



府城食府

正宗台南料理

TRADITIONAL TAINAN FEAST

引言：

台南曾是全台政治、經濟重鎮所在，也是台灣文化最悠久的起源地，街頭巷尾流傳的「一府二鹿三艋舺」說法，即反映出臺灣繁華歷史由南往北發展的軌跡。而台南因人口聚集與歲月的累積，孕育出許多府城獨有的民俗文化及特色，其中最為眾所皆知的便是府城料理，從早期因農民而有的在地小吃，因商業繁華而生的酒家菜及家常菜等，每一道料理都蘊含了台南府城獨有的人文風情及色彩。

為了能夠讓到訪府城的人們更了解飲食文化，【府城食府】特別匯集府城道地的美食及文化特色，各種古色古香的陳設，搭配傳統藝文作品，一次滿足您的味蕾與視覺，讓您徹底沉浸在府城的文化氣息中。

Introduction:

Tainan, Taiwan is one of the oldest cultures in Taiwan. It once was the political and economic center of Taiwan. The well known Taiwanese adage 一府二鹿三艋舺 (Yī fǔ èr lù sān měng xiá) describes the history of Tainan's AnPing District as being one of Taiwan's three major port cities during the Qing Dynasty. This statement reflects the history of Tainan's bustling development as a major trade and cultural city. Due to population growth and expansion, many of Tainan's unique folk culture and characteristics have been distributed to the rest of the island. The most well known part of Tainan's culture is its food where amid the busy, commercial city, you will find a down-to-earth, home cooking cuisine. Each dish presented here contains the unique cultural customs and flavor of Tainan. In order to allow a better understanding Tainan food culture, a special collection of Tainan authentic cuisine and culture is provided here for you along with a variety of antique and traditional works of art. Satisfy your taste buds, allow yourself to be completely immersed in the cultural atmosphere of Tainan.

前言：

台南はかつて台湾の政治、経済の重鎮で、台湾文化の発祥地でもありました。いわゆる「一府二鹿三艋舺」という言い方は、台湾の歴史が南から北へ発展していった軌跡を表わします。台南は人口が集中して、歴史が長いので、たくさんの府城ならではの民俗文化と特色が生まれました。その中でいちばんよく知られているのは府城料理です。昔は農民のための現地小吃だけでした。その後、商業が発展して生まれた酒のつまみと家庭料理など、それぞれの料理に台南府城独特の人文風情と色彩が含まれています。

府城の人々に飲食文化を理解してもらうために、【府城食府】は府城当地の美食と文化特色を収集しました。各種の古い飾りと、伝統芸術作品が置かれていて、舌と目を一度で満足させ、徹底的に府城の文化に浸ることができます。

# 開胃冷盤

オードブル  
Appetizers (Cold Platter)

烏魚子

カラスミ  
Crow Fish Caviar

\$360/份

中卷沙拉

ヤリイカサラダ  
Neritic Squid Salad

\$320/份

綜合胡八切

冷菜盛り合わせ  
Assorted cold platter appetizers

\$320/份

鯊魚煙

サメの燻製  
Smoked Shark

\$280/份

魚蛋沙拉

魚卵サラダ  
Caviar

\$260/份

雙筍沙拉

たけのことアスパラのサラダ  
Asparagus & Bamboo shoots Salad

\$260/份

紹興醉雞捲

鳥肉ロールの紹興酒漬け  
Shaoxin Wine Marinated "Drunk" Chicken Rolls

\$260/份

粉肝、粉腸

レバー、豚小腸の醤油煮込み  
Soft Pig Liver-Chitterlings

\$260/份

虱目魚香腸

サバヒー(ミルクフィッシュ)の腸詰め  
Milkfish Sausage

\$180/份

台式經典三拼

(烏魚子、紹興醉雞捲、塔香鮑螺)  
台湾定番3点盛り  
カラスミ、鳥肉ロールの紹興酒漬け、ミニガイのバジル和え  
Taiwanese Classic Three-in-one Dish  
(Crow Fish Caviar, Shaoxin Wine Marinated "Drunk" Chicken Rolls, Ormer Thai Basil)

