



臺
TAINAN
400
南



城市食力

臺南美食

名廚





臺南美食名廚

目錄

01 單元

緣起 序言

市長序	02
局長序	03

02 單元

美食名廚 × 手路菜 × 美食 × 景點

依報導順序

汪義勇 × 阿勇家餐飲事業	06
施宗榮 × 歸仁施家班餐飲宴席	08
李 萬 × 府城食府-正宗臺南料理	10
蔡裕峰 × 加丁師辦桌宴席	12
鄭景良 × 南吉外燴宴席	14
盧正治 × 寶味珍創意料理	16
李益仲 × 新萬香餐廳	18
施宗泰 × 喜慶宴席料理	20
陳秋菊、張志偉 × 阿菊食堂	22
蘇嘉進 × 蘇家宴席	24
蔡瑞成 × 東香臺菜海味料理	26
郭春發 × 郭家餐館	28
蘇瑞弼 × 八甲田專業外燴	30
陳進明 × 147 食堂	32
洪俊男 × 洪廚囍宴	34
郭育宏 × 宏珍宴席餐廳	36
吳健豪 × 阿霞飯店	38
吳火塗 × 欣欣餐廳	40
周榮棠 × 筑馨居	42
蔡博超 × 福樓餐廳	44
李日東 × 東東餐飲企業	46
蔡秀山 × 阿美飯店	48

03 單元

附錄 名廚資訊·臺南米其林美食地圖

臺南 美食名廚 店家資訊一覽表	52
2024 臺南米其林美食地圖	60

市長序 FOREWORD



臺南是美食之都，在綿長歷史與豐富的飲食文化交融下，培育出許多技藝精湛的廚師，不僅端出一道道承載情感與記憶的美味佳餚，更傳達著臺南人的生活精神與態度。今年「臺南400」特別推出「臺南美食名廚」手冊，以臺南各地宴席料理師傅的角度切入，帶領大家認識在歷史與飲食文化流淌的400年來，溫暖而美味的料理記憶。

臺南市長 **黃偉哲**

局長序 FOREWORD



從今(113)年3月起，觀旅局與在地文史工作者張耘書老師合作推出「臺南400·流動的盛宴—來辦桌」及「臺南400·精湛好食—揣(tshuē)餐廳」系列新聞稿，報導多位總鋪師和宴席主廚的人生故事，他們的料理事業無論是承自父祖，還是白手起家，皆堅守信念，在食材挑選、烹煮流程、用餐環境等方方面面，遵守古法的同時也與時俱進，使得這些職人們自豪的招牌料理，有古味技藝的傳承、有融合多元技法的創新，美味而有態度、堅定而有溫度。

本次「臺南美食名廚」手冊，精煉22位美食名廚們的精采故事及美味料理，並邀請名廚推薦臺南好吃好玩，歡迎大家來臺南體驗盛宴美味，且循著職人推薦品嚐美食、遊玩景點。

臺南市政府觀光旅遊局長 **林國華**



臺南美食

名廚

02 單元

美食名廚的人生故事

× 手路菜 × 美食 × 景點



阿勇家餐飲事業 × 汪義勇



料理不僅是餐桌上的美味 內蘊個人修為與顯於外的精緻美感

在臺灣外燴界享負盛名的汪義勇，自幼隨父親汪丁坤學料理，之後獨當一面承接外燴擁有一身精湛的廚藝，料理對他而言不僅是餐桌上的美味，還有內蘊的個人修為與顯於外的精緻美感。善於經營管理，汪義勇率先使用電腦盤點食材、管控成本與安排菜單；以自身勤謹自律為榜樣，打造出「阿勇家」紀律團隊；而致力將外燴精製化，更融入美學概念，從改革餐具、桌椅擺設到提升整體空間氛圍，汪義勇樹立起典範，帶起旋風式的影響力，引領外燴業邁入新的里程。

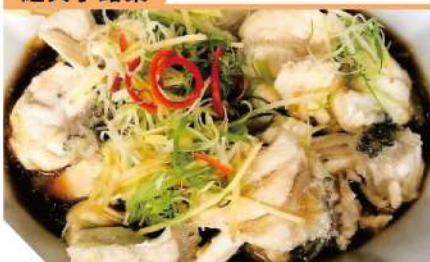
曾包辦過單場八百桌，單日十五場宴席，登上國際媒體Discovery，也為許多知名企業、政商名流辦桌，歷任總統李登輝、陳水扁與賴清德都曾是座上賓，2022年臺南市長黃偉哲接待來臺的美國前國務卿龐培歐，午宴也由汪義勇掌廚，可說是臺灣外燴廚師的重要代表。目前於歸仁創立「漂亮莊園」提供辦宴服務，早已將辦桌當作人生志業的阿勇師，要讓這樣最具有臺灣味道的餐飲形式與人情味，永遠傳續下去。

預煮過的干貝、魚翅、火腿、筍子、香菇塞入去骨的烏骨雞中，蒸熟後再加入高湯入燉盅蒸煮。內藏玄機的布袋雞，選料考究，食材相容，多道分工處理吊出滋鮮味醇，在時間與溫度的淬煉下，完美呈現豐美細膩的層次。源自早年知名酒家菜「八寶雞」，因肚內有乾坤，象徵賺錢滿布袋，所以稱「富貴布袋雞」，是喜慶宴客、入厝時十分好意兆的佳餚。

布袋繡球雞 汪義勇 經典手路菜



溜油龍膽石斑 汪義勇 經典手路菜



選用肉質紮實、體型較大的龍膽石斑，以低溫溜油方式鎖住魚肉的水分與胺基酸，再淋上醬油、魚露熬煮的醬汁，Q彈的魚肉在甘醇醬汁的提味下，鮮甜順口。溜油龍膽石斑是汪義勇研發的菜色，也是阿勇家十分受歡迎的一道菜，不同於一般喜宴上整尾石斑魚食用時還要分夾的不便，溜油龍膽石斑將整尾魚去刺取肉，讓盤中菜餚品相更佳也適宜就口。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 阿勇家漂亮莊園

「阿勇家」餐飲事業結合地中海風格的紅白房舍與南法蔚藍海岸屋瓦，打造出「漂亮莊園」，成為宴席與婚禮的夢幻場地。七十年來，「阿勇家外燴」與「漂亮議會廳」將料理提升為藝術，創造無數動人愛情故事。未來，「漂亮莊園」將繼續以精緻料理與專業婚禮顧問，為新人呈現完美的婚宴，書寫溫馨動人的愛情史詩。



三大牛肉火鍋 隱藏在臺南永康巷弄間的「三大牛肉火鍋」，是一家廣受本地饕客與旅人喜愛的溫體牛肉火鍋名店，創立至今已有近30年的歷史。這裡的每日現切溫體牛肉，不僅肉質鮮嫩、口感彈牙，大配上獨特的日式海苔湯底，湯頭清甜富有鮮味，讓人回味無窮。



八豆食府 - 台式懷舊料理 店家以經典的臺式懷舊料理著稱，餐廳供應多樣化的菜色，包括口感層次豐富的玉捲富貴蝦，將白蘿蔔切成長薄片，捲入鮮蝦與特製魚漿，搭配上吸滿高湯的蒸蛋令人一試成主顧。此外，金肚黑棗子排湯也是許多顧客點讚的菜色之一，用黑棗和多樣藥材熬製湯底，加上塞入豬仔的豬肚，讓湯頭喝起來清爽不油膩。

中興林場 日治時期設立，1954年更名為「新化林場」。這裡以低海拔熱帶林場特色著稱，並於1979年獲選為「新南瀛勝景」十勝之首。園區種植了多種原生樹木與熱帶果樹，生態豐富，包括多樣的蝴蝶、鳥類及昆蟲等動植物，是假日親子出遊的優質景區。

虎頭埤風景區 虎頭埤是臺灣第一座水庫，至今已有超過170年的歷史。這裡結合自然景觀與豐富的休閒設施，適合全家出遊。園區內有環湖自行車道、划船碼頭和地景公園，在這裡可以放鬆享受湖光山色，或是體驗親水活動，此外，虎月吊橋是景區的特色景點，吊橋橫跨湖面，帶來了絕佳的視野。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 阿勇家漂亮莊園	臺南市歸仁區和順路二段303號	06-2714112
2 三大牛肉火鍋	臺南市永康區國光三街3號	06-2712411
3 八豆食府-台式懷舊料理	臺南市仁德區太子路362號	06-2710021
4 中興林場	臺南市新化區知義里口埤 76號	06-5900022
5 虎頭埤風景區	臺南市新化區中興路 42 巷 36 號	06-5901325

歸仁施家班餐飲宴席 × 施宗榮



重視員工教育訓練，積極「牽師仔」 環境與美食相輔相成，朝向永續經營

傳承五代，已有上百年歷史，歸仁施家班掌門人施宗榮自幼從基本功洗切菜學起，歷經數次挫敗，勤磨手藝，練就一身好功夫。體認到技藝傳承與經驗累積的重要，十分重視員工教育訓練，積極「牽師仔」，培訓師傅，自己擔任「師傅頭」，從廚子轉為管理統籌，並採月薪制聘請師傅與助手，解決外燴產業人員流動與缺工問題。更在辦桌上致力革新，從餐具與擺設營造辦桌美學，幫內外場員工訂做制服，加強收送餐流程，提升專業度，成了施家班最醒目的標誌。

2015年施家班將事業版圖拓展至宴會餐廳，於安平開設「玄饌宴會館」，主攻婚宴市場，提供更舒適的環境與多元服務，成為臺南地區新人舉辦婚宴的好選擇。施宗榮以嶄新的管理經營模式，奠定施家班的基石，也讓數代傳承的家業規模擴大。從事飲食仍要回歸到廚藝本質，無論戶外辦桌或開啟宴會餐廳市場，不變的都是施家班對味道的要求，也唯有環境與美食的相輔相成，才能朝向永續經營。

傳統辦桌的「二路菜」魚翅羹，是最能展現師傅手藝的手路菜，堪稱指標性菜品。施家班以祖上留傳的手法製作，不僅食材用料精挑講究，工序更是逐一不漏。湯頭可說是魚翅羹的基底與靈魂，以大骨、雞骨、蔬菜久熬提煉湯底，才能熬出天然鮮甜，渾厚的湯頭，魚翅羹裡所有食材也必須分開處理，出菜前再將魚翅鋪排在上，呈現大器，是十分考驗師傅功力的一道菜品。



臺式魚翅羹 施宗榮 經典手路菜

施宗榮 經典手路菜 御品佛跳牆



施家班經典拿手料理，滿滿一盅干貝、豬肚、魚皮、赤唇、芋頭鯨等，再添入自製陳釀一年的枸杞人蔘藥酒，慢火熬燉數個小時，食材釋放出豐富的風味卻又保有各自的獨特口感，精華全融入琥珀色的湯汁，整盅佛跳牆帶著濃厚的膠質感與醇香，一入口令人讚賞不已！

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 玄饌宴會館

提供百年施家班客製化的傳統手路菜，配合不同活動主題打造精緻的桌席菜單。因為鄰近安平港，嚴選新鮮的海鮮入菜，另外紅蟳米糕、德國豬腳都是不容錯過的經典菜色，這裡擁有獨特的遊艇進場、玻璃延伸舞台等，搭配得天獨厚的壯麗海景，為宴會場面增添隆重氣氛與獨特的魅力。



1

東饌魚翅 東饌魚翅設於東東宴會式場-華平囍嫁館內，以高級魚翅料理聞名，選用手工水發上等魚翅及其他頂級食材，經過長時間細火慢燉，打造出味道濃郁的湯頭，除了魚翅料理外，餐廳還提供頂級尊榮套餐和桌席服務，特別適合文定宴客及各種重要場合。



2

安平古堡 安平古堡又稱熱蘭遮城，建於1624年，有著400年的歷史，古堡內的兩處遺跡被指定為國定古蹟，並在2022年合併更名為熱蘭遮堡遺構。遊客不僅可以在此欣賞古堡的歷史建築，還能在黃昏時分欣賞壯麗的「安平夕照」。

觀夕平台 位於安平港國家歷史風景區，作為離臺南市區最近的海景夕陽觀賞點，成為近年來相當熱門的景點，三角形的平台與兩側的防風林，營造出自然景色，平台前方映入眼簾的則是湛藍的海洋美景，低光源走廊的設計，不僅白天可以欣賞海景，夜晚的光害少，更顯寧靜迷人，夕陽西下時，吸引許多人駐足觀賞，相信你也會不自覺沉浸在這壯麗景致中！

安平老街 安平老街是臺灣歷史悠久的街道之一，建於三百多年前，由荷蘭人在安平地區興建，人稱「臺灣第一街」及「開臺第一街」。街道原設計僅供人和推車通行，因此相對狹窄，主要由土角厝、矮紅磚屋及西式洋樓組成，其中最引人注目的是洋樓上的手工浮雕，展現了當時的建築藝術。



3



4



5

名廚的餐館

名廚口袋名單

1 玄饌宴會館	臺南市安平區城平路1號	06-3911499
2 東饌魚翅	臺南市安平區華平路156號	06-2952288
3 安平古堡	臺南市安平區國勝路82號	06-2267348
4 安平老街	臺南市安平區延平街	
5 觀夕平台	臺南市安平區漁濱路	

府城食府 × 李萬



舉凡辦桌菜背後的意涵如數家珍 以料裡陪伴人生重要時刻

出身臺南四草的李萬，年輕時憑著對食材的熟稔優勢，從經營海產生意到轉戰辦桌，無論採買、處理食材到掌廚都一手包辦，擅於順應時令挑選食材，搭配最適宜的烹調方法，將臺灣料理發揮到極致，憑著自家供應的新鮮食材與精準控制成本，在外燴市場打出一片天。

入行極早也讓李萬對飲食文化瞭若指掌，傳統辦桌多圍繞著婚喪壽喜、節慶神誕而舉行，舉凡辦桌菜背後的意涵，出菜時機與場合都能如數家珍般道出，以料裡陪伴人生重要時刻。憂心傳統臺菜會隨時間更迭而式微，只要是市府舉辦相關活動，李萬一定應邀出席，端出拿手菜，希望將臺菜文化傳承下去。而熱中外燴，他兩個兒子也子承父志，長子李日東更自創東東餐飲企業，囊括中式、港粵、異國料理、傳統小吃與宴會餐廳，是國內極具指標性的餐飲企業，父子兩人在外燴與餐廳並蓄的開展精彩，為臺灣的餐飲業寫下輝煌的一頁。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 府城食府

以傳統臺南風味為基礎，在細節中融入新意，而特色菜紅蟳米糕，選用新鮮紅蟳蒸煮入味，與米飯完美搭配，在府城食府中也看得到經典臺南在地小吃，如擔仔麵、蝦捲、碗粿都令人一吃難忘。

四草綠色隧道 因獨特的紅樹林景觀而聞名，擁有臺灣少見的原始濕地生態，同時也被譽為「臺灣小亞馬遜」這裡棲息著豐富的生物群落，包括多種水鳥、魚蝦和甲殼類動物，構成完整的濕地生態系統。四草綠色隧道的自然環境隨季節而變化，是臺南重要的生態保護區之一。

安順鹽場(鹽田生態文化村) 原為鹽田生態文化村，是臺灣歷史悠久的鹽業遺址之一，過去曾是重要的鹽產區，場區內保留了傳統曬鹽田的格局，方形鹽田排列整齊，隨著歲月流逝，這裡逐漸轉變為自然生態棲地，吸引了各類水鳥及濕地生物，場內還設有展示區，記錄臺灣鹽業的歷史與技術。



1



2

糧戶食堂 以復古懷舊的氛圍和精緻的餐點吸引了不少食客。餐廳的裝潢融合了紅磚元素與木質風格，營造出溫暖且悠閒的用餐環境，還有不少懷舊的童玩展示，增添了不少趣味。菜單上的招牌，古早味軟骨滷的入味、軟爛，是須許多饕客必點菜色，餐廳也提供預約制的無菜單臺式料理。

珍津土魷魚羹 使用新鮮土魷魚每日現炸，魚肉鮮嫩且富有彈性，切成厚實的魚片加入羹湯中，與別店家不同除了加醋外，老闆還會另外加一匙蒜泥，吃起來更加清爽，再配上一碗肉燥飯是饕客最愛的組合。



3



4



5

名廚的餐館

名廚口袋名單

1 府城食府	臺南市安平區華平路152號	06-2951000
2 四草綠色隧道	臺南市安南區大眾路360號	06-2840956
3 安順鹽場(鹽田生態文化村)	臺南市安南區大眾路101巷12號	
4 糧戶食堂	臺南市仁德區文華路二段316巷11號	06-2668998
5 珍津土魷魚羹	臺南市七股區台17線34號	06-7880131

李萬 經典手路菜

豬腳大翅



整隻豬腳剔骨取肉，留下完整的外皮，塞入以肉絲、白菜、筍絲、香菇、扁魚、蝦米製成的內餡，以繩子一圈圈網綁，先蒸熟後，加上預先燉製好的魚翅，再以熬煮的大骨高湯為底，帶著飽滿餡料與燉得入味的豬腳，口感醇厚，味道甘美。豬腳大翅是早期宴席大菜，十分考驗刀工與火候掌控，耗工費時，現今愈來愈少廚師願意主動做這道料理，是幾近失傳的辦桌名菜。

