

台南老爺行旅推出限定世界冠軍×府城雙主廚聯名餐桌



【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。

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鯢魚醬」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「蔥薑燒磨菇雞肉派」，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。