\$480/份

# 道地家常

当地の家庭料理  
Traditional Gourmet

胡椒風螺

コシユウ茹で貝  
Black Pepper Snail

\$380/份

白灼風螺

茹で貝  
Boiled Snail

\$320/份

古味炸醋蝦

古味揚げ酢蝦  
Traditional Fried Vinegar Shrimp

\$320/4尾

豆乳蝦

豆乳蝦  
Braised Bean Curd with Shrimp

\$360/份

白灼蝦

茹でエビ  
Boiled Shrimp

\$360/份

生炒軟絲

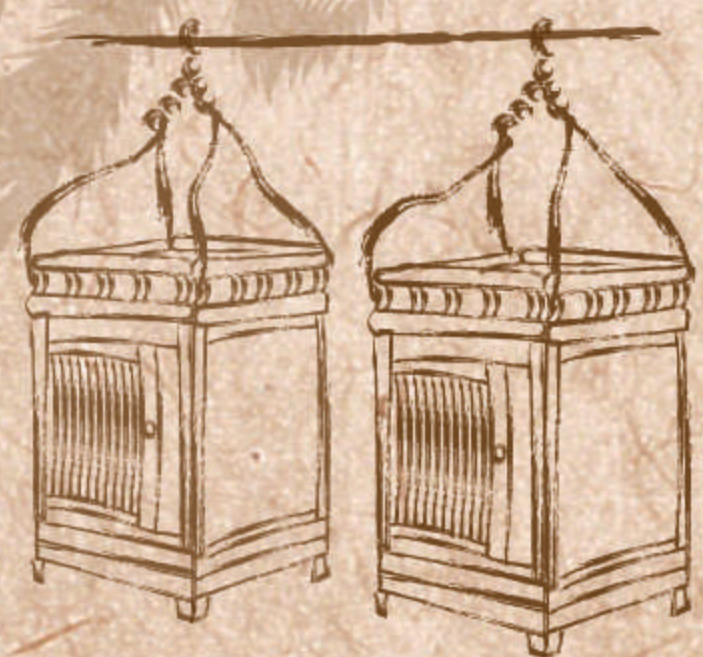
イカの炒めもの  
Stir-Fried Fresh Squid

\$320/份

鹹蛋軟絲

塩漬け卵イカ  
Preserved Egg and Squid

\$320/份



傳承百年飲食文化  
珍藏府城古早味



# 台式三杯

台湾風醬油炒め  
Taiwanese Three-cup Style Dishes

三杯龍膽斑  
リンドウハタの砂糖醤油炒め  
Three-Cup Style Grouper \$520/份

三杯軟舌  
イカの醤油炒め  
Three-cup Style Tongue \$380/份

三杯雞  
鳥肉の醤油炒め  
Three-cup Style Chicken \$380/份

三杯杏鮑菇  
エリンギの醤油炒め  
Three-cup Style Mushroom \$260/份

三杯豆腐  
豆腐の醤油炒め  
Three-cup Style Tofu \$260/份

# 爐邊燒烤、蒸物

暖炉焼き、蒸し物  
Pot-side Grill, Steamed Food

烤軟舌  
イカ  
Grilled Tongue \$360/份

烤松阪肉  
豚肉  
Grilled Pork Belly \$280/份

烤大蝦  
エビ  
BBQ Shrimp \$480/4尾

蒜蒸蛤仔  
蒸しハマグリのニンニク風味  
Garlic Steamed Clam \$260/份

# 人氣炸物

人氣揚げ物  
Popular Deep Fried Items

蚵仔酥  
カキの天婦羅  
Oyster Cakes \$280/份

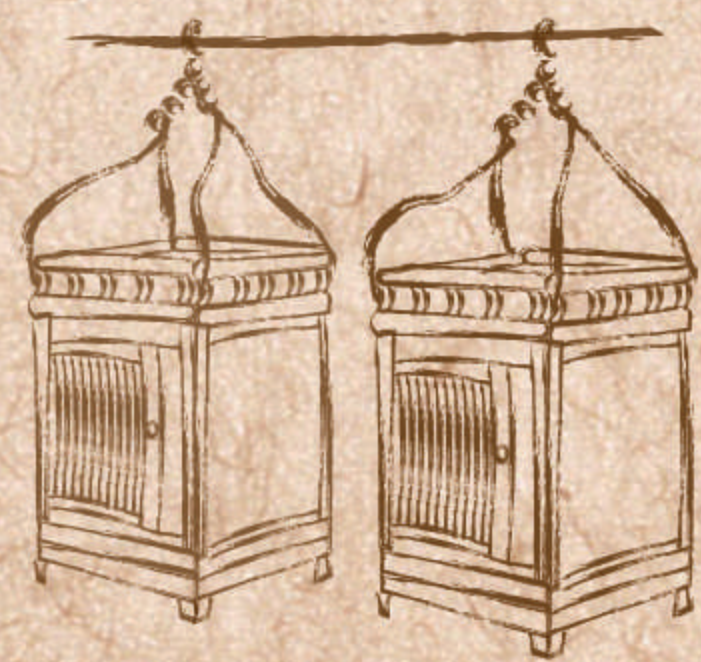
炸軟舌絲  
揚げイカ  
Deep-fried strips of tongue \$280/份

