搖飲

解膩與宵夜收尾・特別補上返台遊子最想念的黑糖珍奶與台灣純茶

順園小館

11:00–14:20 · 17:00–20:50　｜公館商圈

- **豆沙鍋餅、抓餅、酸菜白肉鍋**

招牌豆沙鍋餅出餐時就會切好薄片，外皮酥脆芝麻香氣濃郁，當作中場甜點極為適合。

友蓁豆花店（同安店）

離場地近　11:00–21:30　｜中正區同安街

- **燒仙草（附硬花生）、紅豆湯、熱豆花**

距離水源路場地很近，入夜喝一碗熱呼呼的燒仙草配硬花生，最有台灣冬夜的溫度。

鴉片粉圓（公館店）

12:00–00:00　｜羅斯福路四段 52 巷

- **招牌鴉片粉圓、三圓冰／熱甜湯、愛玉檸檬**

跟得記臭豆腐在同一條巷子，一路開到半夜 12 點；清甜愛玉與粉圓配炸物最解膩。

龍潭豆花（公館汀州店）

補充　12:30–21:30　｜汀州路三段

- **古早味花生豆花（冰／熱）**

公館汀州路傳奇老字號，帶有獨特微焦豆香的傳統綿密豆花，長輩與華僑接受度極高。

巴伯 Q 奶／墾丁蛋蛋ㄉㄨㄞ奶

補充　11:30–22:30　｜公館商圈

- **黑糖珍珠鮮奶、仙草鮮奶**

國外珍奶又貴又不道地，公館最具代表性的溫熱黑糖珍珠撞鮮奶一定要點幾杯解饞。

十杯／大茗本位製茶堂

補充　10:30–23:00　｜汀州路三段

- **主恩牧場鮮奶茶、酪梨奶蓋紅玉、烤糖蕎麥凍奶青**

十杯（Spade Tea）與大茗皆在汀州路；除鮮奶茶外，建議多點幾杯「無糖純茶」幫客人解膩。

開票夜分批訂餐節奏建議

PHASED ORDERING PLAYBOOK ・ 依現場人流與開票進度分三波下單

PHASE 01 ｜ 16:00–17:30

剛開場・暖身墊胃

客人剛抵達、零星票數剛開出。先點**好拿取的手持點心與手搖飲**：**藍家割包、許記生煎包、永豐盛包子、黑糖珍奶與無糖純茶。**

PHASE 02 ｜ 18:00–20:30

晚餐時段・開票高峰

正餐時間現場人數最多。主力預訂**大份量主食與滾燙熱鍋**：**鼎泰豐炒飯小籠包、霸味薑母鴨、鴻海燒鵝切盤、順園豆沙鍋餅。**

PHASE 03 ｜ 20:30–22:30

結果揭曉・深夜續攤

大勢底定、大家留下來聊天續攤。追加**下酒炸物、重口味滷味與甜湯**：**師園鹽酥雞、得記臭豆腐、燈籠滷味、鴉片粉圓與熱燒仙草。**

團購協作　建議主辦人先於 Uber Eats 建立**「團購訂單（Group Order）」**連結並設好收件地址（水源路 35 巷 2 號 1 樓），讓現場賓客依時段自由加點。

場務備品　熱鍋與炸物進場前，請確認吧台與長桌已備齊**免洗碗、湯勺、公筷母匙、竹籤、厚紙巾與大型分類垃圾袋**，方便站立取食。