李萬 經典手路菜

南靖雞



源自福建名菜，得多道工序，全雞先醃過，經慢炸後再滷至入味，最後入蒸籠續蒸，再淋上醬汁提味，豐富的扁魚、蝦米、栗子、冬菇等食材香氣鎖在雞肚內，風味馥郁，層次豐富。南靖雞是早期新居落成、嫁娶喜慶的經典菜，繁複工序下蘊藏著師傅的真功夫。



加丁師辦桌宴席 × 蔡裕峰



位在土城的「加丁師辦桌宴席」，負責人蔡裕峰自幼隨父親蔡加丁辦桌，十幾歲開始拿刀持鏟烹煮，接掌家業後帶領整個家族投入外燴，兄弟子姪齊心合力，朝向公司化經營，分工清楚，權責分明，建立標準化作業流程，確保宴席間的流暢與成菜品質，從嫁娶喜宴、廟會宴席以至各種宗教團體、民間社團等餐，都能穩妥掌握，因而頗受好評，在業界始終保有一定的活動力。

各類食材信手捻來，融入日式與西式烹調手法的異國料理

蔡裕峰辦桌多年，爐火純青的功力，在面對各類食材時，信手捻來毫不遜色，除了早年酒家菜等臺菜基礎外，也融入日本料理與西式烹調手法的異國料理，滿足賓客求新求變的心理，至今辦桌宴席每一席都有一、兩道位上，成為特色。行事按部就班，依約行事，辦桌誠信務實，絕不哄抬價格或賺取佣金差價，以合理利潤長遠經營，也創下加丁師宴席零客訴的紀錄。目前穩健經營，未來規劃開設宴會廳，逐步轉型，讓「加丁師」的招牌能持續發揚。

加丁師年輕時曾在日本料理店學藝，將日本料理的元素融入自家辦桌。十分講究醬汁調製，以串燒做法的金錢肉，將蔥段捲入豬里肌中，在特別熬煮的醬汁提味下帶出甘甜味，層次豐富，尾韻香醇，濃而不膩。

金錢肉

蔡裕峰
經典手路菜



蔡裕峰
經典手路菜

米糕



與臺灣人生命禮俗有強烈連結的米糕，是辦桌必有的菜品。加丁師辦桌宴席自早米糕製作量就很大，經常是數以「石」計，可說是專家。堅持以炊桶炊製的米糕，帶股淡淡的木柴幽香，米粒飽滿濕潤，均勻的拌上湯汁後透出油亮色澤，再依客人喜好變化紅蟳、鰻魚、干貝等口味，到現在都還是加丁師辦桌宴席的主力菜品。

名廚推薦臺南美食、景點

品豪蔗香腿庫 店內以古早味風格裝潢，播放20-30年代的懷舊歌曲，營造出濃厚的時代氛圍。招牌菜「銷魂腿庫飯」堪稱總舖師辦桌等級，腿庫先炸後滷，再加入甘蔗燉煮入味，肉質入口即化，搭配筍乾更是讓人回味無窮，一試成主顧。店內還有多道辦桌手路菜可供單點選擇，是許多中生代聚餐的好選擇。



阿珠麵店 這家是深受在地人喜愛的隱藏版美食，菜單上提供麵類、肉燥飯等主食，其中在地饕客最推薦的品項是滷味，老闆會親自淋上特製辣椒醬，更添風味。價格實惠、味道樸實卻令人回味無窮。



鹿耳門溪口夢幻湖 隱身於鹿耳門溪和曾文溪出海口，風景秀麗，為了防風定沙而種植了大量的木麻黃，形成獨特的景觀。這一帶生態資源豐富，不僅是鳥類的重要棲息地，還擁有多樣的水生植物。遊客可以漫步在步道上，沿途欣賞四周的景致。此外，這裡更是民眾拍攝婚紗的熱門景點之一。

正統鹿耳門聖母廟 鹿耳門聖母廟是臺灣少數傳承超過四百年歷史的廟宇，更是全世界最大的媽祖廟，整座廟宇大氣磅礴、莊嚴壯觀，廟前廣場矗立著兩尊巨大的神像，格外威武，每年農曆三月媽祖誕辰時，廟方都會舉辦盛大的祭典活動，會吸引許多遊客和信徒一起來共襄盛舉，場面熱鬧非凡。

台江國家公園管理處遊客中心 以純白色高腳屋的建築造型而聞名，並巧妙融合當地文化與自然特色，建築使用蚵殼磚，展現台江漁鹽產業的獨特文化，園區內浮動屋的設計靈感源於荷蘭，考量氣候變遷與防災需求，為生態教育提供多元功能，此外，遊客中心內設有導覽區，介紹台江地區豐富的自然生態。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 加丁師辦桌宴席	臺南市安南區城西街一段61巷75號	062571081/06-2573838
2 品豪蔗香腿庫	臺南市安南區海佃路三段303號	06-2467722
3 阿珠麵店	臺南市安南區公學路四段176號	06-2553831
4 鹿耳門溪口夢幻湖	臺南市安南區(位於鹿耳門溪及曾文溪出海口)	
5 正統鹿耳門聖母廟	臺南市安南區城安路160號	06-2577547
6 台江國家公園管理處遊客中心	臺南市安南區四草大道118號	06-2842600

南吉外燴宴席 × 鄭景良



經典台菜精益求精 老幹新枝注入新意

日治時期在沙卡里巴(サカリバ)裡販賣燒烤與臺式小炒的「南吉點心店」，曾經歷一段風華盛景，第三代鄭景良執掌後轉型專營外燴，承襲了早年經營餐廳的招牌菜，如炒鱈魚、蔥燒雞、蒜頭魚、炸蝦棗外，也將通心鰻、雞仔豬肚鱉、炸醋蝦等酒家菜，調整工序後於外會宴席出菜，不但在經典臺菜上精益求精，老幹接新枝的也注入新意，翻新宴客菜新意。

不精簡食材成本，以「實吃」為原則，真材實料上桌

鄭景良憑著家傳手路，堅持親自掌廚，紮紮實實的煉湯，秉持著不精簡食材成本，以「實吃」為原則，真材實料上桌，以及提供餐廳級的服務，贏得好評，在外燴市場快速竄升，婚喪喜慶外，也配合地方活動方，推出以小吃為主的「安平夜宴」、花卉博覽會宴席，因應場合打造不同型態的辦桌。專擅中式料理，尤其透過廟會宴席，讓南吉的招牌更響，如今有八成的生意是廟會與尾牙，成功的在臺南的廟會宴席市場占有一席之地。

名廚推薦臺南美食、景點



亞德當歸鴨 自1988年開業，以當歸鴨為招牌，精選當天現宰的溫體鴨，結合五種藥材，經過兩小時的熬煮出當歸湯頭。不僅美味，還能補氣養血，適合秋冬進補。此外，他們的沾醬同樣令人驚豔，以鴨骨湯底融合秘製配方，搭配鴨肉更添風味，令人難以忘懷。



余家水仙宮三兄弟魚湯店 以新鮮漁貨為特色，內用空間不大，但店內設有冷氣，讓顧客可以在舒適的環境中用餐。店家每日出海捕撈，供應最新鮮的魚料理，其中少見的古早味西瓜綿魚湯更是店內的特色招牌。除了固定菜單，店內還提供無菜單料理，顧客可依當天漁獲選擇偏好的烹調方式，享受量身訂製的美味體驗。

司法博物館 原是1912年興建的第二代臺南地方法院，擁有非常悠久的歷史，融合西式古典石雕與對稱設計的建築外觀，展現出時代的典雅風貌。內部精美的木質天花板、別緻的花窗和堅固的石牆，見證了臺灣司法發展的重要歷史。館內以司法文物之蒐集、展示與保存等相關議題為主軸，經常舉辦各類文化活動。

赤崁樓 1653年為當時進佔臺灣南部之荷人所建，最初稱為「普羅民遮城」，為行政及商業中心。歷經三百多年的赤崁樓，今天的景貌是飛簷紅瓦，樓閣巍峨。在歷史變遷中，曾是荷蘭時代的西式城堡、清領時代的中式樓閣，以及日本時代陸軍醫院，如今成為歷史文物館，映襯著落日餘暉，訴說著滄海桑田的故事。

邱家小卷米粉 在臺南已經經營超過40年，以純粹的海鮮風味聞名。為了保持鮮嫩口感，店家堅持在點餐後才將小卷入湯汆燙，湯頭僅用鹽和糖簡單調味，搭配吸滿湯汁的粗米粉，完整地保留海鮮的自然甘甜。加上店家提供的辣醬，風味更上一層樓。



鄭景良
經典手路菜

糖醋魚捲



早年一度流行的糖醋魚捲，考量到現今整場宴席下來較少糖醋口味的菜品，為求味覺上的變化，也勾起民眾過去的飲食回憶，南吉又再度將糖醋魚捲端上桌。將魚剔肉片蝴蝶刀，捲入絞肉、蝦泥、荸薺與魚漿後捲成魚捲，再以糖醋醬汁烹調，酸甜滋味能刺激賓客食慾，魚捲呈現也很吸睛。

鄭景良
經典手路菜

炸醋蝦



早年知名的酒家菜，蝦子去殼後在蝦背劃一刀，塞入肉絲、筍絲、香菇絲、榨菜絲與蔥段，入鍋油炸，灑上蛋酥後，起鍋再淋上醬汁(原將蝦子處理後淋蛋汁再下鍋油炸)。炸的過程油量與火候都是關鍵，時間得掌握得宜，才能在辦桌時順利上菜又保持熱度。過去雞蛋與蝦都是昂貴的食材，加上以油炸方式與精緻手工做出，可說是宴席大菜。

名廚的餐館

名廚的餐館	地址	電話
1 南吉外燴宴席	臺南市中西區康樂街421號	06-2223914
2 亞德當歸鴨	臺南市中西區國華街三段180號	06-2210273
3 余家水仙宮三兄弟魚湯店	臺南市中西區國華街三段123號	06-2225651
4 司法博物館	臺南市中西區府前路一段307號	06-2147173
5 赤崁樓	臺南市中西區民族路二段212號	06-2205647
6 邱家小卷米粉	臺南市中西區國華街三段251號	06-2210517

寶味珍創意料理 × 盧正治



遠征參與各國廚藝競賽，屢獲獎項 獲2023年菲律賓世界名廚精英賽金牌

出身龍崎的辦桌家庭，盧正治承襲家傳手藝與自己不斷的精進，形成個人獨特的辦桌路數，正式從父親手中接下「寶味珍宴席」後，靠著積極努力與人脈拓展，成為南關線上知名的辦桌師傅，並多次參加各國廚藝比賽，遠征馬來西亞、中國、泰國，屢獲獎項，2023年在菲律賓世界名廚精英賽中更拿下金牌，讓家傳的「寶味珍」名號打到國外。

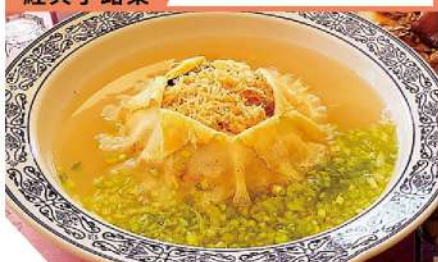
擁有三代傳承的辦桌經驗，盧正治一身功夫淬鍊，不僅復刻原汁原味古早味，也透過料理內化而來的創思，研發許多創意料理，手藝交融傳統與創新，更擅長融合各地食材與元素製作風味料理，因而多次獲邀辦理如鳳梨竹筍宴、酪梨宴、釋迦宴等地方風土宴席，而辦宴形式從外燴到客製化的私家宴都能掌握，也為寶味珍料理團隊開拓更寬廣的市場。

從外公黃錦泉(キンセンさん)之手流傳下來的米糕捲，少見的加入香蕉油，是道快失傳的古早味。將糯米、冬瓜條、豬板油、芋頭簽與加了香蕉油炊製的米糕，以豆皮包上，沾黃豆粉後油炸，起鍋後切塊，鹹中帶甜、甜中帶點鹹的特殊滋味，入口沁出香蕉油香氣，不同於一般宴席上的鹹米糕鋪排華麗，香蕉米糕捲曖曖內含光，樸實的外表，咬下絕對驚豔。

香蕉米糕捲 盧正治 經典手路菜



盧正治 經典手路菜 菊花干貝



肉、筍、香菇、火腿、豆薯要發揮刀工切絲，鋪排於碗，碗底中間放干貝，整道菜的靈魂—雞蛋，得先將蛋皮煎到漂亮的金黃色，扣碗後在上面畫開數刀後蒸熟，出菜前再淋澆玻璃芡，瞬間蛋皮撥開猶如一朵綻放的菊花，干貝居中如花蕊，色香味俱全，優雅吸睛，是早年宴席名菜。菊花干貝作工極致，得確保花能「盛開」，會在辦桌出這道菜的師傅相形罕見。

名廚推薦臺南美食、景點

阿婆甜不辣 位於山西宮前經營近40年的在地小吃，目前由第二代經營，是一家沒有招牌的小攤販。除了招牌甜不辣外，還有米血、白糖粿等多種選擇，餐點炸好後可以自己添加調料，餐點價位在5-20元間，非常經濟實惠，深受在地人喜愛，因此許多在地人都說：「沒吃過阿婆甜不辣別說你來過關廟！」



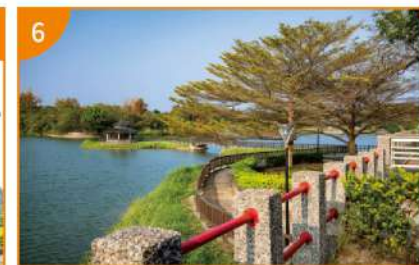
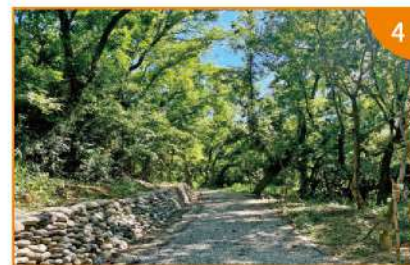
阿助魷魚羹 創立至今已超過30年，店內的魷魚羹湯頭清爽不膩口，一碗湯裡有多塊魷魚，魚肉炸得酥脆，即使泡在羹湯裡也沒有因此變得軟爛，加上些許的香菜提味，風味更加迷人，桌子上有各式調料可依照自己的喜好添加，除了魷魚羹外，鱈魚料理也是許多饕客指名的料理之一。



關廟森林公園 經過整修後，成為當地一處自然休憩的好去處，有大片的綠地和茂密的樹林，提供民眾一個遠離城市喧囂、享受大自然的舒適空間。園區內設有天空步道和涼亭，在步道上可以眺望關廟休息區。無論是散步、騎腳踏車，還是慢跑，這裡都十分適合，可以讓遊客輕鬆地親近大自然。

千佛山菩提寺 舊稱為香洋山或大潭山，寺內有著壯觀的佛教建築群，包括華藏殿、地藏殿和彌陀殿等。最引人注目的亮點是高達八丈四尺的釋迦牟尼大佛坐像，是全臺最大的佛像之一，象徵莊嚴和力量，山頂的大佛像甚至成為南二高關廟段的醒目地標，遠遠便能感受到其宏偉氣勢。

大潭埤旺來公園 公園入口處矗立著一個巨大鳳梨，是拍照打卡的熱門景點，公園內有遊戲場、戲水池等設施，其中遊戲場內還有高達3公尺的遊戲塔，讓小朋友可以盡情揮灑汗水。暑假期間，旺來公園的戲水池都會開放，吸引許多家庭前來避暑玩樂，而公園內的涼亭與池畔景色則為遊客提供了休息放鬆的好去處。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 寶味珍-臻饌食堂	臺南市關廟區香洋路78號	06-5957776
2 阿婆甜不辣	臺南市關廟區武聖路46號	
3 阿助魷魚羹	臺南市關廟區南雄路一段53號	
4 關廟森林公園	臺南市關廟區台19甲線50K處	06-5950002
5 千佛山菩提寺	臺南市關廟區旺萊路466巷1號	06-5958106
6 大潭埤旺來公園	臺南市關廟區松腳里旺萊路	06-5950002

新萬香餐廳 × 李益仲



善化老字號「新萬香餐廳」，第三代李益仲自國中課餘時間起開始幫忙餐廳的工作，退伍後一度到臺北的飯店學藝，在父親李建彰的苦心教誨與大飯店歷練下，打下厚實的廚藝根基，也將飯店SOP與經營理念運用在自家的餐飲事業。除了餐廳，在外辦桌多年，李益仲不但延續父親的作法，將早年工序繁複的酒家菜，如雞仔豬肚鱉、通心鰻、香酥鴨、腸中腸等導入外燴辦桌，成為他與眾不同的特色，且更精益求精，將部分菜品提前製備，一來確保成菜品質，更可有效的管理現場狀況。

