

鮮週報專欄

置身文藝復興大師拉斐爾的藝術世界
體驗視覺與味覺的雙重奏

拉斐爾廚坊藝文空間

隱身在巷弄之中的「拉斐爾廚坊」，以健康的餐點為主軸，深受附近高醫學生的喜愛。秉持著自己對於餐點的熱情，只使用當日現做醬汁，堅持只給客人最好的。有藝術科系背景的店長佟佟，餐廳內的擺設也與店名「拉斐爾」名副其實。店長提供藝文空間讓所有對藝術有興趣的人，都有展覽的平台可以展出，因此當您來到了店內用餐，除了享用店家精心準備的佳餚，不妨欣賞牆上精采的作品吧！

此外，店長佟佟希望落實美感至大街小巷。因此與高雄師範大學美術系碩士的謝欣蓀老師，於餐廳休息時間提供美術課程。



拉斐爾廚坊 (後驛店)

高雄市三民區後驛二街36號 (近捷運後驛站4出口)
電話：07-3118570

拉斐爾廚坊 (林泉店)

高雄市苓雅區林泉街106號 電話：07-7278684

丸作食茶 澄清店

珍珠的丸美口感 等你來品嘗

芋治綠茶

白玉

芝麻珍珠

綠拿鐵

阿囉姆珍珠

拿鐵

仙人掌珍珠

綠拿鐵



位於文山特區澄清路上的「丸作食茶」，秉持著手作的職人精神，堅持以透明化的製作過程，拒絕使用修飾澱粉來製作珍珠，讓顧客安心享用店家認真製作的每一顆珍珠。店長更強調，他們使用的皆為自己炒的焦糖，並且使用逆滲透純淨水。在這個食安事件頻繁的時代，丸作食茶澄清店帶給消費者的不僅是飲品的好味道，還有堅持天然的心意。因此在競爭激烈的文山特區，憑著高品質的宗旨，深受居民與上班族的喜愛。

同時，在「丸作食茶澄清店」消費滿百即可玩彈珠台的活動，以及每月的9日、19日為會員日，憑VIP卡享優惠，讓您可以享用到更優惠的健康好味道，歡迎大家一起來丸。

f 搜尋 | 丸作食茶-高雄澄清店

丸作 丸作食茶 亮麗女のパール。

澄清店：高雄市三民區澄清路519號

訂購專線：07-3908660



澄清店

丸作

丸作食茶 亮麗女のパール。



一起來丸創意

從台南起家的丸作食茶，從一開業，即以極高的知名度與口碑打入全台各縣市，擷獲全台灣人的味蕾。尤其坐落於文山特區澄清路上的「丸作食茶」，甫開業即以氣派有格調的日式裝潢，吸引大批人潮到店購買。店長表示，為了讓顧客享用到最健康的飲料，堅持現場手作珍珠，自己炒的焦糖，使用逆滲透純淨水。透明化的製作過程讓顧客可以安心享用店家認真製作的每一顆珍珠。因此在競爭激烈的文山特區，憑著高品質的宗旨，深受居民與上班族的喜愛。同時，「丸作食茶澄清店」還有消費滿百即可玩彈珠台的活動，讓您可以享用到更優惠的健康好味道，歡迎大家一起來丸。

高雄市三民區澄清路519號 訂購專線07-3908660

f 搜尋 | 丸作食茶-高雄澄清店

芋治綠茶

白玉

芝麻珍珠

綠拿鐵

阿囉姆珍珠

拿鐵

仙人掌珍珠

綠拿鐵





8湯頭 X 4主料 搭配自己的好滋味

「大門手造麵」精心研究烏龍麵體，運用完美的比例調和麵粉加以揉製，以達到滑溜彈牙的口感。並且採用二次烹調方式，搭配精心熬煮的各式湯頭，讓湯麵味道合一，呈現出美味的烏龍麵食。



全新品牌「大門手造麵」，在今年8月初重新開張，坐落於文山特區，以其別出心裁的日式裝潢，吸引著顧客的目光。老闆更強調，希望以更高的品質，歡迎所有舊雨新知光臨「大門手造麵」。其中，「大門手造麵」最大的賣點在於，店家主打多樣化的搭配方式，提供多達八種湯頭與四款山珍海味，供顧客自由搭配享受不同的美味，就是要讓你愛上他們的手造好味道。

高雄市三民區文濱路70號
服務專線：07-780-6496
營業時間：11:00~21:00



全新品牌「大門手造麵」，在今年8月初擺脫舊招牌，在競爭激烈的文山特區，以獨樹一格的日式建築，吸引著顧客的目光。並且延續相同的高品質，再次地吸引著所有忠實的顧客。

敞開大門迎接你 享用屬於自己的手造好味

店內舒適又充滿日式風情的用餐環境，讓人忍不住欣賞老闆用心打造的每一隅擺設。而「大門手造麵」最特別的地方在於，店家主打多樣化的搭配方式，提供多達八種湯頭與四款主菜讓顧客自由搭配享受不同的美味，就是要讓你愛上他們的手造好味道。

地址：高雄市文濱路70號 服務專線：07-780-6496 營業時間：11:00~21:00