紅糟花枝  
紅翅イカ  
Squid \$280/份

古味八寶丸  
古味八宝丸  
Traditional BaBao Meatball \$180/4顆

澎湖花枝丸  
澎湖イカ団子  
Penghu Octopus Balls \$180/4顆

網紗鮮蝦捲  
サクサク蝦卷  
Crispy Shrimp Rolls \$200/4條



傳承百年飲食文化  
珍藏府城古早味



# 巷弄

本店メイン  
Main Course

紅蟳米糕

カニ米糕  
Red Crab Rice Cake

\$650/隻

麻油雞米糕

鶏もも肉のごま油煮込みとライスケーキ  
Sesame Oil Chicken Rice Cake

\$380/小  
\$760/大

櫻花蝦米糕

桜エビ米糕  
Sakura Shrimp Rice Cake

\$360/份

鯨魚米粉鍋

ホンニへのビーフン鍋  
Brown Croaker Rice Vermicelli Pot

\$460/份

鱈魚意麵

鱈魚意麵  
Eel served on Wheat Noodle

\$280/份

蚵仔麵線

カキそうめん  
Oyster Vermicelli

\$250/份

金瓜米粉

カボチャビーフン  
Pumpkin Rice Noodle

\$250/份

府城擔仔麵

府城擔仔麵  
Tainan Dan Tsi Noodle

\$50/份

家鄉滷肉飯

滷肉飯  
Braised Meat over Rice

\$40/份

台南在夏季時經常有颱風侵襲，討海人維持生計不易，為了度過捕魚淡季，利用「擔子」挑著麵攤沿街叫賣，也就是我們熟悉的「擔仔麵」。勤儉刻苦的台南人總是在寧靜的夜晚，坐在矮凳上，透過燈籠暖暖暈黃的燈光，來碗熱呼呼的擔仔麵，古老純樸的情調也是它最吸引之處。

府城食府提供的擔仔麵Q彈細緻，入口滑嫩富有嚼勁，加上慢火精燉的獨家特製肉燥，讓人忍不住食指大動，這蘊含著臺灣人民勤奮精神象徵的小吃，是來到府城食府必點的一項傳統美食。

台南は夏によく台風に襲われ、漁師が生活することは困難でした。漁が難しい季節を乗り切るために、「天秤」で麵を担いで売り歩いたのが、私たちのよく知っている「擔仔麵」です。勤勉な台南人はいつも静かな夜に、低い椅子に座って、提灯の黄色い灯りの下、熱々の擔仔麵を食べます。古くて素朴なムードも魅力です。

府城食府の擔仔麵はコシがあって、つるつるです。ゆっくり煮込んだ特製ひき肉が、食欲を刺激します。台湾民衆の勤勉な精神を象徴する小吃です。府城食府で必ず注文しなければならない伝統的な美食です。

Being a fisherman was not easy in Tainan as typhoons came often during the summer months. During the off-season, fishermen would take to the streets selling their "burden" of noodles. And thus the term we are familiar with "Dan Tsi Noodle" (burdened with noodles). At dusk, thrifty, hardworking Tainan people could be seen sitting on stools on a street lit by lanterns, holding a bowl of piping hot noodles. A vision of old, rustic ambience that is most attractive. Fucheng Restaurant's perfect noodle, rich and chewy in texture, yet smooth and delicate in taste, paired with minced pork that has been simmering in broth for hours is mouthwatering to think about. This dish is a symbol of all the hardworking people of Taiwan. A "must order" when one comes to Fucheng Restaurant to experience truly traditional cuisine.