三代傳承的手藝與不斷創新，秉持品質與誠信 致力呈現臺菜風味，連續榮獲「經典臺菜餐廳」

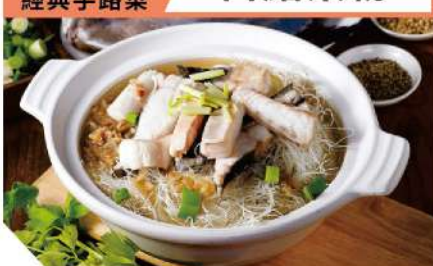
新萬香餐廳沒有制式的菜單，料理全部以當日新鮮食材為基礎，由老闆規劃，現點現做，端上桌的既是美味還多了份驚喜。而餐廳與外燴雙軌並進，靠著家族分工合作，以三代傳承的手藝與不斷創新，秉持品質與誠信的經營理念，致力呈現臺菜風味，更曾在2020、2021年榮獲「經典臺菜餐廳」評選殊榮，也讓新萬香招牌在餐飲業快速洗牌的今日，依舊在善化屹立不搖。

自上一代傳下來的桂花魚翅，除了考驗刀工外，以大火熱炒方式料理魚翅，特別講究火候的掌握與翻炒的速度，才能襯托出香氣與口感。所有配料經大火拌炒後，最後才下豆芽菜，以保持爽脆，當中還加入從油鍋拉起的蛋酥，色澤黃艷，形似桂花，起了畫龍點睛之效，添加入口時的酥香。以高級魚翅與平價的豆芽菜搭配出的桂花魚翅，集結酥脆、清爽、嫩香的口感，不但彼此不違和，更呈現了另一種完美。

桂花魚翅 李益仲 經典手路菜



李益仲 經典手路菜 白鯧米粉



挑選重2斤半以上、肉質結實且油脂含量豐富的白鯧魚，以紅蔥頭、豬油，佐大量蒜苗、芹菜、香菇等食材，帶出湯頭的甘甜味，Q彈的米粉在吸飽湯汁後，滑潤鮮香，引出甘醇無窮的後味，一直是店裡的人氣名菜。白鯧魚肉質鮮美，口感細緻，是高級料理常用的魚種之一，也是年節必備的食材，過去主人家以白鯧米粉款待賓客，不僅相當有面子，也展現早期辦桌的氣派。

名廚推薦臺南美食、景點



1 深緣及水善糖文化園區 園區內保存著日式宿舍、百年樟樹等古蹟，遊客可以在園區內體驗南亭曲水流觴的茶席文化。臺劇《我的婆婆怎麼那麼可愛》曾在此處取景拍攝，因此成為許多人打卡的熱門景點，此外，園區內還有及水火鍋與深緣烘焙坊等餐飲設施，讓遊客在濃厚的文化氣息中享受美食。



3 善化啤酒廠 建於1973年，以生產「台灣啤酒」聞名。2005年轉型為臺灣首座以啤酒為主題的觀光工廠，工廠內設有啤酒文物館，展示台灣啤酒的歷史與釀造技術，讓遊客可以一覽製造啤酒的全過程，此外場內還有販賣特製的芒果啤酒以及麥汁，都深受遊客喜愛。

善化牛墟 在1870年代成為南台灣牛隻交易的重要地點，主要交易農業用牛，以供農家耕作之需。現今已轉型為定期的農民市集，舉凡農家常用的各式引擎、種苗、小雞鴨鵝、各式花木、蔬果雞鴨魚肉等農產品一應俱全，還有竹編的籃子筐籠、不鏽鋼鍋具、手工掃把等生活用品，非常熱鬧。

萬成伯担仔麵 是在地創立60年的老店，以傳統臺南口味的擔仔麵和特色小吃聞名，獨創的綠豆糯米腸口感Q彈有嚼勁，還可以吃到綠豆的清香，讓人印象深刻。擔仔麵使用的油蔥肉燥肥瘦均勻，鹹香夠味，再夾上幾樣滷味，是當地人喜愛的經典美味組合。

八方緣櫻桃烤鴨庄 櫻桃烤鴨潛艇堡是他們的招牌特色，選用優質鴨肉，經過細心調味、燒烤而成，皮脆肉嫩，油脂均勻分布，加上烤過的軟法麵包、生菜及美乃滋，讓人垂涎欲滴，除了美味可口外，份量也給得大方。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 新萬香餐廳	臺南市善化區民生路432號	06-5836569
2 深緣及水善糖文化園區	臺南市善化區228號	06-5815057
3 善化啤酒廠	臺南市善化區成功路2號	06-5838511
4 善化牛墟	臺南市善化區南126區道102號	
5 萬成伯担仔麵	臺南市善化區中和街3號	06-5817956
6 八方緣櫻桃烤鴨庄	臺南市善化區中山路312號	06-5858385

喜慶宴席料理 × 施宗泰



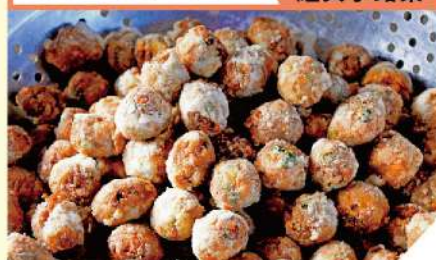
開業數十年 事必躬親 誠信講人情 一身經歷宛若臺灣外燴產業的縮影

出身歸仁的辦桌世家，幼時隨父親學藝，穿街走巷跟著辦桌，克紹箕裘的踏上辦桌產業之路，在自創事業後，憑著精實的手藝、真材實料以及公道的價格吸引不少顧客上門，事必躬親的盯著每一個場子，誠信講人情的服務態度，也因應著各地食俗於辦宴時融入地方食材，並依主人家的喜好調整口味，辦桌時從專業到禮數無一不周，不僅替主人家做足面子也滿足賓客口腹，贏得鄰里讚譽，也讓他成為南關線上數一數二的辦桌師傅。

開業數十年，一身經歷宛若臺灣外燴產業的縮影，曾走過辦桌最輝煌的年代，在面臨COVID-19疫情與社會環境變遷帶來衝擊時，力求轉型，除了維持傳統的辦桌，也致力開創新的契機，於臉書社群平臺販售辦桌料理，應著顧客的要求推出外帶，假日則在歸仁仁壽宮前販賣拿手的魚翅羹、筍干封肉、八寶丸、油飯，開啟外燴之外的另一番事業，也讓臺灣的辦桌飲食以不同的形式傳續。

小小一顆八寶丸，內容豐富，在過去物資匱乏的年代，只有宴會場合才能吃到這道菜，八寶丸因有象徵圓滿之意，所以也是南部辦桌少不了的菜品。以肥瘦適中的豬絞肉混入豐富的配料，特別是添加了荸薺，平衡油脂外也增加清脆鮮甜的口感，不僅食材配料選用得宜，油炸時的火候與時間掌控也是功夫，阿泰師瞄一眼便能知道油鍋中丸子的熟度與酥脆程度，精準的掌握口感。

八寶丸 施宗泰 經典手路菜



施宗泰 經典手路菜 封肉



傳統辦桌必出的封肉，食材取自拜天公祭祀的豬，加上用的是腿庫（豬腳），有步步高升的好意涵，早年歸仁地區十分重視嫁娶喜宴，對於寓意加官晉爵的封肉（大封），還會特別由大廚親自端上桌，同時說幾句祝賀新人的吉祥話，是喜宴中是極為重要的菜品。阿泰師的封肉完全不用現成的醬料，堅持慢工細火的熬煮醬汁，上桌的封肉醬汁香醇，色澤油亮，Q彈順口，搭配入味的筍乾，嘗過的人都忍不住連聲稱讚。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 喜慶宴席料理

由總舖師施宗泰掌廚，招牌八寶丸是宴席中的經典菜餚，將肥瘦適中的豬絞肉與荸薺等配料結合，外酥內嫩，另一道南部傳統的封肉也是師傅引以為豪的招牌，使用自家秘製的醬料，慢火細煮至色澤油亮，口感Q彈入味，除了能在宴席中品嚐，假日也能在歸仁仁壽宮前的攤位吃到這份美味。

歸仁阿賢牛肉湯 位於歸仁區早市旁，清晨5點即開始營業，選用每日現宰的溫體牛肉，搭配由牛骨與蔬菜熬煮數小時的湯底，味道鮮美，充分展現食材的原汁原味。除了經典的牛肉湯、牛腩湯外，還提供火鍋以及牛肉乾的等多樣選擇，滿足不同喜好的饕客。

傑作鱈魚意麵 店內主打浮水魚肚麵羹和滷麵，滷麵裡除了大塊魚漿外，還有大白菜、香菇、筍絲等配料，用料豐富、分量十足，另外特色浮水魚肚更是令人驚艷，將無刺魚肚包裹於魚漿內，讓風味更添層次與特色。

仁壽宮 仁壽宮建於清朝，有數百年歷史，主祀保生大帝。在醫療資源匱乏的年代，當地居民若有家人生病，會前往廟裡祈求神明庇佑。經過多次修繕與擴建，仁壽宮如今已成為當地具代表性的廟宇。在每年農曆三月的保生大帝誕辰慶典，也會吸引大量信眾前來共襄盛舉。



歸仁文化中心 歸仁文化中心前身為1998年啟用的臺南縣南區綜合活動中心，2010年更名為臺南市歸仁文化中心。文化中心擁有豐富多元的設施，包括演藝廳、畫廊、多功能劇場、兒童故事屋、辦公室及露天表演廣場等空間，是當地居民進行文化活動的重要場所。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 喜慶宴席料理	臺南市歸仁區崙頂一街97號	06-2303557
2 歸仁阿賢牛肉湯	臺南市歸仁區復興路64號	06-3388322
3 傑作鱈魚意麵	臺南市歸仁區大智街22號	06-2303721
4 仁壽宮	臺南市歸仁區文化街二段16號	06-2306568
5 歸仁文化中心	臺南市歸仁區信義南路78號	06-3306505

阿菊食堂 × 陳秋菊、張志偉



阿菊食堂總舖師 張志偉

融合小吃與大宴等多種飲食元素 從家常菜、古早味料理到臺菜宴席一應俱全

以「黑白切」闖出名號的阿菊食堂，原是歸仁媽廟村市場裡販售粉腸、炸肉丸、米血等配菜的小攤，陳秋菊（阿菊）自幼跟著父親陳朝元做小吃生意，在父親將生意傳交到她手裡後，跟著附近的林姓廚子學藝，並開始辦桌，憑著一身廚藝與俐落身手，在鄉間做出口碑，再逐步開設「阿菊食堂」，外燴、餐廳同時經營，也在有了辦桌的實務經驗後，增加餐食品項，店內的菜色愈來愈多樣。

阿菊食堂除了賣了幾代的招牌黑白切外，從家常菜、古早味料理到臺菜宴席一應俱全，融合小吃與大宴等多種飲食元素，成為南關地區十分受歡迎的名店，而持續辦桌，也讓阿菊在南部外燴市場占有一席之地，從市場小攤翻轉出屬於自己的光采。

黑白切拼盤由蟳丸、鯊魚煙、肉卷、海鮮卷、豬肝內臟等多樣小菜組成，每天新鮮製作，特別是招牌粉腸，以肥瘦比例適中的豬肉，調入加了紅糟的番薯粉，純手工灌製，咬下時吃得到紮實的肉角，Q彈有嚼勁，是阿菊引以為豪的手路菜，也讓不少識貨的饕客衝著她這道菜而來。

黑白切 阿菊食堂 經典手路菜



阿菊食堂 經典手路菜 金瓜米粉



老顧客必點的金瓜米粉，油鍋裡放入金瓜、蝦米、香菇、肉絲、木耳與油蔥爆香後，再加入米粉與高湯一起燜煮，讓湯頭慢慢融入米粉中。阿菊食堂選用細的濕米粉，保留較多水分，口感軟Q、濕潤順口，加上美濃生產的油蔥，香氣更足，與金瓜的甘甜相搭，成為這道菜的精髓。不複雜的食材，靠著師傅炒功帶出的純粹美味，每一口下肚都是滿滿的懷舊味道。

名廚推薦臺南美食、景點

鼎富酵素臭豆腐 位於歸仁圓環附近的中正南路一段，店內除了有酥炸臭豆腐，也有臭豆腐鍋，炸好的臭豆腐呈現金黃酥脆，撒上胡椒鹽，搭配爽脆的泡菜，讓人一口接一口。另外臭豆腐鍋湯頭不會過鹹，搭配多塊豆腐、海帶、黑木耳等配料，很適合寒冷季節享用。



老蔡外省麵 老蔡外省麵是一家位於歸仁媽廟的老字號麵店，創立於民國61年，一天只營業中午三小時，老蔡外省麵的滷味和麻醬麵是饕客最常點的，老闆快刀手切滷味擺盤漂亮，滷的也入味好吃，喜歡吃辣的人一定要加老闆特製辣椒會更加美味喔。



甄鴻豬油拌飯榨菜肉絲麵 位於歸仁區文化街邊，餐點價格實惠，內用的環境乾淨明亮，店內的招牌是豬油拌飯和榨菜肉絲麵。豬油拌飯使用自製的豬油加入兩樣青菜搭配半熟蛋增添口感，香氣濃郁吃起來不死鹹，另外店裡的榨菜肉絲麵是以現炒的方式製作，榨菜脆口，也是許多顧客的必點菜色。

MITSUI OUTLET PARK 台南 是南臺灣首座日系購物中心，位於高鐵臺南站前在2022年開始試營運，擁有約190家國內外知名品牌店舖，戶外的南空之塔是來到這裡必打卡景點之一，除了外觀好看外，同時也是一座巨型的溜滑梯，除了有趣外同時也象徵著欣欣向榮的美好願景。

萬國通路創意觀光工廠 由業界最大的國際級行李箱產銷公司所直營，是全臺唯一以行李箱為主題的觀光工廠。園區內設有多個美拍造景，其中最引人注目的是巨大的行李箱、豪華遊艇和草原上的夢幻泡泡屋，適合拍照打卡。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 阿菊食堂	臺南市歸仁區保大路二段1號	06-2055676
2 鼎富酵素臭豆腐	臺南市歸仁區中正南路一段8號	0921-565957
3 老蔡外省麵	臺南市歸仁區中正北路三段102號	06-2306755
4 甄鴻豬油拌飯榨菜肉絲麵	臺南市歸仁區文化街二段117號	0907-722695
5 MITSUI OUTLET PARK 台南	臺南市歸仁區歸仁大道101號	06-3033666
6 萬國通路創意觀光工廠	臺南市歸仁區中正南路二段1號	06-7007600

蘇家宴席 × 蘇嘉進



「吃的人才師傅」，重視真材實料 醇厚的手藝不斷精進與創新

從阿公那代做油湯生意，到父親蘇文通開始辦桌，以「老豬師」之名響譽地方，蘇嘉進二十幾歲才隨父親學藝，儘管起步比別人晚，卻更為勤奮，父親一條龍式的訓練令蘇嘉進樣樣精通，跟著父親穿街走巷辦桌，在二十八歲時正式從父親手上接下鍋鏟，撐起家業。

融合了三代的手藝及對料理的熱情，加上辦桌時嚴格律己、使命必達的精神，蘇嘉進成為南關線上有口皆碑的名廚。精於各種喜慶廟會宴席，不僅臺菜、海鮮與古早味料理令人稱讚，常承接工商團體的餐宴，也巧用心思研發新菜，將平價的時令食材變化成精緻高級的功夫菜，或客製化菜品，並進的呈現於辦宴桌菜，成為蘇家宴席的特色。始終堅信「吃的人才師傅」，辦宴更為重視真材實料，不斷精進與創新料理，靠著用心與嚴謹的個性，醇厚的手藝，蘇嘉進揮灑出的不只是一道道的美味，還有屬於蘇家宴席的一番精采。

蘇嘉進
經典手路菜

紅燒五柳枝魚



源自早年喜慶年節拜拜後的炸魚，經典臺菜紅燒五柳枝魚的配料隨師傅配搭，嘉進師使用肉、紅蘿蔔、洋蔥、木耳、筍條等，主角則從最早的虱目魚到後來用松鼠魚、桂花魚、黑鯧、甚至石斑等較好的魚。五柳居的重點絕非只在魚，還有師傅拿捏蔥、蒜、辣椒的功力，淋在魚上濃稠芡汁，集酸、甜、鮮與微辣於一道菜中，以及視覺上「五柳」的刀工與繽紛色彩，才是精粹！

蘇嘉進
經典手路菜

干貝佛跳牆



融合各種食材於一甕，豐沛又大器，不單辦桌，也是年菜常見佳餚。囊括豬蹄腳筋、雞腳等富含膠質的食材，並以干貝、栗子、香菇、紅棗、蒜頭等煉製甘醇香氣，將經過處理的食材依序層層疊疊裝入甕中，加入高湯後再經慢煮，繁複食材和諧相襯。真正上品的佛跳牆並非只看甕中食材的豐富珍貴，而是著重在烹調手路，特別是膠而不膩，濃郁不濁的湯底，才是精華。

