

首爾多次回訪的美食推薦

(一) 소신이 쏘 신촌본점 新村奶油辣燉排骨鍋

地點:新村 [Naver map](#)

價格:一人約 17,000 韓幣

評價:這家店是我跟在延世大學認識的朋友最常光顧的店，是從學校步行就能抵達的距離，就算每次去都是平日也要排隊，是當地人跟觀光客都愛來的店。一鍋的配料有高麗菜、年糕、韓式冬粉和些許金針菇，配料給料實在。店家在辣度的部分貼心地分成五個等級，我們每次去都是點第三級，對於會吃辣的人來說應該是小辣到中辣的等級。

(二) 더기와 The Giwa

地點:狎鷗亭(有多家分店，我們每次去的都是位於狎鷗亭的分店)

價格:一人約 40,000 韓幣

評價:這家嚴格來說比較像是餐酒館，最有名的是他們的抹茶米酒，搭配蜂蜜喝非常美味。除了抹茶米酒之外，他們的餐點也都很出色，我們去了三次每次都會點一樣的東西，完全吃不膩。如果有預算限制只想要去喝一下酒，推薦點起司蜂蜜玉米煎餅搭配抹茶米酒，整間店也很有氛圍，適合跟一群朋友來！

(三) 능동미나리 성수점 陵洞水芹菜

地點:聖水洞 [Naver map](#)

價格:一人約 20,000 韓幣

評價:這家最有名的是生牛肉拌飯(능동육회비빔밥)還有水芹菜湯飯(능동미나리곰탕)，但不是那種吃了很驚艷的料理，比較像是就會想吃一次的較清淡的料理。在首爾的交換期間也去了有四次以上，水芹菜的味道類似我們熟悉的芹菜跟香菜的香氣，會怕香菜的朋友吃了不會覺得噁心，但見仁見智。生牛肉拌飯的水芹菜的香味很香，加上生牛肉拌著的麻油很清爽，絕對是台灣沒吃過的味道，非常推薦大家去聖水洞逛完街吃吃看。

(四) 마망젤라또 Maman Gelato

地點:聖水洞 [Naver map](#)

價格:一人約 7,000 韓幣

評價:這家的 gelato 是少數吃起來跟在義大利吃到的不相上下的店！每次去都大排長龍，連冬天都還是有人在排隊。吃了很多個口味之後，覺得開心果搭配巧克力是最好吃的組合，一起吃的話很香濃，但不會膩。帶了不同組朋友去吃，不喜歡吃甜品的朋友也覺得很好吃，推薦大家到聖水玩的話可以順便吃吃看。