

溢香園 傳統江浙上海料理 X 新海派台灣味

飄香四溢 傳統與創新兼具

最道地上海味與新海派台灣味的完美結合，堅持「慢工出細活」，兼顧健康與美味，給予顧客飄香四溢的味覺饗宴。

文／洪詩茵 攝影／何佳華 部分照片提供／溢香園



溢香園二代經營者裘嘉倫暢談餐廳的堅持與創新。

家學淵源 美味漂洋過海

家學淵源，這四個字全然展現溢香園創辦人裘君鈴先生的背景，裘君鈴的父親當年飄洋過海來台定居，也帶來了最道地傳統的江浙上海料理，曾於林森北路一帶開店，裘君玲從小在父親及諸多老師傅的身邊學習，耳濡目染之下，也習得一手好菜，雖也曾有年少輕狂時候，但最後還是回歸根本，於一九七九年開立一家專賣江浙上海料理的小吃店，提供小籠包、麵食及一些上海菜。

由於江浙上海料理口味偏甜，較符合台灣人的口味，在菜色創新上的空間也相對較大，加上老師傅的技藝傳承，裘君鈴的小店慢慢累積一群忠實顧客，也積累了成立餐廳的根基。一

路走來，裘君鈴始終堅持掌杓，即便聘僱其他廚師加入溢香園的陣容，溢香園所有傳統與創新菜色幾乎都是裘君鈴的心血結晶，這也是溢香園得以維持料理品質的根源。

堅持慢工 創新上海味

近幾年，為了更加符合消費者的需求及市場趨向，溢香園在江浙上海料理的根基上，另闢「新海派台灣味」，融合江滬本幫菜與各大菜系，精選搭配當令台



溢香園的裝潢以紅與深咖啡色為基調，交織出穩重寧馨的上海風情。

飄香四溢，從一家小吃店到今日擁
有溢香園天母店、成功店、內湖
旗艦店，因為堅持保留傳統江浙上海
料理的精髓，又不曾停止創新的腳步，
讓溢香園的料理在老饕心中永遠固守
一席之地，歷久不衰。



溢香園推薦料理

溢香園的菜色多達上百道，更不時推出創新菜色，其菜單沒有時價，堅持給予顧客最透明化的價位。



砂鍋醃篤鮮／上海名湯，以長時間慢火熬煮的豚骨高湯搭配金華火腿、五花肉、竹筍、百頁節、青江菜，奶白色的湯頭滑順濃稠，滋味鮮美。



寧式鱧魚／上海名菜，先將鱧魚炸過，再以麻油、蔥、蒜爆香，口感軟Q，鹹甜入味。一般做法會將鱧魚切段，若想食用不切的鱧糊，需提前預約。

豆苗蝦仁／四季皆提供，堅持挑撿最嫩的豆苗搭配蝦仁炒製，一包豆苗挑撿過後，至多只剩三分之一到半包，堅持給顧客最青嫩的口感。



雪菜百頁／上海特色菜，堅持自行發泡百頁片，並仔細處理雪菜的鹹味，雪菜與百頁煸炒過再行調味，百頁軟嫩，滋味清爽迷人。

東坡肉／杭州第一名菜，溢香園堅持傳統做法，口感軟而不爛、油而不膩、入口即化，搭配荷葉夾食用，比肉夾饅更軟嫩，風味絕佳。



鮮菜蝦鍋餅／別處吃不到的獨家創意菜色，外皮鹹香酥脆，內餡鮮軟多汁，滿滿都是蝦肉的真鮮甜，一吃難忘！

魚娘燒豆腐／溢香園創意菜色，魚碎肉、蛋豆腐、莧菜一同入菜，透過勾芡融合魚肉與蛋豆腐的鮮，莧菜的清爽滋味更是絕妙點綴。



菜食材，少了油脂鹹膩，多了健康新鮮及親切口味。溢香園第二代經營者裘嘉倫表示，在料理追求速成的現在，

溢香園仍舊堅持「慢工出細活」，一道上海傳統名菜「醃篤鮮」，就不惜花功夫細熬三、四個小時湯頭。此外，其調味料大多親自調製，就連店內使用的油類，也都是他們當天親自製作，以維持油類的新鮮與健康，更提升料理的風味。坦言自己對廚房不擅長的裘嘉倫，留學歸國後先是在電子公司擔任主管，學習管理運作，四、五年前才正式加入溢香園的行列，給予父親行政管理上的協助，也讓裘君鈴能夠更專注於料理。近四十年的時間，裘君鈴始終堅守料理的崗位，不斷追求進步與創

新，除了趁著每年三、四次返鄉省親的機會，於老家進行市場調查，觀摩當地的菜色變化，只要發現新菜色，回台灣就開始研發嘗試，亦不時讓裘嘉倫帶他於台灣四處試吃觀摩。翻開溢香園的菜單，不少都是他的創意料理，鮮菜蝦鍋餅、魚娘燒豆腐等菜色，更是推薦必吃的創意菜色。問及未來的規劃？裘嘉倫坦言，並沒有開立下一家分店的想法，反而將眼光放在網購即時鮮食的市場，目前溢香園已成立一間小廚房，仍由父親負責開發的重任，希望未來父親的美味可以無遠弗屆，「溢香」全台灣。