名廚推薦臺南美食、景點

關廟阿美魯麵 是歸仁的排隊小吃，老闆娘原本從事辦桌料理，在20年前轉賣魯麵，除了魯麵，隔壁姊妹店還販賣肉丸與封肉，吸引了許多當地居民和饕客來訪。麵條有關廟麵和米粉兩種選擇，湯頭以大量柴魚精心熬製，搭配上自製的辣椒醬和黑醋，讓整碗魯麵有著獨特且層次分明的風味。



龍記意麵 為保持麵條的新鮮與Q彈的口感，麵條都是當天現做現賣，淋上特製的肉燥和紅蔥頭，再搭配滑嫩的肉片，讓人忍不住一口接一口。除了意麵，滷味也是在地人必點的，滷味使用老闆特製的中藥配方和獨特辣椒，不含人工添加物，所以深受好評。



傅家蚵嗲 傅家蚵嗲位於歸仁仁壽宮前，以價格親民而聞名，招牌蚵嗲外層炸得酥脆，口感不油膩，另外還有關東煮和甜不辣等小吃，其中關東煮是店家的一大特色，客人可自行挑選，店家也有提供自助湯品，尤其是加入了白蘿蔔熬製的湯頭，味道更加清甜解膩。

七甲花卉區 由許多園藝業者本著相同的理念與熱忱，在農會及農政相關單位鼎力協助與輔導之下，匯聚而成的花卉集中園地，在園區幾乎可找到所有市面上流通的花草樹木、園藝用品等相關材料器具，是喜愛園藝者的天堂。

保西代天府 建於1662年，主祀三府千歲，早期稱為大人廟，戰後才改為代天府。民國83年由信徒發起重建計劃，歷經四年，於民國88年完工，重現廟宇當年的巍峨與雄偉，成為當地信仰中心。如今，保西代天府作為南關線三大廟之一，延續了數世的王醮傳統，見證了當地的歷史與信仰發展。



名廚的餐館

名廚口袋名單

- | | | |
|----------|------------------|-------------|
| 1 蘇家宴席 | 臺南市歸仁區中正北路三段178號 | 06-2309993 |
| 2 關廟阿美魯麵 | 臺南市歸仁區和平北街3號 | 06-2302516 |
| 3 龍記意麵 | 臺南市歸仁區民族北街29號 | 0935-800348 |
| 4 傅家蚵嗲 | 臺南市歸仁區文化街二段29號 | 06-2395596 |
| 5 七甲花卉區 | 臺南市歸仁區七甲五街 | 06-2398029 |
| 6 保西代天府 | 臺南市歸仁區大廟五街31號 | 06-2713775 |

東香臺菜海味料理 × 蔡瑞成



第一位獲米其林必比登推介的臺灣辦桌師傅

出身台江的蔡瑞成，自幼跟著父親蔡雅輝（阿平師）辦桌，學到父親做宴客菜的手路，也在承繼父親創立的餐廳後厲精圖治，以天然蔬果取代味精煉湯，除了追求風味的極致，也訴求吃得自然安心，因而催生健康桌菜。極早便選用地有機生產履歷的食材，履行從產地到餐桌，也讓東香臺菜海味料理成為全臺南第一家三星溯源餐廳與綠色餐廳認證。

位在台江，蔡瑞成憑著對地方食材的熟稔，與長期累積的味覺記憶，以傳統臺菜以及結合地方特產與元素發想出的創意料理，找到自家的優勢，精準的做出市場區隔，無論餐廳或外燴宴席菜都頗受好評，不僅連續3年入選米其林必比登推介餐廳，更以在地食材、綠色辦桌，打出個人辦桌特色，成為第一位獲得米其林必比登推介的臺灣辦桌師傅。

「北有布袋雞、南有南靖封雞」，喜宴、入厝必備的起家菜，也是早年菜尾湯的基底菜餚。將雞燙熟後炸，蝦米、扁魚、蒜頭、菱角、香菇、蔥、辣椒等食材以大火炸過，加入鳳梨慢滷，再入蒸籠蒸透，讓各種食材的味道充分釋放，最後扣碗淋上醬汁，工序複雜且需耗費10小時才能製作完成，是能展現廚藝的大菜。融合關廟鳳梨、官田菱角、楠西梅嶺老梅露等地食材，呈現酸鹹甜多層次的滋味。王梨菱角滷封雞十足奔放洋溢、大碗又滿墩，就像南部人的個性，怕客人吃不飽，還可打包回家煮菜尾湯。

王梨菱角滷封雞 蔡瑞成 經典手路菜



蔡瑞成 經典手路菜 思慕朱貝小肉粽



以前大頭師母親沒辦桌的度小月日子，都會包粽子到廟口叫賣，小時候都要幫忙清洗粽葉整理綁繩的大頭師，為還原兒時的食物記憶，也懷念傳統味道，才有思慕朱貝小肉粽。選用純海水自然飼養的虱目魚肚、神農獎的豬肉、在地紅蔥頭、朱貝、花生、香菇、鹹蛋黃以及肉汁拌炒過的糯米，依黃金比例包成小巧適口的粽子，香氣綿密，入口吃得到豐富餡料，卻不會過於飽足造成負擔。

名廚推薦臺南美食、景點

佳里米苔目 隱藏在佳里菜市場經營了近六十年的老店，無刺的魚肚米苔目，使用魚骨頭熬製出營養滿分的湯底，加入虱目魚肚、肉絲及鮮蚵等配料，滋味豐富。此外碗粿也廣受好評，老闆悉心研究米漿和水的比例與火候的掌握，做出口感較Q彈的碗粿，深受在地人及遊客喜愛。

包子慧水煎包 深受在地人推薦的手工水煎包，外皮煎得金黃酥脆，內餡有高麗菜、冬粉、菜脯等，口味清爽，加上店家提供的甜辣醬更對味。在地人午後時光的必備組合是一顆15元且皮薄餡多的水煎包和一杯甘甜清爽的冬瓜茶，每日限量供應，售完即收攤，想吃可得趁早！

十二佃黑白切 店內環境乾淨整潔，菜單以麵食類和臺式小吃為主，招牌乾麵選用Q彈的麵條，拌上特製肉燥和新鲜韭菜段，讓人忍不住一口接一口。許多在地人會在下班後點上鯊魚煙、粉腸等黑白切，搭配一杯冰涼的生啤酒，在這裡享受愜意的小酌時光。

國立臺灣歷史博物館 坐落在深具臺灣歷史意義的「台江內海」，從外圍開始就有著許多的公共藝術裝置，有以船槳造型製作而成的大型動力裝置、宛如偶像劇場場景的希望之丘，以及日以繼夜光彩奪目的感恩樹等，都成為許多人來此必拍的打卡重點。館內豐富的歷史、人文、自然等多元的典藏，以及根據史實或想像精心打造的展覽空間，皆是探索臺灣歷史的寶庫。



龍魚橋 是一座跨越鹿耳門溪的橋樑，同時也是臺南市的重要地標之一，與溪畔的自然環境相互輝映，景緻優美。龍魚橋的名稱來源於臺灣傳統文化中對龍與魚的象徵意涵，象徵著財富、力量與吉祥，展現了人們對於繁榮與和平的祈願。

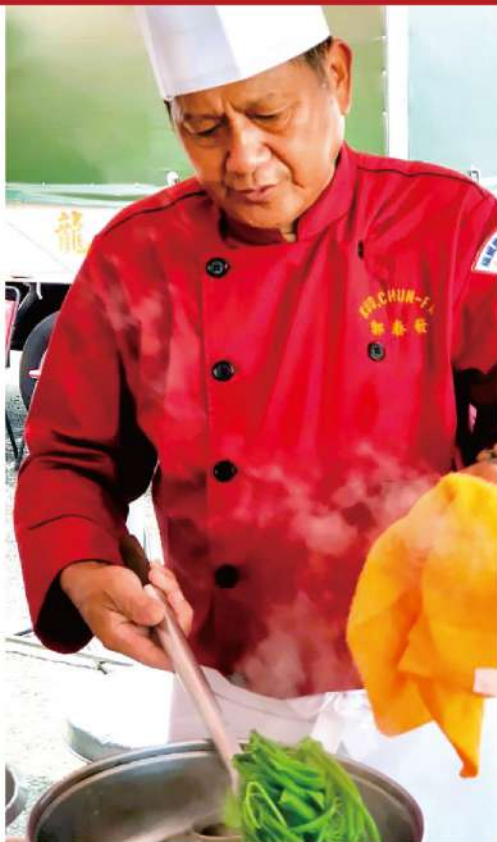


名廚的餐館

名廚口袋名單

1 東香臺菜海味料理	臺南市安南區安中路六段217號	06-2577343
2 佳里米苔目	臺南市佳里區中山路中山零售菜市場A12	0956-070899
3 包子慧水煎包	臺南市佳里區延平路258號	06-7227706
4 十二佃黑白切	臺南市安南區公學路四段366號	06-2468826
5 國立臺灣歷史博物館	臺南市安南區長和路一段250號	06-3568889
6 龍魚橋	臺南市安南區龍魚橋	

郭家餐館 × 郭春發



回歸飲食本身·不譁眾取寵

17歲起開始學習海產料理，歷經飯店、餐廳，從學徒苦熬出師後自行創業開海產店，之後在朋友遊說下，以一支沙西米刀、一支骨刀、一支片刀開始辦桌走天下，在1980年代外燴風潮漸盛時，更全心投入，數十年大爐大鼎的外燴生涯，曾辦過前總統的競選餐會，也參與過學界舉辦總統宴請哥斯大黎加總統的國宴，阿發師強調辦桌就是回歸飲食本身，不譁眾取寵，秉著務實的態度辦好每一場宴席。而考量辦桌市場日漸萎縮，為了令生意更平穩，2017年郭春發再度開啟餐廳生意，「郭家餐館」與外燴同時並進。

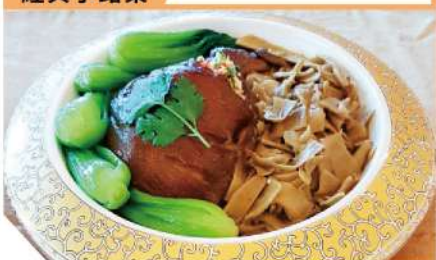
餐飲資歷十分完整，郭春發無論家常菜、海鮮燒烤或宴席菜無不通曉，年輕時曾與府城早年知名酒家寶美樓的福州師傅一筒伯一起辦桌，趁機學習酒家菜的做法，也影響郭春發後來的料理，更專精於古早味料理與酒家菜，並端上自家餐館，吸引不少饕客慕名而來。

經典酒家菜的代表，將早期年節必備的乾貨與進口罐頭交融於一鍋，融合螺肉汁的鹹甜味與乾魷魚的鮮香味，以及豬肉帶出湯底的厚實感，加上蒜苗與芹菜段全部熬煮，看似不複雜的作法，考的是師傅處理食材的細節，如發泡乾魷魚的時間掌握，增一分太過減一分不足拿捏得宜的功力。魷魚螺肉蒜不但是絕佳的下酒菜，乾貨及進口罐頭的絕妙配搭，也是早年辦桌時展現財力與闊氣的象徵。

魷魚螺肉蒜 郭春發 經典手路菜



郭春發 經典手路菜 唐朝一品封



選用肥瘦比例均勻的腿庫肉，先炸至金黃酥脆，逼出多餘油脂，再入鍋滷2至3小時，燉滷前得先於鍋底鋪上甘蔗，再將腿庫擺放在上，避免燒焦外也增添甘甜柔軟，在時間的燉滷下腿庫完全吸收滷汁，釋放Q彈。搭配特選關子嶺的脆筍，洗過之後再以滷肉的醬汁熬滷到入味，這道唐朝一品封，肉質滑嫩彈牙，入口滿溢膠質，吃多也不膩口。

名廚推薦臺南美食、景點



1

名廚的餐館 郭家餐館

由總舖師阿發師和他兒子阿澤師共同經營，父子倆結合傳統古早味與年輕創意，為餐廳菜色增添更多變化。除了固定的菜單外，門口黑板上每日更新的特色餐點也廣受歡迎，其中醋溜小卷是郭家餐館的招牌之一，內餡是搭配醃漬的小黃瓜與美乃滋，風味獨特，是許多客人必點的料理之一。



2



3

阿娟小吃店 許多在地人從小吃到大，店內布置簡約樸實，最推薦的招牌之一就是乾意麵，提供多種麵條可以選擇，推薦搭配店內提供的豆瓣醬和辣椒醬，可以享受到獨特的滋味，內用的客人還可以免費享用熬製的大骨湯。郭師父說這裡的氣氛有古早的味道，對於在地人是不能消失的美味與回憶。

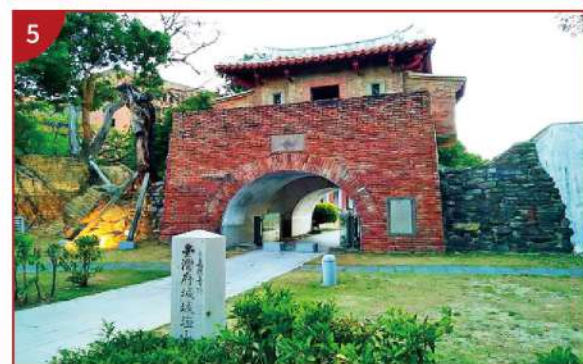
朗頡水餃 隱身於臺南東區的巷弄間，是許多在地人激推傳統街邊小吃店，店內手工現包的水餃每顆只要3.5元，鮮美紮實，菜單上還提供各式麵食，最高價格的品項也不超過50元，店內貼心提供免費麥茶和綠茶，濃厚的人情味與實惠的美味吸引絡繹不絕的客人，如果來到臺南，千萬別錯過這家充滿溫暖的小吃店。

彌陀寺 以仿唐朝宮殿式建築為主，莊嚴宏偉，山門氣勢磅礴，左右各有一尊護法菩薩稱為「哼哈二將」，身著武官服飾的二將威嚴非凡，讓人在進寺時便能心生敬畏。中庭內，中央矗立的榕樹兩側點綴著菩提樹及典雅花園，雖歷經數次重建修復，但仍保有濃厚的古剎風貌。

臺灣府城小西門 又稱「靖波門」，建於清乾隆四十年，是府城八門之一，雖然日治時期城垣多數被拆除，小西門卻得以保存，並於1935年列為史蹟。現存的城門內壁上，仍可見清道光二十八年所立的《守城兵役勒索示禁碑記》，是臺南重要的歷史見證。



4



5

名廚的餐館

名廚口袋名單

1 郭家餐館	臺南市東區裕和路92號	06-3313342
2 阿娟小吃店	臺南市東區仁和路113巷4號	06-2694565
3 朗頡水餃	臺南市東區富農街一段205號	06-2892521
4 彌陀寺	臺南市東區東門路一段133號	06-2375292
5 臺灣府城小西門	臺南市東區勝利路294號	06-2757575

八甲田專業外燴 × 蘇瑞粥



鑽研食譜創想與變化，能端出道地古早味 也能老菜新做，引起年輕世代的共鳴

創辦人蘇瑞粥(筆仔師)除了父親所傳授的廚技外，也融合自行鑽研食譜而來的創想與變化，蘊蓄了傳統不失新意的桌菜，能端出道地古早味，也能老菜新做，引起年輕世代的共鳴。

不同於上一代的保守作風，筆仔師革故鼎新的打破民間辦桌以師傅為號召主打的行銷拓展模式，2003年，創立「八甲田」品牌，以公司制度化管理，透過品牌經營與消費者連結，也在下一代蘇柏綱返家投入家業時，導入飯店的管理與作業程序，展開新局。至今仍以單一外燴方式辦宴，八甲田十分重視顧客服務與互動，掌握外燴靈活度高的特性，採客製化方式，量身規劃，提供更多樣的選擇與搭配，也更用心傾聽顧客的聲音。而鄰近南科，因區位關係，並不侷限於傳統辦桌，應著環境變遷與顧客需求，不斷的滾動式調整，如今無論是歐式自助餐、茶點或高級商務套餐都能應付自如，多角化經營，頗受顧客好評，也讓八甲田專業外燴走出自己的品牌風格與特色。

主力菜品八寶丸，是八甲田堅持要傳承的古早味，不因時間流逝而走味。以網紗包裹豬肉、荸薺等數種食材外，還包進了整顆鹹蛋黃增添鹹香與豐厚感，而為了做出與眾不同的八寶丸，更添加善化在地生產的芝麻與胡麻油調味，並經過多番嘗試，才讓芝麻與胡麻油提香卻不搶味，充滿八甲田獨有的滋味，即使冷掉依然美味。



從浸米、炊蒸到炒料一氣呵成，炊熟的糯米粒粒分明飽滿，得趁熱攪拌，才能色澤油量入味。八甲田的米糕除了味道，也講究配料的均勻分布，好比香菇會吸鹹味，不能太集中，口感偏硬的魷魚在米粒中也要平均分散。傳承三代的米糕，每一口恰到好處的配料，滋味濃厚，無論搭配紅蟳、鰻魚、櫻花蝦、瑤柱、甚至波士頓龍蝦都豐沛大器，是八甲田十分受歡迎的招牌菜。

