

九畝んでのお食事といえば！小吃（シャオチャー）！

一口サイズの中華料理なので、色々な種類が食べられます！

■張記 九分傳統魚丸湯



オススメの逸品：綜合魚丸湯 NT\$40

店頭に山盛りに並べられた魚の団子が、お昼時には“あっという間”に無くなってしまうほどの人気の店。魚団子のスープ以外にも魯肉飯 や特製麺など手軽に食べられるものばかり。時間の少ない観光客は 魚団子のスープだけを注文する人たちもたくさんいるので、気軽に立ち寄ってみよう。

■阿柑姨芋圓



オススメの逸品：綜合芋圓 NT\$40

サツマイモの味がほんのりとしたモチモチの芋圓の他、小豆や緑豆などを氷の上に乗せた、九分で最も有名なスイーツ。練乳をトッピングすると(5元追加)、爽やかさの中に甘みが加わります。また、温かいスープで、お汁粉感覚でもOK！芋圓を注文したらお店の奥のテーブルで、海を眺めながら一息つきましょ。

■金枝紅糟肉圓



オススメの逸品：紅糟肉圓NT\$40と綜合丸湯NT\$45

肉圓(バーワン)とは、お米とサツマイモの粉をミックスした記事で豚肉と筍を包んで低温の油でゆっくりと揚げた、小吃です。甘辛いタレながら さっぱりとした味付けで、後からピリッとした辛さが残るなんとも不思議な 食感です。