



生活

南藝復興 晶英重現日本御宴

2021-04-30



晶英酒店復刻百年前裕仁皇太子的「台灣料理」御宴，總經理李靖文（右）與知事官邸總監呂賢文（左）簽訂「攝政宮皇太子御宴」合作意向書，圖中為主廚盧偉強。（記者趙傳安攝）

記者林雪娟/南市報導

找回先前歷史文化榮光！台南知事官邸生活館和台南晶英酒店合作推出「攝政宮皇太子御宴」，復刻當年裕仁皇太子來台南時所品嘗的台灣料理，當年推出十三道菜，晶英再加入一道隱藏版佳餚，讓所有人感受「南藝復興」。

官邸總監呂賢文表示，官邸曾接待過二十位皇室成員，其中位階最高者，為一九二三年四月，時任皇太子的裕仁（後為昭和天皇）來台十二天，南巡時下榻在如今的原台南州知事官邸，並至今成大、南二中、鹽山等地巡視，來台以西餐為主，其中在今台北賓館舉辦「台灣料理御宴」，是唯一一餐台式料理，引起各界重視，當時媒體將其菜單內容大幅報導，此次特地找出相關文獻和晶英合作，復刻內容，帶領所有人品嚐皇太子當時舌尖上的美味。



饕客們也可以在知事官邸生活館皇族御用的餐廳，身歷其境品嚐皇族舌尖上的華美筵席。
(記者趙傳安攝)

依據當時菜單，共有十三道料理，晶英將名稱略改，中間並以炸春餅為分界點，甚至還有杏仁茶油條等。台南晶英酒店總經理李靖文表示，一般料理的鴿子蛋使用鵝鶉蛋，為忠於歷史，遍訪南部找出真正鴿子蛋，另媒體寫皇太子在所有料理中，最喜愛「八寶飯」，因此除甜八寶外，另設計鹹八寶，成為隱藏版佳餚。

因許多食材珍貴，因此必須於七天前預約，而用餐地點則選擇官邸內皇太子當時的辦公室和休憩空間，帶領食客穿越時空，享用歷史文化餐，擁有全新用餐體驗，也讓這段歷史能夠再度被重視。

另官邸、晶英和嘉藥觀光系合作，將推出「皇太子台南行啟」之旅，帶領遊客追隨皇太子步伐，遍訪其當時巡視足跡，如今台文館（原台南州廳）、孔廟、台南公園等，感受復古文藝氛圍；二〇二四年，台南邁入建城四百週年，他們希望透過各項藝文復興，再造台南文化榮光。