名廚推薦臺南美食、景點



甲嘴王肉圓店 臺南的肉圓種類繁多，其中甲嘴王的肉圓採用先蒸後炸的製作方式。雖然屬於半泡半炸，但肉圓的外皮依然Q彈且不油膩，再搭配店家特製的醬汁，成為許多人專程前來品嘗的原因。不僅如此，店內還提供雞肉飯、排骨飯、湯品和各式小菜，選擇相當豐富。

五十年自製意麵 這家已有五十年歷史的意麵店，被善化人譽為巷口的經典美食，自製手藝世代傳承，憑藉獨特的口感與風味深受食客們喜愛。店內的意麵採純手工製作，麵條Q彈有嚼勁，因為手工製作的特性，麵條呈現自然的淡黃色。不僅意麵備受推崇，滷味也是許多人的必點選擇，價格實惠又美味，令人回味無窮。



50年傳統古早味(當歸鴨肉) 這間深耕善化的古早味老店，雖然沒有店名，但每到營業時間總是吸引大批饕客排隊，是當地人推崇的隱藏美食。店內主打鴨肉料理，主食以麵類為主，透明櫥窗中還陳列了一些小菜可供選擇。招牌的當歸鴨肉麵和冬菜鴨冬粉深受食客喜愛，其中當歸湯頭濃郁，搭配份量十足的鴨肉，是種特別適合冬天享用的熱騰騰美味。

善化胡厝寮彩繪村 起源於三名孝順的外孫女，因擔心年邁外婆獨居在簡樸老屋感到孤單，因此在牆上彩繪出各種繽紛的童趣人物，希望藉由繽紛的色彩與生動的人物，為外婆增添活力與歡樂。一開始只是單純的白牆彩繪，後來整個社區都響應參與，不僅成為適合打卡拍照的熱門景點，背後故事也令人動容且溫馨。

慶安宮 這座廟宇建於清朝乾隆年間，至今已有一百三十年歷史，主祀天上聖母媽祖，同時供奉多位地方神明。每年在廟宇的重要慶典期間，信眾們紛紛前來參拜，虔誠祈求媽祖，只為獲得庇佑，能平安順遂。廟內保存了眾多珍貴的古蹟設施，包括雕刻精美的木梁石柱、氣勢恢宏的牌樓與龍柱，以及象徵守護的石獅與威武莊嚴的門神，展現了豐富的歷史與文化價值。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 八甲田專業外燴	臺南市善化區善美二街85號	06-2577343 / 0937-813502
2 甲嘴王肉圓店	臺南市善化區中興路31號	06-5819708
3 五十年自製意麵	臺南市善化區中山路444號	06-5815031
4 50年傳統古早味(當歸鴨肉)	臺南市善化區中山路449號	06-5815497
5 善化胡厝寮彩繪村	臺南市善化區胡家里300號	
6 慶安宮	臺南市善化區中山路470號	06-5817547

147 食堂 × 陳進明



自幼跟在做小吃以及從事日本料理的父親、叔叔身邊打下手，再向當地有名的「乞丐師」李錦龍習藝，是少數歷經3年4個月正式拜師學藝的廚師，也因著家族父輩與自己兄弟姊妹都從事飲食生意，練就一身兼掌小吃與大菜的功夫。1975年前後，陳進明開始承辦宴席，最初平日仍在市場販售小吃，有訂席時再出外辦桌，在臺灣外燴蓬勃的年代，轉型專營外燴，仰著先前的努力與數年來開拓的人脈，腳步漸穩。

辦桌至今超過50年，菜路廣，通曉各類宴席 將臺菜、粵菜、繁複費工的酒家菜端上外燴

陳進明學的菜路很廣，從小吃、臺菜、粵菜都頗為擅長，也把講究用料高級、繁複費工的酒家菜端上外燴。辦桌至今超過50年，曾應聘前往地方富商家中辦理私宴，招待外賓，也曾獲邀與其他名廚聯手合辦昔日臺南縣長娶媳婦的喜宴，而聲名大噪。憑著對各類宴席的通曉，從名貴精緻到大眾化平價的桌菜都能掌握，也成為溪北地區喜慶廟會宴席喜歡延聘的廚師。

陳進明
經典手路菜

鹹蛋四寶



據說是早年風行於南部酒家的醒酒湯，鹹蛋四寶並不固定哪四種食材，酒家菜常見的乾貨如魷魚、干貝亦可入菜，端看師傅喜好，不過鹹蛋黃絕對是精髓。將鹹蛋、花枝、香菇、肉、筍片等食材，以鹹菜為底蒸熟後扣碗，再加入高湯，極少用於湯品的鹹蛋，蛋黃油脂融於湯中，淺浮的黃色薄油為湯頭增色提鮮，醇厚鹹香的絕妙滋味，醒酒之外，也促進食慾。

陳進明
經典手路菜

玉帶鱸魚



是將鮮魚加以變化的一道菜，鱸魚去骨取肉，醃過後以蝴蝶刀斜切，捲入香菇絲、金針菇、紅蘿蔔等，將魚卷擺在魚骨上，再淋上薄芡，魚的鮮味搭配豐富時蔬，清爽卻又不失滑潤口感，也可加入蛋液清蒸成芙蓉玉帶鱸魚。帶著魚皮的鱸魚捲，形似古時官上的玉帶而名，講究刀工也宛若古時官家才有的非凡手法。

名廚推薦臺南美食、景點

鬍鬚豬頭飯 豬頭飯是為農夫提供簡單且營養的餐點而設，因農夫們常常挑著鋤頭來店用餐，又被稱為鋤頭飯後來逐漸演變為豬頭飯。豬頭飯是使用豬頭大骨和三層肉，熬煮成高湯，然後與米飯一同煮制，使米飯散發出獨特的豬油香氣，是鹽水的地方特色小吃。

鹽水豆簽羹 創始人陳水傳回憶起早年窮人家因麵粉難得，改用米豆粉製成豆簽充飢的做法，靈機一動，決定將這種昔日的代用品變為今日的招牌小吃。為了讓豆簽更具口感，陳水傳在米豆粉中加入鴨蛋，讓豆簽耐煮不爛、口感不澀，且更香甜、更有營養。

八角樓 八角樓是鹽水區的一座重要歷史建築，建於清朝末期，由當地糖郊富商葉家特聘唐山師傅來臺建造。八角形建築融合了西方與中式建築風格，外觀以紅磚屋頂和精緻的雕花窗戶聞名，內部保存了當時的裝潢和陳設，隨著時代的變遷，八角樓也經歷了多次修復，如今已成為對外開放的文化景點。

橋南老街 位於月津港港口邊的「橋南老街」，是鹽水區早期最繁華的街道之一，曾是清朝時期鹽通往南北鄉鎮的重要交通樞紐，往來臺南、嘉義、北港等地，街道上保留了许多傳統建築，最具特色的是閩南三進式建築，使用當時從大陸進口的紅磚建造。

永成戲院 永成戲院位前身為永成碾米廠。二戰爆發後碾米廠受到了重創，因此將廠房改建為戲院，如今，除了放映電影外，戲院也成為演出歌仔戲及布袋戲的多功能演藝廳，館外則設置了與電影相關的藝術裝置，為來訪的遊客提供了一個獨特的文化體驗。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 147 食堂	臺南市鹽水區武廟路26號	06-6529188/06-6529189
2 鬍鬚豬頭飯	臺南市鹽水區南門路89號	06-6524258
3 鹽水豆簽羹	臺南市鹽水區朝琴路19號	06-6528437
4 鹽水八角樓	臺南市鹽水區西門路18巷3-2號	06-6522198
5 橋南老街	臺南市鹽水區朝琴路19號	06-6522375
6 永成戲院	臺南市鹽水區過港路21號	06-6522198

洪廚囍宴 × 洪俊男



翻轉思維，精選和牛、海鮮等頂級食材 顛覆傳統、新舊交融的辦宴風格

第一代洪水道啟業辦桌，傳交到第二代洪俊男時成立「洪廚囍宴」，並朝向品牌化經營。洪俊男認為過去辦桌強調山珍海味、豐沛(phong-phài)上菜才能彰顯主人盛意，然而隨著工商社會飲食富足，更傾向於追求料理的精緻，因此他翻轉思維，精選和牛、海鮮等頂級食材，以日本料理手法，讓賓客品嘗食材的原味精髓，並研發多款創意料理，如芋頭燒鰻、伊達捲、原創蛋糕禮盒等，源源不絕的新意，成功的攻佔年輕族群市場；另一方面也保留老師傅的手路，將經典的封肉、魚翅羹、油飯等，以現代化的方式呈現，令人耳目一新。而顛覆傳統、新舊交融的辦宴風格，既兼顧不同年齡層，也為洪廚贏得絕佳的口碑。

除了菜品不斷創新求變外，洪俊男發揮巧思，於婚宴上安排大黃蜂護嫁，穿梭席間，熱絡場面，也營造獨到的氛圍特色。以創意私廚的概念，標準化的複製穩定上菜，堅持走自己的路，未來希望建立品牌識別度，讓「洪廚囍宴」能深植每位顧客的心。

洪俊男
經典手路菜

鹽焗麻油焗鴨



採用臺灣飼養的溫體鴨，以繁複的工序帶出獨特風味。將全鴨先乾煎後入砂鍋熱炒，再以上等麻油與米酒入鍋慢煨4小時，細火慢燉下麻油與酒香徹底融入食材，滋味芬芳，鴨肉鮮嫩多汁，入口香氣濃郁奔放，絕對是嗅覺與味覺的極致享受。

洪俊男
經典手路菜

奶油帝王蟹



錫箔紙以蒜頭鋪底，包裹洋蔥、金針菇、香菇等新鮮蔬菜，放入肉質飽滿緊實的帝王蟹，再加入米酒、安佳無鹽奶油、蜜蜂調味後，上爐火烹煮，透過高溫產生的水蒸氣將食物焗熟，上桌後熱氣奔騰，香氣襲人，在香滑奶油的引路下，原汁原味呈現帝王蟹的肥美鮮甜。

名廚推薦臺南美食、景點



2 焰遇燒肉餐廳 提供精緻燒肉套餐，為客人帶來獨具一格的美食體驗。餐廳設計高雅，服務貼心，餐點以創新手法呈現，從搭配蟹肉的創意前菜到融合魚子醬風味的蒸蛋，每道開胃料理都令人驚喜；主菜則嚴選頂級肉品，並提供多種經典熟食，如西京味噌醃製的鱈魚，每口都讓人難以忘懷。



3 小瓜的故事 位在臺南後壁職農們的稻田，喝的是來自烏山頭水庫的淨水，在綠油油的稻浪中，穿插著一塊塊白茫茫的白帆布，種植受大家喜愛哈密瓜。並與一群志同道合的瓜農和稻農，攜手建立「哈密族」品牌推廣在地農產，帶著遊客們體驗食農的樂趣，深入感受農村生活的魅力。

4 山寨家庭餐廳 老闆曾是辦桌師傅，後來轉型經營臺式快炒餐廳，必點招牌「山寨雞」選用放山雞，經滷製、油炸後，淋上特製麥芽沙茶醬，口感外酥內嫩，讓人一試成主顧。店內還有經典酒家菜魷魚螺肉蒜，以豐富配料搭配清甜湯頭，不僅大人愛，連小孩也難以抗拒。甜點則推薦濃郁滑順的芝麻奶酪，是飯後必點的選擇。

5 新營美術園區 位在嘉南水圳支線旁的戶外美術園區，以「城市即是美術館」的概念設計打造，藉由開放空間增進民眾與藝術的互動性。以「公仔」創作聞名的藝術家不二良，運用其擅長的動畫美學風格，將標誌性的「小鼠」公仔結合學校書桌椅，打造七彩長廊與多樣化的互動設施，不只充滿生命力，還相當吸睛。

6 新營鐵道文化園區 結合歷史建築與在地特色，營造出濃厚的懷舊氛圍，成為深受遊客喜愛的旅遊景點，園區內展出許多與鐵道相關的文物，包括老式火車頭、車廂和站牌等，吸引喜愛鐵道文化的遊客，更是透過復古與現代結合的設計，打造出休閒與教育並重的園區空間，是親子共遊和鐵道迷拍照打卡的好去處。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 洪廚囍宴	臺南市柳營區雙和路51號	06-6223925
2 焰遇燒肉餐廳	臺南市新營區新進路二段237號	06 656-8888
3 小瓜的故事	臺南市後壁區竹新里119號	0929-209315
4 山寨家庭餐廳	臺南市新營區金華路二段268號	06-6566777
5 新營美術園區	臺南市新營區公園路一段136號	
6 新營鐵道文化園區	臺南市新營區中興路42號	06-6324570

宏珍宴席餐廳 × 郭育宏



主打山產水產，並結合鄰近農特產 官田菱角、白河蓮子、水庫魚等特色料理

「宏珍宴席餐廳」總廚郭育宏的父親郭昆銀，民國70幾年時在六甲開設熱炒臺菜餐館，郭育宏退伍後在家中幫忙，從小耳濡目染，對基本廚藝很快駕輕就熟，且在父親的建議下到柳營跟隨「洪廚」學辦桌，之後返家接掌餐廳。有感於時代變遷，民眾對於辦喜宴的要求提升，約8、9年前郭育宏將餐廳擴大規模為宴會餐廳，並融入辦桌菜，是六甲第一家宴會餐廳，因場地優勢加上接手後精緻菜品，同時也仰賴外燴拓展餐廳客源與知名度，而成為當地人甚至鄰近地區辦宴的首選。

郭育宏凡事親力親為，堅持菜品新鮮現做，因餐廳近烏山頭水庫，更主打山產水產，並結合鄰近地區的農特產，如官田菱角、白河蓮子、水庫魚等推出特色料理，平日供應熱炒，假日則以喜宴為主，加上附近景點帶來的觀光效益，也因應觀光客供應團餐，不僅生意漸興，甚至吸引觀光客慕名而來。

郭育宏
經典手路菜

麻油煎鱸鰻



宏珍宴席餐廳因鄰近烏山頭水庫，除了山產外，也主推水庫料理。麻油煎鱸鰻是將水庫盛產的野生鱸鰻先醃過，再經兩道工序煎，第一次煎熟後再以小火慢煎至金黃焦香，麻油的香氣帶出鱸鰻的鮮甜滋味，不油不燥，是一年四季都能品嚐的特色料理。

郭育宏
經典手路菜

大伯仔



大伯仔(蟋蟀)是早年農業社會普遍的食材，也是臺灣過去常見的鄉土菜。將大伯仔(蟋蟀)洗淨並清除內臟後塞入地瓜，用大量的蔥、蒜頭爆香，以椒鹽調味，一盤炸大伯仔，酥香脆的口感，簡單迷人的野味，立刻讓人將記憶帶回舊日時光。大伯仔如今因食材取得不易，且有季節性，在白露過後就愈漸稀少，宏珍宴席餐廳仍保留部分臺灣早期的鄉土野味，也是特色之一。

名廚推薦臺南美食、景點

黑輪將 在地飄香50年的美味小吃，以一台農用攤車在地深耕，成為當地人推薦的必吃美食，黑輪將的菜單非常簡單，只有黑輪、米血、甜不辣和魚板四個品項，所有品項都是先炸過再浸入醬汁，醬汁有兩種，辣味為黑胡椒風味，原味則是香濃的蘑菇醬，另提供胡椒粉可依喜好調味，滿足不同口味需求。

媽祖廟百年挫冰 走過一個世紀之久的百年傳統冰店，如今已經傳承至第五代，一碗40元的傳統剉冰，吸引客人絡繹不絕，古早麵茶冰是店內招牌，以自帶甜味的香濃麵茶搭配雪白的清冰，搭配米苔目、粉粿等手工製作配料，口感豐富又清涼消暑，是六甲在地人最熟悉的古早味。

蘭都觀光工廠 為發揚臺灣的蘭花所建立，園區內設有蘭花展示館，帶領遊客深入瞭解蘭花從育苗到綻放的完整過程，此外，還提供多元的DIY體驗，如綠茶洗手慕斯或洗髮精的DIY製作活動。園區結合自然景觀與教育推廣，不僅適合親子同遊，也是花卉愛好者渴望一探究竟蘭花的世界。

烏山頭水庫 位於臺南官田區與六甲區交界處的烏山頭水庫，由八田與一於1920年設計建造，因蜿蜒的湖岸形似珊瑚而得名珊瑚潭，是臺灣重要的灌溉與供水系統，也承載著深厚的歷史與文化價值。假日時，這裡總有許多人在這裡騎著單車繞行水庫，或參加課程探險，體驗自然與文化交織的美好。



