

生活情報

台南老爺行旅推出限定世界冠軍×府城雙主廚聯名餐桌

大 大成報 2026-09-16 20:51 3 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f

🔗



重點摘要

- 台南老爺行旅甘粹餐廳推出「甘粹一席，世界風味」冠軍主廚聯名美食節。
- 邀請世界冠軍主廚曾楷勛與甘粹餐廳主廚許德正聯手創作期間限定餐食。
- 聯名餐桌結合國際廚藝競賽經驗與台南在地食材，呈現多元風味料理。
- 特色料理包含「蔥燒醬磨菇松露雞肉派」、「桂花糖醋火燒蝦麵」等。

#在地食材

#冠軍主廚

#美食節

#聯名餐桌

相關人物：

曾楷勛

許德正

相關組織：

台南老爺行旅



【大成報記者于郁金/臺南報導】台南老爺行旅甘粹餐廳推出2026「甘粹一席，世界風味」冠軍主廚聯名美食節，於9月25日至10月4日登場，邀請剛於2026第5屆GCCM環球廚藝聯盟

巡迴挑戰賽拿下總冠軍前甘粹餐廳曾楷勛主廚(現嘉藥大學餐旅管理系專技助理教授)，攜手甘粹餐廳許德正主廚共同創作，將國際廚藝競賽舞台上料理經驗帶回臺南，結合在地食材與料理創意，推出期間限定餐食，讓世界冠軍料理與臺南風味在同一張餐桌上展開交流。

此次「雙主廚聯名餐桌」以2位主廚料理交流為核心，曾楷勛主廚於今年參與GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽，以「蔥燒醬磨菇松露雞肉派」取得全場最高分，拿下金牌總冠軍及最佳展示台冠軍；此次將競賽料理帶回臺南，與許德正主廚共同呈現，讓國際競賽舞台上創作，進一步與臺南在地飲食文化產生連結。

🤔 讀到一半，先表個態？



讚



哇



愛

還沒有人反應，當第一個！



臺灣風味多元演繹 特色料理接連登場

除了美食節的全自助餐菜色外，也延續2位主廚對於臺灣食材與西式料理手法探索，推出多道特色料理，包括「桂花糖醋火燒蝦麵」、「爐烤鬼頭刀皮埃蒙特鯷魚醬」及「東岸鬼頭刀礁膜海藻醬」等，從臺南在地漁產到臺灣東岸食材，透過不同料理技法與風味搭配，呈現此次雙主廚餐桌多元面貌。



世界冠軍金牌雙主菜 雙主廚限定加價呈獻

而此次最具話題性「世界冠軍金牌雙主菜」，則為活動期間限定加價體驗，每位加價200元即可享用2道主廚限定料理；包含曾楷勛主廚冠軍料理「蔥薑燒蘑菇雞肉派」，以台式蔥薑風味結合西式雞肉慕斯，並加入義大利黑松露提香，在熟悉臺灣風味中融入西式料理技法，呈現濃郁而細緻風味層次；許德正主廚則以在地食材發想「芋巢椒麻骰子牛」，以椒麻醬搭配酸甜醬汁，透過大火快炒讓醬香裹住牛肉，最後盛裝於芋頭絲製成鳥巢造型中，將臺灣食材與現代餐桌呈現結合。



世界冠軍料理來到臺南，與在地主廚共桌，形成一次國際競賽經驗與臺南風味料理對話；此次「雙主廚聯名餐桌」不只是將冠軍料理帶進餐廳，更透過2位主廚不同料理背景與創作觀點，讓競賽舞台上國際經驗與臺南在地風味相互交流，也延續甘粹餐廳地方創生與綠色餐飲品牌精神；從自助餐多道主廚創作，到限定加價世界冠軍金牌雙主菜，透過不同層次料理呈現，讓賓客感受2位主廚對臺灣食材與料理文化不同詮釋。



業者表示，更多「甘粹一席，世界風味 | 冠軍主廚聯名美食節」活動資訊，請至台南老爺行旅官方網站查詢(<https://www.hotelroyal.com.tw/zh-tw/tainan>)，或追蹤台南老爺行旅 Facebook、Instagram 官方社群，掌握最新活動訊息。