# 灶 脚美食

かまどの美食  
Stove-top Gourmet Dishes

五柳無刺虱目魚  
Scored Boneless Milkfish  
\$480/條

蔥燒無刺虱目魚  
骨抜きサバヒーネギ焼き  
Braised Boneless Milkfish with Scallions  
\$480/條

魷魚條  
さわらの竜田揚げ  
Spanish Mackerel Stick  
\$360/份

鹽酥虱目魚柳  
サバヒーのから揚げ  
Fried-salty Milk Fish Stick  
\$280/份

瓜仔脯虱目魚肚  
瓜の漬物とサバヒー  
Pickled Vegetables and Milkfish Belly  
\$320/份

煎虱目魚肚  
焼きサバヒー  
Fried Milkfish Belly  
\$180/份

煎南洋魚  
焼き南洋魚  
Fried Fish  
\$160/2尾

鹽蒸南洋魚  
塩蒸し南洋魚  
Steamed Fish  
\$160/2尾

樹子鯪魚  
ホンニベとはぶしの蒸し焼き  
Brown Croaker Beancurd  
\$320/份

筍干封肉  
干しタケノコと豚ばら肉の煮物  
Stewed Bamboo Shoots and Meat  
\$360/份

麻油松阪肉  
豚ほほ肉のごま油炒め  
Song Ban Pork in Sesame Oil  
\$300/份

蒜苗松阪肉  
ニンニクの芽と豚ほほ肉の炒め  
Song Ban Pork and Tender Garlic Shoots  
\$300/份

蒜苗五花肉  
ニンニクの芽とばら肉の炒め  
Sreaky Pork and Tender Garlic Shoots  
\$280/份



傳承百年飲食文化  
珍藏府城古早味



# 道 地家常

当地の家庭料理  
Traditional Gourmet

生炒鱈魚  
鱈魚の炒めもの  
Stir-Fried Fresh Eel  
\$320/份

麻油鱈魚  
ごま油鱈魚  
Fresh Eel in Sesame Oil  
\$320/份

台式炒三鮮  
台湾風海鮮の炒めもの  
Taiwanese Style stir-fried Seafood  
\$320/份

豆豉蚵  
豆豉カキ  
Salted Black Bean Oyster  
\$260/份

煎蚵仔蛋  
カキオムレツ  
Oyster Omelet  
\$260/份

煎菜脯蛋  
漬物入り卵焼き  
Pickled Radish Omelet  
\$200/份

# 懷 舊菜餚

懐かしいおかず  
The Classics

蛤蜊炒絲瓜  
ハマグリとヘチマの炒めもの  
Clam stir-fried Luffa Gourd  
\$260/份

鹹蛋山苦瓜  
塩辛い卵とゴーヤーの炒めもの  
Bitter Melon stir-fried with Salted Egg  
\$220/份

清炒蕎麥筍  
マダケの炒め物  
Stir-fried Mt. Ahi Bamboo  
\$220/份

蒜拌地瓜葉  
ニンニクとサツマイモの葉  
Garlic Sweet Potato Sprouts  
\$180/份

樹子炒水蓮  
樹子と水蓮菜の炒め物  
Lotus Buds stir-fried with Tender Shoots  
\$200/份

扁魚白菜滷  
白菜の煮物  
Flat Fish Stewed with Cabbage  
\$220/份

蒜苗高麗菜  
ニンニクの芽とキャベツ  
Garlic stir-fried Cabbage  
\$180/份



# 古都湯品

Traditional Soups

白菜罎火鍋

白菜カニ鍋  
Crab and Cabbage Hot Pot

\$650/隻

紅焼魚翅羹

醤油ふかひれスープ  
Braised Shark Fin Soup

\$480/小份

龍巻魚唇鍋

竜巻ユイチエン鍋  
Fish Snout Pot

\$420/小份

魷魚螺肉蒜

イカと貝とニンニクのスープ  
Garlic Squid and Snail

\$420/小份

魚肉西瓜棉

魚肉と西瓜の皮のスープ  
Fish and Pickled Watermelon

\$360/小份

蛤蜊土雞鍋

ハマグリ地鶏鍋  
Clam and Chicken Pot

\$360/小份

筍絲土雞鍋

タケノコ地鶏鍋  
Chicken and Shredded Bamboo Pot

\$320/小份

蛤蜊肚片鍋

ハマグリとサバヒーのスープ  
Clam and Fish Belly Soup

\$320/小份

肉米蝦仁羹

肉米エビススープ  
Thickened Broth with Meat, Shrimp and finely chopped vegetables

\$300/小份

鮭魚羹

サワラスープ  
Mackerel Fish Nuggets in Thickened Broth

\$300/小份

浮水鮮魚羹

サバヒーつみれのおんかけスープ  
Boiled Spearfish Thick Soup

\$220/小份



傳承百年飲食文化

珍藏府城古早味