林鳳營落羽松 擁有超過2000顆的落羽松樹，每年秋冬時，落羽松林逐漸由綠轉黃，再染上橘紅色，呈現出層次分明的浪漫景致，林地靜謐地坐落於鄉間田野間，周邊風景清新宜人，適合漫步、徜徉其中，此外，遊客還可以前往鄰近的林鳳營，品嚐當地獨特的特色牛乳，為旅程增添風味。



名廚的餐館

名廚口袋名單

- | | | |
|-----------|----------------------|-------------|
| 1 宏珍宴席餐廳 | 臺南市六甲區珊瑚路82號 | 06-6982539 |
| 2 黑輪將 | 臺南市六甲區民權街60號 | |
| 3 媽祖廟百年挫冰 | 臺南市六甲區仁愛街28號 | 0936-245605 |
| 4 蘭都觀光工廠 | 臺南市六甲區和平街185-7號 | 06-6995208 |
| 5 烏山頭水庫 | 臺南市官田區八田路三段500號 | 06-6982103 |
| 6 林鳳營落羽松 | 臺南市六甲區縱貫公路林鳳營號菁埔埤落羽松 | 0912-192720 |

阿霞飯店 × 吳健豪



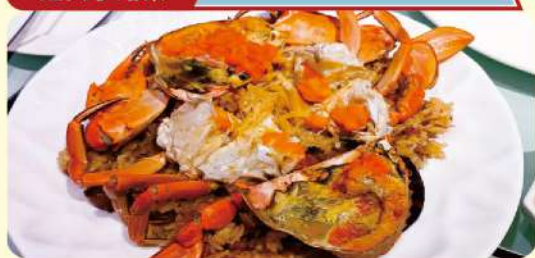
1940年從興濟宮前的小吃攤，到成為具代表性的臺菜品牌「阿霞飯店」，最初只賣簡單的香腸熟肉，在福州師傅的授藝與自己不斷研發，演繹出宴席大菜，伴隨著許多人走過生婚壽喜等人生重要時刻，是許多臺南人共同的飲食經驗與回憶。阿霞飯店不僅是臺南人請客的首選，也吸引不少政商名流與歷任總統成為座上賓，風光一時，成為紅遍南臺灣的餐廳。然而，卻在SARS與當年國際級飯店餐廳開幕時，對阿霞飯店造成極大衝擊，靠著滾動式調整，轉變經營策略，才再度嶄露頭角，更在第四代吳健豪成為老店接班人，開啟新頁。

讓老店實踐世代交替，也在持續的進行式中大膽革新展現老臺菜的新高度與面貌

吳健豪接手後，親自掌廚並大膽革新，內部整頓、外部延伸，致力保留如紅蟳米糕、蝦棗、蟳丸、粉腸、炒鱔魚、炭烤烏魚子等傳統臺菜，也不斷注入新思維與活力，創立「錦霞樓」、「A SHA」，精準定位，讓老店實踐世代交替，也在持續的進行式中，展現老臺菜的新高度與面貌。

吳健豪
經典手路菜

紅蟳米糕



紅蟳飽滿，鮮豔的橘紅又帶有喜氣，彰顯氣派，一直是辦桌不可或缺的料理，也是臺南人逢喜事或宴請賓客經常端出的佳餚。選用彰化二林保水度高的長糯米，以及鮮活的紅蟳，每日現殺，仔細刷洗處理，米糕以蝦米、花菇、絞肉炒香後，得徒手攪拌讓配料均勻分布，粒粒入味。紅蟳米糕上桌前還得將蟹黃鋪排朝上呈現，藉此展現主人家的誠意與大器。

吳健豪
經典手路菜

古早味拼盤



集合蝦棗、豬肝捲、粉腸、蟳丸等古早味料理，也是阿霞飯店的「起家菜」，蝦棗秉持傳統用火燒蝦，與豬肝捲一樣仍遵循古法以網紗包覆，粉腸肉多粉少，入口咬得到紮實肉塊且帶微帶酒香，蟳丸真材實料的添加蟹肉與多種食材打製成漿。看似簡單的拼盤，完全仰賴手工製作，每道都是硬功夫的菜，而迷人的滋味也讓許多老顧客一再回籠，一吃就是幾十年。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 錦霞樓

由吳健豪於2015年創立，錦霞樓餐廳門口掛著明顯的紅色牌匾，用餐區座位寬廣又氣派，很適合作為聚會的地點，在餐點上與阿霞飯店差不多，但也多了許多創新料理，不能錯過的就是招牌紅蟳米糕、及每日炭火現烤的野生烏魚子都是許多饕客來到這必點的美食。

友誠蝦仁肉圓 由郭美君創立，擁有超過七十年的歷史，店內的清蒸肉圓的外皮軟滑，內餡由鮮蝦和香菇肉燥組成，味道鮮美。每一顆都是當天手工製作，肉圓所搭配的醬料微甜，是標準的臺南風味，還有蒜泥跟辣椒可以自行添加，每份三顆肉圓，份量適中，配上一碗魚丸湯剛好飽足。

鷺嶺食肆 前身為原鷺料理，後因颱風來襲倒塌，歷經2年的時間重建成為新的鷺嶺食肆，是餐廳的同時也是古蹟。鷺嶺食肆內主要提供甜點、小食茶類等，其中最特別的是由阿霞飯店著名的米糕轉換成的品蓬米糕，搭配來自日月潭的台茶18號紅茶更別有一番風味。

蜷尾家 蜷尾家由李豫創立於2012年，店鋪外觀是簡約的日式木板屋風格，每日推出兩種限定口味霜淇淋，口味大膽創新，包括爆米香、荔枝蜜紅茶等特殊風味。蜷尾家的霜淇淋主打「散步甜食」，方便遊客邊散步邊享受甜蜜滋味。



臺灣首廟天壇-天公廟 主祀神格最高的玉皇上帝，因此建築風格與一般廟宇的彩繪門神不同，廟門以門釘取代了門神，象徵其尊貴地位。每年農曆正月初九，玉皇上帝誕辰時，天壇會吸引許多的信徒和遊客前來進行朝聖。



名廚的餐館

名廚的餐館	地址	電話
1 阿霞飯店	臺南市中西區忠義路二段84巷7號	06-2231418
2 錦霞樓	臺南市東區中華東路一段366號2樓	06-3006789
3 A SHA	臺南市歸仁區歸仁大道101號1樓10050	06-3033288
4 友誠蝦仁肉圓	臺南市中西區開山路118號	06-2244580
5 鷺嶺食肆	臺南市中西區忠義路二段84巷18號	06-2210595
6 蜷尾家	臺南市中西區正興街92號	
7 臺灣首廟天壇-天公廟	臺南市中西區忠義路二段84巷16號	06-2227983

名廚口袋名單

欣欣餐廳 × 吳火塗



融合福州菜與酒家菜主打古早味臺菜

欣欣餐廳創辦人阿塗師(吳火塗)出身飲食世家,與阿霞飯店有家族淵源,曾在阿霞的店當學徒,苦學出師後立業,勤勉經營,從廟口前賣八寶米粉、炒飯、什菜湯的小吃攤到一手創立餐廳。欣欣餐廳最初以海鮮料理為主,在遭遇瓶頸以及客人嚴厲指責後,思索自己所學與經營方向,重拾專精的臺菜,靠著顧客的口耳相傳名聲漸響,更與阿霞飯店、阿美飯店並列齊名,成為臺南的老字號臺菜餐廳。

年近八旬對臺菜的熱情也如爐火鼎沸

承襲來自寶美樓福州師傅的手藝,也融合福州菜與酒家菜成為自家特色,主打古早味臺菜成為店內特色,除了五柳居、雞仔豬肚鱉、魷魚螺肉蒜等一般人較熟悉的宴客菜外,也端出南靖雞、炸醋蝦、桂花魚翅干貝、芙蓉玉帶等手路菜,尤其一道南煎肝,讓嘗過的人都讚不絕口。年近八旬的阿塗師,至今仍每日拿著鍋鏟持續端出一道道經典料理,寶刀未老與敬業精神,在業界傳為美談,他對臺菜的熱情也如爐火鼎沸,守著臺南世世代代的飲食記憶。

吳火塗
經典手路菜

南煎肝



阿塗師火候功力的代表,豬肝以五香粉醃過,先過油再大火稍微爆炒,看似輕鬆容易,然而必須恰如其分的控制火候,才能去除豬肝的腥氣與苦味,成就少一分太生,多一分則太硬的美味。欣欣餐廳的南煎肝多由阿塗師親自掌廚,帶著濃郁鑊氣,外酥內軟,鹹香帶甜,絕對是累積一輩功夫才能道味的菜品。

吳火塗
經典手路菜

八寶米粉



欣欣餐廳最早的菜品,也是阿塗師的起家菜。以蝦子、花枝、肉片、豬肝、洋蔥、蔥段搭配有古早味氣息的米粉,阿塗師的八寶米粉濕潤入味,滿滿的配料鋪排在大淺圓碗上,氣勢十足,很吸引人目光。堅持沒有好的食材就不做這道菜,八寶米粉是老饕才知道的隱藏版菜品,得先預訂才吃得到的精心料理。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 欣欣餐廳

位於中西區民族路二段,由年逾七旬、擁有超過50年臺菜烹飪經驗的阿塗師掌廚,堅持傳統作法與工序,選用新鮮食材,呈現正宗的古早味臺菜,更是連續三年獲得米其林推薦,餐廳的招牌菜包括南煎豬肝和五柳魚等經典菜色,此外也有提供桌菜和外帶年菜服務,滿足不同用餐需求。



落成米糕 是一家傳承悠久的臺南老店,連續三年榮獲必比登推介,主打米糕以糯米粒分明、富有嚼勁為特色,表面鋪滿肉燥、小黃瓜片、魚鬆與花生,再淋上濕潤的肉汁,融合黑胡椒的香氣,每一口都帶來豐富的層次感,再搭配上一碗必點的四神湯,讓人吃得更加過癮。



臺南市美術二館 臺南市美術館二館的建築設計靈感來自鳳凰花,巧妙地延展出五角形的造型。外觀設計低調內斂,在進入館內後卻令人驚豔,雖然館內設有電扶梯和電梯,仍有許多遊客選擇走中央樓梯,因為樓梯的造型美觀且富有藝術感,從不同高度拍攝,會呈現出層層疊疊的視覺效果,是館內的一大亮點。

神農街 是一條充滿歷史風情的老街,街道兩旁保留了许多古老的騎樓和閩南式紅磚建築,神農街內有著各式特色店鋪、咖啡館和藝術工作坊,夜幕降臨時,燈光點亮整條街道,營造出一種古樸又浪漫的氛圍,神農街不僅保留了文化遺產,也成為當地藝術和文創的聚集地。

河樂廣場 位於臺南市中心原中國城舊址,經過改建後成為臺南市區最大的親水廣場,園區內有水池、步道,適合散步、玩水,其中的淺水區特別受家庭歡迎,是孩童嬉戲玩耍的最佳選擇,到了夜晚,河樂廣場燈光點綴、光影交織,成為欣賞夜景的好去處。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 欣欣餐廳	臺南市中西區民族路二段245號	06-2222509
2 落成米糕	臺南市中西區民族路二段241號	06-2280874
3 臺南市美術二館	臺南市中西區忠義路二段1號	06-2218881
4 神農街	臺南市中西區神農街	
5 河樂廣場	臺南市中西區中正路343-20號	

筑馨居 × 周榮棠



主打臺式無菜單，吃新鮮、吃手藝 近乎嚴苛的看待食材與琢磨廚藝

位在信義街的百年古厝餐廳筑馨居，負責人周榮棠(勇哥)年輕時跟著舅舅辦桌，喜歡臺灣辦桌的濃厚人情味與醇厚料理，為了與更多人分享傳統辦桌文化以及臺菜的滋味，營造古厝老物臺灣味，成為筑馨居佐餐的風景。顛覆一般宴客桌菜全席大桌的形式，採人頭計費，無論人數多寡都能享用到完整菜品；主打臺式無菜單料理，以當日現有的新鮮食材結合辦桌菜的元素做出各種料理，不僅替顧客省去點菜的煩瑣，還多了分當下的驚喜，受到不少民眾喜愛。

渾身帶著辦桌人的硬掘脾氣與高水準，強調「不以服務為主，而是把料理擺第一」，勇哥用心四處尋找好的食材，以細膩的手法料理，來到筑馨居就是吃新鮮、吃手藝，近乎嚴苛的看待食材與琢磨廚藝，讓筑馨居也屢獲米其林必比登推介餐廳。勇哥希望可以讓更多在地人或外地旅客，從筑馨居的傳統臺菜認識臺南，讓一道道的美味流進更多人的心裡，也讓臺南的文化與底蘊透過味覺再次傳遞。

周榮棠
經典手路菜

蒸煮虱目魚臍



勇哥特地請市場的魚販幫忙處理，取虱目魚下腹鰭邊一條魚才有一小塊、珍貴的魚臍，一改過去大多做成魚羹的吃法，以醃瓜(am-kue)或鳳梨豆醬蒸煮，酸鹹香氣烘托出魚的鮮味，口感細嫩軟滑，成為筑馨居的獨門料理，讓臺南最具代表性、最家常的虱目魚，跳脫平凡。

周榮棠
經典手路菜

四寶湯



早年辦桌料理一定有豬肚湯，除了豬肚珍貴外，婚宴上的豬肚也隱喻新娘早日「有肚」，有祝寓趕快懷孕之意。以豬肚、排骨、烏蛋、白蘿蔔等料理的四寶湯，食材雖然樸實，烹煮時細節卻講究，捨棄直接煮而採慢炊的湯底，逼出食材鮮美，確保湯色清澈不濁，溫潤的氣息，入口後一路暖到肚腹，餘韻不散。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 筑馨居

位於1864年建立的清朝老宅內，是一間無菜單臺菜料理店，於2022至2024年連續獲得三年必比登推介，提供許多現已少見的傳統辦桌菜，菜色依照訂餐人數提供佳餚，食材講究在地與時令，如選用七股虱目魚及在地養殖的無毒雞等，其中東坡肉是許多饕客大推的料理。

海龍肉粽 創立於民國24年的老店，至今已有近90年歷史，由外號「海龍仔」的辛海樹先生創辦。菜粽使用南部粽的製作方式，以月桃葉包裹，讓糯米可以充分吸收月桃葉的清香，而肉粽則會先將滷汁與糯米拌勻再一同在下鍋煮，賦予肉粽更濃郁的風味。

清珍鴨肉焿 創立於1979年，目前已傳承至第二代，是在地人推薦必吃的小吃店，尤其是店內招牌鴨肉飯，滿滿的鴨肉鋪在粒粒分明的白米飯上，再搭配一碗用新鮮鴨肉與碎薑熬製兩小時的鴨肉羹，吃飽又滿足。店內除了常見的鴨肉料理外，也有許多內臟類的選項，提供補充營養的多元選擇。

兌悅門 建於1836年的兌悅門，俗稱啫咕石城門，是現今府城中唯一還有在通行的古城門，如今結構保留了磚造拱門的形式，城門設計精巧，與信義街上的文青新創店家互相輝映。



海龍辛花園 海龍肉粽位於神農街的起家厝，經整修後成為「海龍辛花園」肉粽故事館，訴說海龍伯的肉粽史，以及臺南的小吃史。遊客可以透過展示的老照片和器具回顧海龍家族經營肉粽事業的點滴。二樓空間被規劃為多功能藝文區，時常舉辦小型講座、茶會等活動。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 筑馨居	臺南市中西區信義街69號	0927-307890
2 海龍肉粽	臺南市中西區金華路四段134號	06-2252711
3 清珍鴨肉焿	臺南市中西區金華路四段93號	06-2289704
4 兌悅門	臺南市中西區文賢路與信義街交叉口	
5 海龍辛花園	臺南市中西區神農街64號	

福樓餐廳 × 蔡博超



攤車燒烤起家，點亮夏林路的燒烤一條街

創辦人蔡進家於1992年在夏林路開設福樓，從最初只賣燒烤的小店家，靠著戶外攤車燒烤的香氣以及黑夜裡的燈光吸引顧客，點亮夏林路的燒烤一條街，逐步發展成規模頗具的餐廳。2005年遷到永華路現址擴大營業，並增加特色料理，從經典臺菜、時令海鮮、燒烤以及宴席料理一應俱全，本著對食材的講究與堅持，以及在師傅嫺熟的廚藝下，精準掌握每道菜的味道。目前由第二、三代共同經營，也不斷創新研發新菜，精緻菜品，善用科技工具經營，以QRcode點餐，並推出真空冷凍宅配商品，為老店注入新意。

各界名人到訪，更獲米其林綠色指南餐廳

穩健的走過30幾個年頭，因食材新鮮、料理多元、口味道地，福樓征服許多顧客的胃，更以侍客熱情與來自四面八方的顧客建立感情，不但吸引各界名人到訪，在2011年更榮獲米其林綠色指南推薦餐廳，也因有了米其林的加持，以及在媒體的報導下，令福樓的客群更為拓展，也讓福樓從府城知名的臺菜餐廳邁向國際。

