第1頁・海鮮 & 居酒屋

新鮮海味

早上去市場吃海鮮丼，晚上到在地居酒屋小酌。

3F團隊自己也常去的真心推薦

掃QR碼開啟GOOGLE地圖



海鮮丼 · 大通・二條市場

★ 3F 員工推薦

小熊商店 Oguma Shoten

二條市場裡只有7個吧檯座位的小店。幾乎每天進貨，海鮮丼還附上熱騰騰的魚骨味噌湯。

必點 小熊推薦丼——海膽、鮭魚卵、鮪魚、鮭魚

★ 參加3F課程即贈迷你冰淇淋！

7:00–14:00（賣完為止）・不定休

地鐵大通站（35號出口）步行約4分鐘

可刷卡・PayPay | ¥1,500起 | 有中文菜單

Google 地圖
掃描開啟

海鮮居酒屋 · 薄野

海味 はちきょう 本店 Umi-aji Hachikyo (Main)

店員喊著「Oisa！」把鮭魚卵一匙匙堆到滿出碗外，熱鬧又有北海道味。建議預約，附近分店菜單相同。

必點 つっこ飯——滿到溢出來的鮭魚卵丼

18:00–24:00（週日・假日 17:00–23:00）・無休

地鐵薄野站（1號出口）步行約1分鐘

小菜費 ¥500 | ¥5,000起 | 有中文菜單

Google 地圖
掃描開啟

海鮮居酒屋 · 大通・狸小路

うおっと 魚人 大通本店 Uotto Uobito (Odori Main)

地下樓層的大型居酒屋，有2–30人的包廂。適合一群人一起吃生魚片、輕鬆聚餐。

必點 甜蝦抓抓樂——一把能抓多少算多少

17:00–23:30（週五・六至24:00）・無休

地鐵薄野站 步行約4分鐘

可刷卡 | 小菜費 ¥440 | ¥3,500起 | 未滿20歲不可入店

Google 地圖
掃描開啟

居酒屋 · 中島公園一帶・路面電車旁

★ 3F 員工推薦

あて 煮込み 肴 さとう Ate Nikomi Sakana Sato

離路面電車「中島公園通」站1分鐘的小巧居酒屋。家常創意料理，菜色隨季節變化。

必點 味噌燉內臟（¥480）・辣味綠咖哩炸雞

16:00–23:00・週四公休

路面電車中島公園通站 步行約1分鐘

小巧溫馨 | 不接待兒童

Google 地圖
掃描開啟

居酒屋 · 大通・狸小路市場

もつ焼き・煮込み いなり Inari

藏在狸小路市場裡的昭和風大眾酒場，口字型吧檯總是坐滿在地人。建議預約或開店就去。

必點 赤味噌燉牛內臟・內臟串燒

16:00–23:00・週日公休

大通站或薄野站，步行約5分鐘

僅收現金 | ¥2,500起 | 可吸菸

Google 地圖
掃描開啟

居酒屋 · 薄野

shigi44 肉刺しと餃子 TAMAGO NO MIGIUE shigi44 TAMAGO NO MIGIUE

日本酒居然也能喝到飽，有點瘋狂的居酒屋。從全日本各地進貨的地酒種類豐富。還有一顆顆手包的自製煎餃，以及生魚片和生肉料理。喜歡日本酒的人，一定要去一次。

必點 日本酒喝到飽・手包煎餃（招牌：高菜明太子煎餃）・生魚片

17:00–24:00（週五・六及假日前一天至翌0:30）・無休

薄野站 步行約3分鐘

可刷卡 | ¥3,000起 | 無英文菜單 | 全席可吸菸（僅限加熱菸）

Google 地圖
掃描開啟

好好吃一頓，也是旅程的一部分。

資訊確認於2026年11月。營業時間、價格與規則可能變動，出發前請掃QR碼確認。

第2頁・拉麵、湯咖哩 & 甜點

暖心拉麵與甜蜜收尾

札幌的靈魂美食，還有在地人收尾的方式：一杯聖代。

3F團隊自己也常去的真心推薦

掃QR碼開啟GOOGLE地圖



拉麵・味噌　平岸

札幌純連 札幌店 Sapporo Junren

1964年創業，打造出札幌味噌拉麵原型的老店。熱騰騰又濃郁的味噌拉麵，最適合滑雪後暖暖身子。

必點 味噌拉麵

11:00–21:00・週一公休

地鐵南北線澄川站 步行約5分鐘

僅收現金　售票機（無英文）　有停車場（對面也有）

Google 地圖
掃描開啟



拉麵・味噌　薄野・拉麵橫丁

味の華龍 Aji no Karyu

1965年創業，元祖札幌拉麵橫丁裡歷史最久的一家。溫潤的經典味噌湯頭，搭配Q彈捲麵。很適合喝完酒後來一碗收尾。

必點 奶油玉米味噌拉麵（¥1,350）

午 12:00–15:00（週一・四除外）・晚 20:00–翌1:00・不定休

地鐵薄野站（5號出口）步行約2分鐘

僅收現金　¥1,100起

Google 地圖
掃描開啟

拉麵・深夜　薄野

いそのかづお Isono Kaduo

只在深夜營業、僅7席的吧檯小店。湯頭看起來很重，喝起來卻溫和，帶洋蔥甜味與蒜香。特別推薦喝完酒後來收尾。可能要排2小時左右，建議晚上10點一開店就去。

必點 札幌黑——漆黑醬油拉麵

22:00–翌6:00・週日公休

路面電車資生館小學校前站 步行約3分鐘

僅收現金（售票機）　¥1,100起　歡迎兒童

Google 地圖
掃描開啟

湯咖哩　札幌站北口

Curry SAVoY カリー サヴォイ

2017年曾歇業、後來在札幌站北口復活的傳奇名店。清澈濃郁的湯頭配上大塊蔬菜。用手機掃QR碼點餐。

必點 雞肉蔬菜湯咖哩，辣度選4（5以上會很辣）

11:30–21:30（平日15:00–17:00休息）・週三公休

JR札幌站 步行約5分鐘

可刷卡・行動支付　¥1,500起　有兒童咖哩

Google 地圖
掃描開啟

甜點・聖代　大通・36號出口

パフェ、珈琲、酒、佐藤 本店 Parfait, Coffee, Sake, SATO

札幌名物「〆聖代」，在地人用一杯聖代替夜晚收尾。晚餐後常大排長龍，下午去比較不用等。

必點 鹽焦糖開心果聖代

13:00–24:00（週五・六至翌1:00）・每月不定休1天

地鐵大通站（36號出口）出站即到

可刷卡・行動支付　¥1,700起　歡迎兒童（晚上8點前）

Google 地圖
掃描開啟

像在地人一樣吃——6個小規則

1. **帶現金。**很多小店只收現金，拉麵店常用售票機（收千元鈔與硬幣）。
2. **「お通し」是常態。**居酒屋會收小菜費並附一道開胃小菜（約¥300–500），不是被坑。
3. **早點去。**人氣店會排隊或賣完，開店時間到最省時。
4. **大聲吸麵沒關係。**吸麵很正常，湯也不用喝完。
5. **湯咖哩：**先選辣度和飯量，再用湯匙舀一口飯浸到湯裡吃。
6. **不用給小費。**日本沒有小費文化，菜單價格已含稅。

不知道去哪吃？問問你的3F教練，我們最愛聊美食！

好好吃一頓，也是旅程的一部分。

資訊確認於2026年11月。營業時間、價格與規則可能變動，出發前請掃QR碼確認。