豆花的來源眾說紛紜，其中傳說漢朝淮南王劉安為求長生不老藥，在煉丹的時候以黃豆將培育丹苗，豆汁與石膏相碰形成了豆腐，豆腐和豆花本是同源，但因料理方式不同才漸為分歧。在許多台灣人的記憶中，小時候總是有一個豆花阿伯推著推車沿街叫賣「倒輝…倒輝…」掏出口袋裡的零錢，看著甜甜的糖水舀入碗中，總是希望阿伯再多加一點。為了延續傳統小吃，喚起大眾心中最深刻的記憶，除了古色古香的裝潢設計外，府城食府打造的豆花推車，也是餐廳的一大特色。

豆花の由来には諸説あります。ある伝説によると、漢の淮南王劉安が不老不死の薬を作っているとき、大豆を使っていて、偶然豆乳と石膏を一緒にして豆腐ができました。豆腐と豆花はもともと同じですが、料理方法の違いによってだんだん分けられました。多くの台湾人は、小さなころいつも豆花おじさんが屋台を押しながら「豆花…豆花…」と売っていたことを思い出します。ポケットから小銭を出して、甘い砂糖水を碗の中に入れるのを見ながら、いつもおじさんがもっとたくさん入れてくれるように期待していました。

伝統的な小食を伝承して、みんなの思い出を呼び覚ますために、古い内装以外に、府城食府は豆花屋台を作りました。これもレストランの特色です。

There are many stories about the origins of "Douhua" or silken Tofu. One of the legends come from the Han Dynasty during the reign of Liu An the king of Hainan. In his search for the elixir of everlasting life, he came across the soy bean which endlessly nurtured its sprouts. When the soy beans' juices mixed with gypsum it became firm, like Tofu. Tofu and Douhua (silken tofu) thus have the same makeup only their recipe is different. Childhood memories often include the "Douhua Uncle" pushing his vending cart up and down the street yelling "Douhui... Douhui!" Hearing this everyone would pool together all their change and run out to grab a bowl, hoping that "Uncle" would put a little extra syrup in the bowl of silken Tofu. A major feature in the restaurant are the "douhua" carts. They are on display in hopes of arousing happy childhood memories.



# 正 港傳統小吃

伝統的な小食  
Traditional Snacks

蚵仔煎  
カキオムレツ  
Oyster Omelet

\$180/份

迷你粽  
ミニちまき  
Mini Sticky Rice Dumpling

\$120/4粒

芋籤粿  
里芋のせんべい  
Taro Cake

\$120/4粒

蝦仁肉圓  
エビ団子  
Gluten Rice Shrimp Meatball

\$120/4粒

# 古 早味點心

懐かしい点心  
Traditional Desserts

八寶芋泥  
里もペースト  
Assorted Beans and Taro pudding

\$360/份

手工豆花  
手作り豆花  
Hand-made Tofu Pudding

\$35/份

綠豆糕  
緑豆糕  
Green Bean Cake

\$120/4粒

# 【台南小吃 | 國宴風味餐】

## 億載金城美饌

四人分享餐  
億載金城 四人コース  
Gourmet set - for 4

NT\$ 2480

## 府城赤崁佳餚

六人分享餐  
府城赤崁 六人コース  
Deluxe gourmet set - for 6

NT\$ 3680

胡八切拼盤

胡八切オードブル

Mixed Appetizer Platter

府城炸蝦捲

府城揚げエビ巻

Deep-fried Crispy Shrimp Roll

浮水鮮魚羹

サバヒーつみれのあんかけスープ

Boiled Spearfish Thick Soup

乾煎虱目魚肚

焼き虱目魚

Pan-fried Milkfish Filet

蛤蜊燴絲瓜

ハマグリとヘチマの炒め物

Braised Clam with Towel Gourd

安平蚵仔煎

安平カキオムレット

Oyster Omelet

韭黃炒鱔魚

黄ニラとタウナギの炒め物

Stir-fried Eel with Leeks

府城擔仔麵 / 家鄉滷肉飯 (二選一)

府城担仔麵 / 家郷滷肉飯 (二選一)

Tainan Dan Tsi Noodle / Braised Meat over Rice  
(Choose One of Two)