福樓創辦人兒時餐桌上的味道，也是媽媽的味道！幼時家貧，媽媽常將人家田裡不要的幼瓜帶回家醃漬成西瓜綿，再加上虱目魚煮湯，酸甜開胃的西瓜綿魚湯既滿足全家人口腹之慾，也為小孩補充營養，這股記憶裡難忘的味道成了福樓主推的料理。以西瓜綿搭配虱目魚或各種鮮魚，酸香帶出魚肉的細嫩鮮美，簡單烹調，卻蘊含酸、甜、鮮、甘、陳等馥郁滋味，獨特的口感令嘗過的人心心念念。



西瓜綿魚湯 福樓餐廳 經典菜品

福樓餐廳 經典菜品 黃金蝦捲



傳統辦桌常見的料理，也是著名的臺南小吃。不同於坊間常見的蝦捲多以魚漿為餡，只輕點幾尾小蝦，福樓的蝦捲以豆皮豪邁的包進數尾火燒蝦，簡單的調味再加上香菜提味，少了網紗的油膩感而多了分豆皮的酥香，入口真材實料滿溢海味，沾上醬油與芥末更突顯火燒蝦的鮮甜，也因為每一口都嘗得到鮮蝦，吸引不少媒體報導，也是必點的菜品。

名廚推薦臺南美食、景點

串·旬味燒烤 隱藏在巷子內住家樓下不一般的美味，除了固定菜單，也會有當日限定菜色，店內提供的刺身是老闆使用每日現補的魚類做成，保證客人吃到最新鮮食材，另外還有招牌串燒，烤的微焦加上秘製醬料讓人食指大動。

阿銘牛肉麵 牛肉麵使用本土台灣牛以手炒冰糖加上牛骨長時間熬煮而成，湯頭順口鮮美，鹹度適中，肉塊帶點肉筋和油花，而麵條則是使用圓粗麵，Q彈又有嚼勁，還有許多滷菜可供選擇，如豆干、海帶等，僅以香油和蔥花提味，風味恰到好處。另外，清脆爽口的刀拍小黃瓜也是每桌必點的開胃菜，深受食客喜愛。

安平天后宮 安平天后宮的歷史可以追溯到清朝時期，當時信徒為了求得媽祖的保佑，捐獻建廟，至今已超過三百年，在每年的媽祖誕辰時，這裡會舉行盛大的慶典，包括媽祖遶境、廟會和各種民俗活動，吸引大量信徒和遊客前來參與，是臺南最具特色的宗教盛事之一。

安平樹屋 原為德記洋行的倉庫，大約建於十九世紀末及日治初期，歷經百餘年滄桑，牆面早已被榕樹的氣根盤據，高聳的榕樹與茂密的樹冠彷彿化為屋頂，現今園區內有規劃完善的木棧道，讓人可以穿梭於樹屋之間，甚至穿梭在樹冠之中，感受樹屋充滿朝氣的生命力。



安平定情碼頭德陽艦園區 為臺灣第一間軍艦博物館，也是全臺灣第一個開放參觀的軍艦，德陽艦為曾服役於臺灣海軍的綜合型軍艦，退役後被保留在園區內作為展示，園區提供全方位的艦上參觀，讓遊客能夠進入艦內的指揮室和駕駛艙等區域，了解當時的軍艦生活。



名廚的餐館

名廚的餐館	地址	電話
1 福樓餐廳	臺南市中西區永華路一段300號	06-2957777
2 串·旬味燒烤	臺南市南區建南路173號	06-2612688
3 阿銘牛肉麵	臺南市南區健康路二段252巷17號	06-2635523
4 安平天后宮	臺南市安平區國勝路33號	06-2238695
5 安平樹屋	臺南市安平區古堡街108號旁	06-3913901
6 安平定情碼頭德陽艦園區	臺南市安平區安億路115號	06-2932925

名廚口袋名單

東東餐飲企業 × 李日東



兼融大宴與小吃 保留臺菜與酒家菜精髓 府城食府始終站在顧客的角度思考

創辦人李日東早年為了要帶親友品嚐臺南小吃，每次總得一番奔走才能遍嘗所有美食，加上年輕時頗愛跟團旅遊，面對市場上許多團餐只求迅速，菜色卻差強人意，為了讓有著「古都」美名的臺南，有兼融大宴與小吃且從餐點到環境整體都完善的餐廳，能合宜大氣的接待賓客，同時也為保留臺菜與酒家菜的精髓，因此創辦東東餐飲企業及府城食府等多個餐飲品牌。

府城食府保留南靖雞、烏雞豬肚羹、魷魚螺肉蒜等臺菜與酒家菜，也供應香腸熟肉、蝦捲、蚵仔煎、擔仔麵、炒鱔魚等臺南小吃，除了桌菜外，也提倡中餐西吃並且供應套餐。而為了讓顧客能有品嚐小吃的臨場感，饒富趣味的將臺灣早期擔麵煮麵、推車叫賣豆花等方式於餐廳重現，原汁原味的呈現老臺南的飲食文化與精髓，能同時品嚐道地小吃與獨特的用餐體驗。而兼顧到民眾送禮需求，更推出結合在地食材的「什麼魚」禮盒、擔仔麵、成功餅、劍獅餅、府城臺南餅等。始終站在顧客的角度思考，希望每位走進餐廳的顧客嘗到的都是臺南的飲食精髓與美好，能夠口耳相傳，以口碑創造市場，也是府城食府致勝的關鍵。

將純正跑山烏骨雞與養氣補血的鰵魚燙處理後，再套進豬肚內，以中藥材細火慢燉到所有食材軟透入味，濃郁的湯頭中帶有幽淡中藥香氣，入口滿溢膠質。烏雞豬肚羹是早年知名酒家菜，不僅展現老師傅做酒家菜時手法的精細琢磨，結合象徵福氣的豬肚，有長壽之意的鰵魚，彷彿將舊日酒家風華盡集一鍋，也有福壽的好寓意。

烏雞豬肚羹 東東餐飲 經典菜品



東東餐飲 經典菜品 白玉石斑捲



國人飲食喜愛吃魚，但常因為魚刺而感食魚不便。將石斑魚做成魚捲，清蒸時蔬菜的鮮甜融入魚肉，色彩繽紛的魚板在晶瑩剔透的白玉襯托下透出「壽」或「喜」字，味蕾與視覺的感受一次到位。以精緻細巧的魚捲上菜，既能免去賓客因為客套禮讓而造成用餐時的不便，也能避免挾菜後讓整條魚看來凌亂不堪，而稍加變化則可以套餐方式供應出餐，是道令客人讚賞的菜品。

名廚推薦臺南美食、景點

名廚的餐館 東東宴會式場

作為臺南首創專業婚宴會館的始祖，因在日本結婚宴客進而從日本帶回不同於臺灣的婚宴模式，再加入個人創意，滿足貴賓們美味與視覺等多重饗宴，同時料理也精緻不馬虎尤其是金磚大蝦佐甜椒醬及香酥荔枝鴨，吃過的客人無一不稱讚，另外還有佛跳牆、石斑魚等特色料理。

奇美博物館 由奇美集團創辦人許文龍於1992年創立，2015年搬遷至現址。奇美博物館的展覽涵蓋藝術、樂器、兵器和自然標本等，此外，博物館外圍有一片美麗的人工湖與雕塑花園，歐式雕像和拱橋點綴其中，營造出浪漫的異國氛圍，在假日也會看到許多民眾來到這裡野餐。

漁光島 漁光島位於臺南安平外海，舊名為「三鯤鯓」，是早期台江內海七個沙洲之一，以培育虱目魚苗與養殖牡蠣出名，這裡的防風林密密相連，為遊客提供了天然的遮蔽，在這裡可以體驗水上活動，像是划獨木舟、風帆等，此外，漁光島的水漾森林步道也十分受歡迎，是散步放鬆的好地方。

南埕街事 南埕街事是棟8層樓冰店，賣冰也不賣冰，賣的是體驗、是感受、是一場饗宴。這裡原為老舊巷弄，透過整修與設計，搖身一變成為充滿文藝氣息的建築空間，呈現出獨特的時空交錯感。來南埕街事不只吃冰，亦是拍照打卡的好地方，館內還定期舉辦展覽、工作坊及市集等活動，吸引眾多文青與遊客前來探索。



福泰飯桌 第三代 福泰飯桌是一家擁有超過80年歷史的傳統臺南餐廳，也是當地最具代表性的家常小吃之一。菜色豐富且注重食材新鮮，尤其魚類料理是其特色，選用現撈鮮魚新鮮現做，此外店內的招牌肉燥飯和魚湯也深受顧客喜愛。



名廚的餐館

名廚口袋名單

1 東東宴會式場	臺南市安平區華平路156號	06-2953688
2 奇美博物館	臺南市仁德區文華路二段66號	06-2660808
3 漁光島	臺南市安平區漁光路	
4 福泰飯桌 第三代	臺南市中西區民族路二段219號	06-2218608
5 南埕街事	臺南市中西區中正路38、40號間巷底	06-2278999

阿美飯店 × 蔡秀山



精準掌握臺菜技巧，盡得真傳，穩穩傳香 老餐盤文物盡覽臺南餐飲的歷史軌跡

臺南老字號阿美飯店上一代蔡崇廉(廉師)年輕時先後在府城多家酒家學藝，出師後再到「霞點心店」工作並琢磨技藝，也曾受邀到日本任職幾年，返鄉後，蔡崇廉同時兼職「樂美點心店」(當時位於中央市場，今民權路國花大樓)與辦桌。1970年代隨著中央市場改建，遷移到現址，更名為「阿美飯店」，之後蔡崇廉專注經營飯店，並逐漸將技藝傳承給下一代，由兒子蔡坤益與女兒蔡淑惠接掌，姪子蔡秀山擔任主廚，目前第三代李居豪也已掌廚。蔡秀山自國中起跟隨伯父蔡崇廉學藝，廚藝紮實到位，不僅精準掌握臺菜技巧，對菜色知識也瞭若指掌，盡得真傳，穩穩傳香。

阿美飯店不同於坊間多數餐廳強調推陳出新，反而致力保留老味道，無論招牌的砂鍋鴨、紅蟳白菜鍋，以及肉米蝦、桂花干貝、蝦棗等，仍遵循傳統的手路，希望讓更多人品嚐到臺菜純正滋味，搭配店內陳設早年碗盤餐具等文物，來到阿美品嚐美食的同時也盡覽臺南餐飲的歷史軌跡。

阿美飯店的招牌菜，至今仍維持古法以炭火一爐一鍋烹煮。選用3斤4以上、大小適中的鴨子，以大骨煉湯底，蒜頭、扁魚、蔥酥提香，再加入大白菜、金針、杏鮑菇、鵝鶉蛋、豆腐等燜煮，逼出食材的精華。包括備菜、前置、起爐火到燜煮，全程大約近4小時，在時間與細火慢熬下，湯頭鮮香溫淳，晶亮完整的嫩鴨入口軟潤即化，滿溢的配料，口腹感受馥郁豐饒。



砂鍋鴨 蔡秀山 經典手路菜

蔡秀山 經典手路菜 肉米蝦



以臺南大尾火燒蝦為主角，加上豬肉、紅白蘿蔔、竹筍、香菇等食材剁成米粒般大小，故名「肉米蝦」，再勾芡烹調，十分考驗師傅的刀工與調味功力。羹湯微酸中帶著甘甜，淡雅不膩，品嚐得到蝦子的鮮甜與食材的原味，飽滿的鮮蝦配上細碎的肉米，口感層次豐富，是阿美飯店的經典菜品。

名廚推薦臺南美食、景點



臺南祀典大天后宮 建於明鄭時期，至今已有數百年歷史，大殿內供奉著莊嚴的媽祖神像，並保存大量珍貴的歷史文物，展示了獨特的宗教藝術，建築風格融合了明清傳統特色，雕梁畫棟，細節精緻，吸引了無數信眾與遊客到此參拜與觀光。此外，廟前廣場常舉辦多樣的民俗活動，為廟宇增添了豐富的生命力，成為臺南市的信仰與文化重鎮。



臺灣祀典武廟 建於明鄭時期，廟內供奉的關聖帝君被視為忠義象徵，吸引眾多信徒前來參拜祈福。廟宇建築呈現獨特的古典風貌，結合雕刻與彩繪，展現濃厚的藝術氛圍。特別是其正殿匾額與牌匾，皆蘊含豐富的歷史故事與文化內涵。武廟周邊熱鬧的市集與廟會活動，也為臺南的日常生活增添了豐富的色彩，展現了歷史與現代交融的獨特魅力。

台南林百貨 創建於1932年，是當時臺南最高的現代化建築，被譽為「五層樓仔」，以日治時期的現代化風格為基礎，融合和洋混搭的建築元素，既是購物天堂，也曾是社交聚會地點，在頂層設有臺南首座「神社」，成為一大特色。隨著時光流轉，林百貨於2014年修復開幕，搖身一變成為文化地標。

義豐冬瓜茶 義豐冬瓜茶在臺南擁有超過百年的歷史，是臺南在地經典飲品，堅持選用臺南優質冬瓜，透過慢火細熬打造出甘甜醇厚的天然風味，同時不添加任何香精與香料，每一口都能感受到冬瓜最純粹的自然甜香，只要到臺南，一定要喝上一杯。

阿美古早味蛋糕 阿美現烤古早味蛋糕是臺南市場裡深受歡迎的甜點，每天新鮮現烤，選用優質雞蛋、麵粉和牛奶，堅持手工製作，只為了還原最純粹的古早味道。剛出爐的蛋糕口感蓬鬆綿密，一口咬下濃郁蛋奶香伴隨而來，當飯後點心再適合不過。來到臺南，絕不能錯過這份簡單卻令人難忘的幸福滋味！文化價值。



名廚的餐館

名廚口袋名單	地址	電話
1 阿美飯店	臺南市中西區民權路二段98號	06-2222848
2 臺南祀典大天后宮	臺南市中西區永福路二段227巷18號	06-2227194
3 臺灣祀典武廟	臺南市中西區永福路二段229號	06-2294401
4 台南林百貨	臺南市中西區忠義路二段63號	06-2213000
5 義豐冬瓜茶	臺南市中西區永福路二段190號	06-2223778
6 阿美古早味蛋糕	臺南市中西區民權路三段50號	06-2219122



臺南美食

名廚



03 單元 - 壹

臺南 美食名廚
店家資訊 一覽表



臺南 美食名廚 店家資訊一覽表

美食名廚	料理團隊/餐廳	地址	連絡電話	官網/社群
後壁區				
連冠昌	佳香美食館	臺南市後壁區菁寮里2號之1	06-6621200 0911-117421	
曹羽嫻	云鶴專業美食	臺南市後壁區嘉苓里下茄苳56之1號	0910-881479	
林素珍	長短樹公園	臺南市後壁區長短樹里長短樹16-7號	0937-303218	
殷慶壺	稻茄	臺南市後壁區上茄苳里215號	0975-566731	
賴明聖	明聖外燴	臺南市後壁區上茄苳里208號	0933-624596	
陳志安	田園庄外燴	臺南市後壁區上茄苳里48號	0905-597037	
張慶鐘		臺南市後壁區上茄苳里162號之2	06-6881515	
賴海通	海通飲食店	臺南市後壁區上茄苳里190號	0937-477037	
賴國利	國利美食設計 筵席包辦	臺南市後壁區上茄苳里47號之30	06-6881332 0939-155515	
賴溪順		臺南市後壁區上茄苳里175號	06-6881626 0965-231788	
王秋元		臺南市後壁區新東里147-98號	0965-231788	
白河區				
魏裕和	醉月軒	臺南市白河區內角里32-8號	0935-456918	
楊惠華	海王子庭園餐廳	臺南市白河區忠孝街26號	06-6855115 0905-207030	
東山區				
張威展	東山威記 原汁排骨湯	臺南市東山區達雲路一段3號	0970-438163	
盧彥守	素人麵線	臺南市東山區東山里217號	0975-072935	
李文海	國強宴席	臺南市東山區東正里東勢161-1號	0937-558819	
鹽水區				
陳進明	147食堂	臺南市鹽水區武廟路26號	06-6529188 06-6529189	
蘇貞山	阿山料理	臺南市鹽水區水正里過港7號	0933-281303	
張煌義	張煌義外燴辦桌	臺南市鹽水區歡雅里洪厝寮1號之2	06-6551833	
林曉萍	月津懷舊食堂	臺南市鹽水區月港里中正路63號	06-6524725	