手工冰豆花

手作り冷豆花

Hand-made Tofu Pudding

胡八切拼盤

胡八切オードブル

Mixed Appetizer Platter

浮水鮮魚羹 / 魷鮮魚羹 (二選一)

サバヒーつみれのあんかけスープ / さわら揚げのあんかけスープ (二選一)

Boiled Spearfish Thick Soup / Fried Spanish Mackerel Thick Soup (Choose One of Two)

三杯鮮軟絲

イカの砂糖醤油炒め

3-cup Style Braised Junior Cuttlefish

蝦仁鮮肉圓 / 安平蚵仔煎 (二選一)

エビ肉団子 / 安平カキオムレット (二選一)

Shrimp Meatball in Sweet Potato Wrapper / Pan-fried Oyster Omelet (Choose One of Two)

蔥燒虱目魚

ネギ焼き虱目魚

Soy Sauce Flavor Braised Milkfish

芋籤八寶丸 / 蝦捲 / 花枝丸 (三選一)

芋籤八宝丸 / エビ巻 / イカ団子 (二選一)

Deep-fried Babao Meatball / Deep-fried Shrimp Roll / Deep-fried Squid Ball (Choose One from Three)

蛤蜊燴絲瓜 / 炒蕎麥筍 (二選一)

ハマグリとヘチマの炒め物 / マダケの炒め物 (二選一)

Braised Clam with Towel Gourd / Stir-fried Mt. Ali Bamboo (Choose One of Two)

府城擔仔麵 / 家鄉滷肉飯 (二選一)

府城担仔麵 / 家郷滷肉飯 (二選一)

Tainan Dan Tsi Noodle / Braised Meat over Rice  
(Choose One of Two)

手工冰豆花

手作り冷豆花

Hand-made Tofu Pudding



# 【台南小吃—國宴風味餐】

## 安平古堡饗宴

安平古堡 八人コース  
Premium gourmet set - for 8

NT\$4880

胡八切拼盤

胡八切オードブル

Mixed Appetizer Platter

魷魷鮮魚羹 / 肉米蝦仁羹 (二選一)

さわら揚げのあんかけスープ / 肉米エビスープ (二選択)

Fried Spanish Mackerel Thick Soup /

Minced Pork and Shrimp Chowder (Choose One of Two)

三杯炒軟絲 / 金沙炒軟絲 / 蝦捲八寶丸 (三選一)

イカの砂糖醤油炒め / イカの塩漬け卵炒め /

エビ巻八宝丸 (二選択)

3-cup Style Braised Junior Cuttlefish /

Stir-fried Golden Crispy Shrimp and Junior Cuttlefish /

Shrimp Roll and Babao Meatball (Choose One of Three)

豆乳活白蝦 / 炸醋鮮草蝦 (二選一)

豆乳活白エビ / 揚げ醋鮮ブラックタイガー (二選択)

Braised Bean Curd with Shrimp /

Deep-fried Black Tiger Prawn (Choose One of Two)

蔥焼虱目魚 / 五柳虱目魚 (二選一)

ネギ焼き虱目魚 / 虱目魚甘酢かけ (二選択)

Soy Sauce Flavor Braised Milkfish /

Milkfish with Mixed Vegetables (Choose One of Two)

豆腐蔭豉蚵 / 韭黃炒鱔魚 / 麻香松阪肉 (三選一)

豆腐、豆鼓とカキの炒め物 /

黄ニラとタウナギの炒め物 /

豚肉のごま油炒め (二選択)

Braise Tofu and Oyster /

Stir-fried Eel with Leeks /

Spicy Pork Shoulder (Choose One of Three)

蛤蜊燴絲瓜 / 鹹蛋山苦瓜 / 扁魚白菜滷 (三選一)

ハマグリとヘチマの炒め物 /

卵の塩漬けとゴーヤーの炒め物 /

魚と白菜の煮物 (二選択)

Braised Clam with Towel Gourd /

Braised Salted-egg and Home-grown Bitter Gourd /

Flatfish with Stewed Chinese Cabbage (Choose One of Three)

府城擔仔麵 / 家鄉滷肉飯 (二選一)

府城担仔麵 / 家郷滷肉飯 (二選択)

Tainan Dan Tsi Noodle / Braised Meat over Rice

(Choose One of Two)