新營區

賴進輝	聯發外燴	臺南市新營區嘉芳里57號之30	0932-717656	
陳景雲	新營蓮印素食外燴	臺南市新營區工業街55-11號	0932-718979	
阿安	阿安素食外燴	臺南市新營區新北五街149號	0932-583438	
張威展	東山威記 原汁排骨湯	臺南市新營區中山路46號	0970-438163	
北門區				
蔡敏雄	福隆餐廳	臺南市北門區永隆里港北37號	06-7861588	
涂盛允	南鯤鯓海產店	臺南市北門區蚵寮里985號	06-7864215	
曾秀端		臺南市北門區保吉里433號	0959-756790	
洪裕興	滿春食堂	臺南市北門區保吉里298號	06-7863188	
洪有志	鹽鄉餐廳	臺南市北門區北門里井仔腳57號	06-7862643	
學甲區				
林清發	金饌外燴美食工坊	臺南市學甲區中洲里中洲342-3號	0932-779839	
高振文	匯豐樓手創食府 贊美餐飲有限公司	臺南市學甲區平和里西平寮9-6號	0920-763721	
曾啟旺	旺一鵝肉	臺南市學甲區慈福里華宗路380號	0932-818108	
李悟道	佳心商號	臺南市學甲區慈福里民族路12巷8號	0921-508048	
謝明宗	福濟食品	臺南市學甲區新達里山寮6-2號	0933-697243	
郭源全	全佳福外燴服務團	臺南市學甲區仁得里公館路149號	0937-616249	
七股區				
陳振東(欽仔)	鑫福外燴	臺南市七股區大埕里大寮69號	06-7872607 0937-616228	
新化區				
林聖傑	清水宴席	臺南市新化區忠孝路159號	06-5905262	
陳世良(世良師)	世良師外燴	臺南市新化區竹林路63巷3號	0932-873081	
張穎慧(阿慧師)	阿慧師外燴	臺南市新化區知義里知母義68-9號	06-5901080	
王富泰(阿泰師)	新泰外燴	臺南市新化區中山路455號	06-5904135	



安定區				
葉耿彰	豪山宴席	臺南市安定區嘉同里大同124號	0910-328194	
新市區				
鄭家班	鄭家宴席	臺南市新市區港墘里光華街5之77號	06-5897753	
下營區				
陳瑞吉		臺南市下營區中營219-1號	0932-717375 06-6893335	
沈育德	金光海產		0912-763903 06-6895223	
	龍城海鮮餐廳	臺南市下營區中營7之1號	0912-104683	
六甲區				
郭育宏(阿宏師)	宏珍宴席餐廳	臺南市六甲區珊瑚路82號	06-6982539	
阿斌師	真好味餐廳	臺南市六甲區中正路147號	06-6986469	
麻豆區				
麻豆阿麗師	豐順外燴	臺南市麻豆區埤頭里小埤30之11號	0989-83793	
	喬美餐廳	臺南市麻豆區新生北路591號	06-5711545	
	福隆佳宴餐廳	臺南市麻豆區麻佳路一段326號	06-5703604	
	新松子日本料理	臺南市麻豆區南勢里69-10號	06-5711751	
官田區				
林宏昌		臺南市官田區烏山頭30號之2	0935-466050	
林名科(阿科師)		臺南市官田區烏山頭28號之22	0933-280551	
胡晃銘	福祿壽喜宴包辦	臺南市官田區渡拔里渡子頭263號之3	06-6901365 0928-987418	
吳信德	光進美食筵席包辦	臺南市官田區隆本里中華路二段56號	06-5794229 0936-358047	
顏英泰	凱旋餐廳	臺南市官田區南部里三結義41之1	06-5794020	
黃崇傑	嘉南高爾夫球場 景觀餐廳	臺南市官田區社子里六雙21號	06-6900800 #215	
黃昇煌	烏山頭湖境渡假 會館餐廳	臺南市官田區八田路三段櫻花巷45號	06-6993222	

栖霞區				
陳銘祥(阿洋)	福來梅子雞餐廳 (楠西店)	臺南市楠西區水庫路275號	06-5753966	
林黃忠	梅花飯店楠西店	臺南市楠西區水庫路12號	06-5752070	
善化區				
唐翊哲	南科贊美酒店	臺南市善化區成功路252號	06-5838383 轉訂席部	
吳恆華(華師)	大成庭園餐廳	臺南市善化區中正路111號	06-5852111	
余界東(阿東師)	三鮮台海鮮平價料理	臺南市善化區光復路810號	06-5814592	
蘇國成(國成師)	善化現流深海鮮魚湯 (國成筵席包辦)	臺南市善化區中山路448號	0932-870140	
楊西京		臺南市善化區信義路155巷16號	06-5838166 06-5837597	
李趙金盆		臺南市善化區中正路671號	0932-989171	
李益仲	新萬香餐廳	臺南市善化區民生路432號	06-5836569	
蘇瑞弼(筆仔師)	八甲田專業外燴	臺南市善化區善美二街85號	06-5810502 0937-813502	
南化區				
林志明	山友休閒美食	臺南市南化區297-3號	0953-095706	
佳里區				
粘勝傑	水戶日本料理	臺南市佳里區仁愛路397號	06-7230281	
羅寶得	佳里食堂	臺南市佳里區忠孝東路61號	06-7228911	
西港區				
徐錦德(錦德師)	津津園餐飲	臺南市西港區西港里堀子頭46號1樓	06-7951896 0910-848022	
蔡錦東(錦東師)	泰豐餐飲	臺南市西港區慶安里慶安路33巷12號	06-7952951 06-7950466	

安南區

鄭志祥(鵝肉祥)	阿祥鵝肉海鮮餐廳	臺南市安南區安中路三段136號	06-2551377	
黃茂裕(阿裕師) 林意棋(阿龍師)	欣福龍海鮮餐廳	臺南市安南區安中路三段123號	06-2451483	
蔡瑞龍	金龍宴席	臺南市安南區安中路六段221號	06-2573555 0981-1366788	
蔡騰禎	御品美食饗食堂	臺南市安南區海佃路三段287-2號	06-2556088	
江承蒿	御珍坊	臺南市安南區安和路一段60號	0958-350988	
賴本吉(阿吉師)	阿吉師私房菜	臺南市安南區安中路一段851之9號	06-2478084	
歐政潔	歐老爹外燴	臺南市安南區大安街267號	06-2454768	
吳明鴻	全盛餐飲料理行	臺南市安南區城東里城北路268巷27弄12號	0928-717552	
林獻良	良味珍飲食店	臺南市安南區長和路三段151巷56弄8號	06-3567203	
邱振明	安燕飲食店	臺南市安南區州南十街101號	0936-418900	
蔡瑞成(大頭師)	東香台菜海味料理	臺南市安南區安中路六段217號	06-2573888	
蔡裕峰(阿峰師)	加丁師辦桌宴席	臺南市安南區城西街一段61巷75號	0935-418142	

永康區

小泉師	福泉食味外燴商行	臺南市永康區富強路一段2巷8弄6號	0932-875522	
汪義勇(阿勇師)	阿勇家餐飲事業	臺南市永康區永大路二段335巷12號	06-2714112-3	


龍崎區

黃永順	山海珍宴席團	臺南市龍崎區崎頂里新市子331號	06-5941160 0910-741059	
李榮東	古早味外燴	臺南市龍崎區土崎里烏樹林13號	06-5941070 0931-978536	


中西區

周榮棠	筑馨居	臺南市中西區信義街69號	0927-307890	
鄭景良	南吉外燴宴席公司	臺南市中西區康樂街421號	06-2223914 0935-422375	
吳健豪	阿霞飯店	臺南市中西區忠義路二段84巷7號	06-2231418	
吳火塗(阿塗師)	欣欣餐廳	臺南市中西區民族路二段245號	06-2222509	
蔡博超	福樓餐廳	臺南市中西區永華路一段300號	06-2957777	
蔡秀山	阿美飯店	臺南市中西區民權路二段98號	06-2222848	

安平區

黃森山	世宗外燴	臺南市安平路606巷17弄2號	0910-787049	
施宗榮(宗榮師)	玄饌海鮮宴會館	臺南市安平區城平路1號	0932-706699	
李 萬(阿萬師)	府城食府	臺南市安平區華平路152號	06-2951000	
李日東	東東宴會式場	臺南市安平區華平路156號	06-2953688	

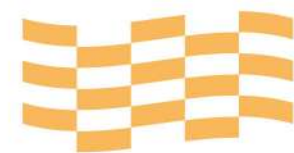
南區

陳金江	楠江宴會技術中心	臺南市南區鯤鯓路113號	0933-673557	
林家立	家立宴席團膳	臺南市南區喜南里喜樹路308號1樓	06-2625433	
翁美香	聯新商行	臺南市南區灣裡路658號	0933-335336	

東區

郭春發(第一代) 郭雨澤(第二代)	郭家餐館	臺南市東區裕和路92號	06-3313342	
阿偉師	阿偉師-盈賓外燴 辦桌年菜廚藝團隊	臺南市東區崇學路96巷8弄29號	0931-931875	
	濃園滿漢餐廳	臺南市東區長榮路二段248號	06-2351133	
	好田洋食 (外燴/會議便當)	臺南市東區崇善路236號	06-2601819	
	漢和西宴席外燴	臺南市東區南聖里裕誠街355號1樓	0932-702081	
	李家筵席包辦	臺南市東區東光路一段123號	0913-701990	
	陳上海外燴辦桌	臺南市東區仁和路87之1號	06-2678590	
	東屋外燴 阿海師辦桌	臺南市東區裕誠街262號	06-3311795 0935-859489	
亞家師	亞家餐飲(外燴) 芽點美食餐廳	臺南市東區裕文路22巷9號 臺南市東區東寧路393號	0933-615009 06-2345339	

柳營區				
洪俊男	洪廚饌宴	臺南市柳營區雙和路51號	06-6223925 0932-715143	
山上區				
陳秀金	國正食堂	臺南市山上區南洲里103號	06-5781059	
關廟區				
盧正治	寶味珍 - 臻饌食堂	臺南市關廟區香洋路78號	06-5957776	
盧仁宏	仁宏宴席	臺南市關廟區五甲路112號	06-5957487	
盧愛德	德陽食堂	臺南市關廟區中山一路428號	06-5967567	
北區				
李信興(興哥)	桂美食堂	臺南市北區長榮路四段119巷31號	06-2376603 06-2381867	
張順富(順富師)	順富師	臺南市北區文賢路627巷13號	06-3505706 0933-350546	
仁德區				
正一師傅	正一外燴	臺南市仁德區勝利路23號	06-2708637	
	冠秝年菜宴席外燴	臺南市仁德區義林南路193號	06-2709396	
	台灣大廚	臺南市仁德區文孝路21號	06-2702399	
	大象寬廷宴會廳	臺南市仁德區大同路三段858號	06-2699999	
歸仁區				
机榮俊(阿俊師)	阿俊宴席	臺南市歸仁區民權十街55號	0937-572177	
汪義勇(阿勇師)	阿勇家漂亮莊園	臺南市歸仁區和順路二段303號	06-2714112#3	
李瑞旭(阿旭師)	李記餐飲	臺南市歸仁區文化一街100號	0926-257253	
卓玉琴(玉琴師)		臺南市歸仁區成功一街13巷9號	0932-831051	
施宗榮(宗榮師)	歸仁施家班餐飲宴席	臺南市歸仁區復興路108號	0932-706699	
施宗泰(阿泰師)	喜慶宴席料理	臺南市歸仁區崙頂一街97號	0932-706655	
施仁傑(阿傑師)	傑做鱈魚意麵	臺南市歸仁區大智街22號	0987-830234	
陳德圍(阿圍師)	佳祥宴席	臺南市歸仁區大廟一街64號	0931-999535	
陳振旺(阿旺師)		臺南市歸仁區中正北路二段319巷22號	0936-403328	
張志偉(阿偉師)	阿菊食堂	臺南市歸仁區保大路二段1號	06-2055676#7	
盧正治(盧師傅)	寶味珍創意料理	臺南市歸仁區看東里中山一街102號	0912-471168	
蘇嘉進(嘉進師)	蘇家宴席	臺南市歸仁區中正北路三段178號	0938-673133	



03 單元 - 貳

2024 臺南米其林美食地圖



Michelin Guide Tainan
台南米其林

2024 臺南

米其林美食地圖



13 區
31 家必比登推介
28 家入選餐廳

中西區

- 麥謎食驗室 (青年路90號)
- 添厚 (新美街125巷3號)
- 吃麵吧 (保安路159之1號)
- 阿文米糰 (保安路74號)
- 誠實鍋燒意麵 (西門路一段702巷12號)
- 三好一公道當歸鴨 (府前路一段2號)
- 黃家蝦捲 (西和路268號)
- 阿星鹹粥 (民族路三段289號)
- 阿美飯店 (民權路二段98號)
- 大勇街無名鹹粥 (大勇街85號)
- 福泰飯桌第三代 (民族路二段219號)
- 八寶彬圓仔惠 (國華街二段99號)
- 落成米糕 (民族路二段241號)
- 無名羊肉湯 (府前路二段144號)
- 博仁堂 (西門路二段300巷27號)
- 小公園擔仔麵 (西門路二段321號)
- 葉家小卷米粉 (國華街二段142號)
- 一味品 (國華街三段177號)
- 筑馨居 (信義街69號)
- Hara Peko (永福路二段81巷13號)
- 阿村牛肉湯 (保安路41號)
- 有你真好 湘菜沙龍 (五妃街203號)
- 欣欣餐廳 (民族路二段245號)
- 老曾羊肉 (民族路二段131號)
- 咩肉舖 (民族路二段317巷36號)
- 再發號 (民權路二段71號)
- 沙淘宮廟海產 (西門路二段86號)
- 阿明豬心冬粉 (保安路72號)
- 保安路米糕 **2023必比登** (保安路16號)
- 下大道蘭米糕 **2023必比登** (康樂街6號)

龍崎區

- 王家燻羊肉 (烏樹林34號)

安南區

- 東香臺菜海味料理 (安中路六段217號)

東區

- 葉桑生炒鴨肉焿 (林森路二段216號)
- 鮮蒸蝦仁肉圓 (裕農路609號)
- 毛蔬 (府東街43號1樓)
- 窩點 (東興路91號)
- 饕弄杯 (東榮街115巷47號)
- 帝一鏢 (東門路二段161巷1號)
- 錦霞樓 (中華東路一段366號2樓)
- 甘旨 (崇仁街58號)
- 城邊真味炒鱈魚專家 (東門路一段235號)
- 無名新鮮牛肉湯 **2022必比登** (東門路二段91號)

仁德區

- 阿裕牛肉 (崑崙路733之1號)
- 七股養蚵園家 **2023必比登** (德糖路376號)

北門區

- 田媽媽 長盈海味屋 (三寮灣慈安里484號)

將軍區

- 豐海鮮漁府 (長沙里146之10號)

七股區

- 黑琵食堂 (十份里海埔17之18號)

楠西區

- 揚梅吐氣 (灣丘里1-5號)

安平區

- 謝掌櫃 (運河路23巷5號)
- 香草小餐酒 (永華路二段950號)
- 橄欖家 (安北路590號)
- 牛五藏 (建平路577號)
- 府城食府 **2023必比登** (華平路152號)
- 王氏魚皮 **2023必比登** (安平路612號)

北區

- 西羅殿牛肉湯 (公園南路98號)
- 阿興虱目魚 (文賢路252號)
- 開元紅燒土魷魚羹 (開元路307號)
- 尚好吃牛肉湯 (北安路一段6號)
- 溫爸鵝肉 (西門路三段274號)
- 原則 (西華街34號)
- 開元路無名虱目魚 (開元路313號)

南區

- 好農家米糕 (健康路二段66號)
- 阿輝黑輪 (大林路121號)

學甲區

- 永通虱目魚 (民權路60號)
- 順德牛肉湯 (民權路59號)



臺
TAINAN
400
南



米其林美食地圖
線上版



Tourist Information

臺南市政府觀光旅遊局

Tainan City Government Tourism Bureau

永華市政中心（旅遊服務科）06-390-1175

●虎頭埤風景區旅服中心

臺南市新化區中興路 42 巷 36 號
06-590-1325

●新營火車站旅遊服務中心

臺南市新營區中山路 1 號
06-637-8821

●無米樂旅遊服務中心

臺南市後壁區菁寮 75 號
06-662-2725

●臺南火車站旅遊服務中心

臺南市東區北門路二段 4 號
06-229-0082

●安平旅遊服務中心

臺南市安平區安平路 790 號
06-228-1382

●臺南航空站旅遊服務中心

台南市南區機場路 775 號
06-335-9209

●原合同廳舍旅遊服務中心

臺南市中西區中正路 2 號
06-221-9527

●高鐵臺南站旅遊服務中心

臺南市歸仁區歸仁大道 100 號
06-600-8338

●月之美術館遊客旅服中心

臺南市鹽水區中山路 23 號
06-632-4453

●臺南左鎮化石園區旅遊服務中心

臺南市左鎮區榮和里 61-23 號
06-573-2629

旅遊諮詢服務



旅行台南



臺南旅遊網



臺南旅宿



台南旅遊 FB



散步路線



Youbike



大台南公車



發行單位：臺南市政府觀光旅遊局

發行人：林國華

撰稿人/照片拍攝：張耘書

編輯委員：鄭道立、丁玲琳、蔡宜宏、潘振輝、陳俐

編輯企劃：陳慈慧

美術設計：吳尚珊

文字編輯：謝雨恬、張恆恩

部份照片拍攝：蔡宗育

承製公司：好南行銷股份有限公司

出版日期：2024年12月

特別感謝

資料提供：臺南市各區公所、手冊介紹店家