手工冰豆花

手作り冷豆花

Hand-made Tofu Pudding



# 府城酒水

飲み物  
Tainan Drinks

麥卡倫威士忌12年  
Macallan 12 Year Old Whisky  
時価  
Open Price

威雀威士忌12年  
フェイマスグラス12年  
Famous Grouse 12 Year Old Whisky  
時価  
Open Price

黑牌威士忌  
ブラックラベル  
Black Label Whisky  
時価  
Open Price

大喜XO白蘭地  
大喜XOブランデー  
XO Brandy  
\$1000/瓶

58度高粱酒  
58度コーリャン酒  
58 Gaoliang Liquor  
\$600/小  
\$1200/大

38度高粱酒  
38度コーリャン酒  
38 Gaoliang Liquor  
\$450/小  
\$900/大

精釀紹興酒  
吟醸紹興酒  
Finely Brewed Shaoxing Rice Wine (Yuquan)  
\$450/瓶

花雕酒  
花雕酒  
Huadiao Wine (Yuquan)  
\$360/瓶

紹興酒  
紹興酒  
Shaoxing Rice Wine (Yuquan)  
\$300/瓶

海尼根啤酒  
ハイネケンビール  
Heineken  
\$120/瓶

台灣金牌啤酒  
台灣金牌ビール  
Taiwan Gold Medal Beer  
\$90/瓶

台灣啤酒  
台灣ビール  
Taiwan Beer  
\$70/瓶

古早味涼水  
懐かしきドリンク  
Traditional Flavor Cold Drink  
\$80/小  
\$150/大

瓶装飲料(蔓越莓/柳橙)  
缶ジュース(クランベリー/オレンジ)  
Bottled Drinks (Cranberry / Orange)  
\$60/瓶

可樂  
コーラ  
Coca Cola  
\$50/罐

礦泉水  
ミネラルウォーター  
Bottled Water  
\$50/瓶



引言：

台南曾是全台政治、經濟重鎮所在，也是台灣文化最悠久的起源地，街頭巷尾流傳的「一府二鹿三艋舺」說法，即反映出臺灣繁華歷史由南往北發展的軌跡。而台南因人口聚集與歲月的累積，孕育出許多府城獨有的民俗文化及特色，其中最為眾所皆知的便是府城料理，從早期因農民而有的在地小吃，因商業繁華而生的酒家菜及家常菜等，每一道料理都蘊含了台南府城獨有的人文風情及色彩。

為了能夠讓到訪府城的人們更了解飲食文化，【府城食府】特別匯集府城道地的美食及文化特色，各種古色古香的陳設，搭配傳統藝文作品，一次滿足您的味蕾與視覺，讓您徹底沉浸在府城的文化氣息中。

Introduction:

Tainan, Taiwan is one of the oldest cultures in Taiwan. It once was the political and economic center of Taiwan. The well known Taiwanese adage 一府二鹿三艋舺 (Yī fǔ èr lù sān měng xiá) describes the history of Tainan's AnPing District as being one of Taiwan's three major port cities during the Qing Dynasty. This statement reflects the history of Tainan's bustling development as a major trade and cultural city. Due to population growth and expansion, many of Tainan's unique folk culture and characteristics have been distributed to the rest of the island. The most well known part of Tainan's culture is its food where amid the busy, commercial city, you will find a down-to-earth, home cooking cuisine. Each dish presented here contains the unique cultural customs and flavor of Tainan. In order to allow a better understanding Tainan food culture, a special collection of Tainan authentic cuisine and culture is provided here for you along with a variety of antique and traditional works of art. Satisfy your taste buds, allow yourself to be completely immersed in the cultural atmosphere of Tainan.

前言：

台南はかつて台湾の政治、経済の重鎮で、台湾文化の発祥地でもありました。いわゆる「一府二鹿三艋舺」という言い方は、台湾の歴史が南から北へ発展していった軌跡を表わします。台南は人口が集中して、歴史が長いので、たくさんの府城ならではの民俗文化と特色が生まれました。その中でいちばんよく知られているのは府城料理です。昔は農民のための現地小吃だけでした。その後、商業が発展して生まれた酒のつまみと家庭料理など、それぞれの料理に台南府城独特の人文風情と色彩が含まれています。

府城の人々に飲食文化を理解してもらうために、【府城食府】は府城当地の美食と文化特色を収集しました。各種の古い飾りと、伝統芸術作品が置かれていて、舌と目を一度で満足させ、徹底的に府城の文化に浸ることができます。



東東  
餐飲企業

Dongdong Food & Beverage Co., Ltd.  
Established in 1998