



左營舊城東門(右圖)。貴族之旅逍遙園(下圖)。愛國婦人會館(左圖)。



高雄文博遠境七條遊程首發團八月啟程

海邊，讓大家可以有機會了解這座偉大城市是如何造就，踏查哈瑪星的百年現代化歷程、從左營舊城到鳳山新城、並一探日治時期的庶民生活與高雄蜿蜒濱海線等，其中更有許多是高雄豐富、珍貴的有形和無形文化資產。

「世紀之謎首度公開，張學良幽禁故居、雄鎮北門之南北兵房限時開放」，大眾矚目的壽山小白宮首發場次也在預約行列中，名額極度



張學良幽禁故居的內部

「台灣設計設計台灣」官網甫開放，高雄文博遠境單元便受到民眾熱烈迴響，首發的七條遊程即將於七月二十五日中午十二點搶先開放註冊預約，八月六日首發團陸續出發，將帶著大家領略高雄市百年風華。

文博遠境三十條遊程將安排在八月至十月整整三個月的期間，期待帶領每一位參與的朋友遊遍高雄的百年城市設計風華，深入山中、走進

有限，這次將走過壽山清代砲台到現代的軍事佈防，並首度開放參觀張學良故居，來看一九四九年張學良囚禁歲月的港都風光。

「鐵道迷快筆記！全台唯一保留完整聯鎖裝置首度公開北號誌樓一日號誌員召集令！」走訪舊打狗驛故事館、聆聽高雄經濟及城市發展交通動脈——臨港線的故事、手作體驗電氣路牌杯墊，接著再到北號誌樓看全台保留最完整的傳統機械電氣操作聯鎖裝置，化身號誌員想像當年南來北往鐵路列車操控在手的刺激。

「激推！高雄偽出國真貴族之旅和食·劍道全都包」、「悠游百年哈瑪星時光廊道」兩條路線將化身日治時期貴族，享受當時的華族大谷光瑞別墅逍遙園、金融旅社貴族套餐以及武德殿劍道體驗；或是至古今對照九十年前港勢博物館會場，走訪愛國婦人會館、紅磚街屋、哈瑪星貿易商大樓，享受哈瑪星的老派浪漫。

「左營舊城翻轉時空新體驗高科技互動裝置帶你玩最夯的沉浸式之旅」、「穿越時空大變身！COSPLAY體驗走訪鳳山新城」，高雄在清代在左營與鳳山各有一城，舊城新城書寫著這個城市曾經最精華的歷史，在左營舊城見城館透過高科技互動裝置，穿越時空三百年，再到鳳山新城玩轉303，穿著清代官服鳳儀書院辦公去。

「守著滄海桑田變幻的諾言，走讀高雄濱海線的環境與人文變遷紀事」則是從高雄梓官、茄萣、永安一路吹著海風往南走，看著高雄海線歷史的發展軌跡，也見證著漁村老屋風華的興衰，邊走邊聽高雄海味故事，走一趟海海人生。

(記者/崔家琪)

「激推！高雄偽出國真貴族之旅和食·劍道全都包」、「悠游百年哈瑪星時光廊道」兩條路線將化身日治時期貴族，享受當時的華族大谷光瑞別墅逍遙園、金融旅社貴族套餐以及武德殿劍道體驗；或是至古今對照九十年前港勢博物館會場，走訪愛國婦人會館、紅磚街屋、哈瑪星貿易商大樓，享受哈瑪星的老派浪漫。

「左營舊城翻轉時空新體驗高科技互動裝置帶你玩最夯的沉浸式之旅」、「穿越時空大變身！COSPLAY體驗走訪鳳山新城」，高雄在清代在左營與鳳山各有一城，舊城新城書寫著這個城市曾經最精華的歷史，在左營舊城見城館透過高科技互動裝置，穿越時空三百年，再到鳳山新城玩轉303，穿著清代官服鳳儀書院辦公去。

「守著滄海桑田變幻的諾言，走讀高雄濱海線的環境與人文變遷紀事」則是從高雄梓官、茄萣、永安一路吹著海風往南走，看著高雄海線歷史的發展軌跡，也見證著漁村老屋風華的興衰，邊走邊聽高雄海味故事，走一趟海海人生。

(記者/崔家琪)

好伙伴咖啡在高雄市有三家分店，走年輕化路線，其中巨蛋店有一面網美牆，是IG網紅朝聖的熱門自拍點，非常療癒。店內除了咖啡還有餐點，早午餐賣到下午五點，晚餐時間則是提供鍋物、焗盆燒及義大利麵、燉飯還有甜點。

鮭魚卵起士培根義大利麵，青蔥絲帶出白醬起士底蘊的奶香氣，麵條Q彈帶勁，白醬起士搭配培根香氣，鮭魚卵不但點綴木盤，更在醬汁中扮演亮點角色，入口咬破迸出鹹鹹口感。茄汁香煎牛排義大利麵，牛排口感不會過硬或過柴，挺有咬勁。炙燒雞腿焗盆燒的雞腿排很嫩，外皮酥脆，雞肉多汁。厚切豬排焗盆燒的豬排份量頗大，外皮粉不厚，一人份量剛好。

全新推出的鮭魚燉飯，滿滿炙燒鮭魚搭配不同風味料理，提供五種口味選擇，炙燒羅勒鮭魚親子燉飯，濃郁羅勒辛香及起司奶味，還能吃到鮭魚卵爆汁口感，搭配軟綿的奶油白醬燉飯，飽足感十足；炙燒明太子鮭魚有濃濃海味，鮮嫩鮭魚加上明太子醬炙燒，吃起來鮮香帶鹹度，搭配爆汁鮭魚卵，奶油白醬燉飯軟綿香醇，每一口都有濃郁奶香。

炙燒焦糖鮭魚有淡淡焦糖甜味，還有些許脆脆的嚼勁，融合鮭魚及鮭魚卵的鮮香，炙燒起司鮭魚吃起來有濃濃奶香及些許鹹感，搭配檸檬片清香順口。需要提前一天預約的炙燒麻辣鴨血鮭魚，看似無厘頭的混搭食材，卻出乎意料無違和感，麻辣鴨血的多汁及香麻辣感，與鮭魚卵的鹹度形成絕配。

招牌甜點黃澄澄的舒芙蕾，是熔岩流沙鹹蛋黃口味，吃起來綿密柔軟，還有一球冰淇淋增添口感，可與烤吐司一起享用，加上脆脆堅果營養滿點。另有新竹有名的福源花生醬口味，特製花生卡士達醬加奶凍的組合，再點泡澡熊造型飲料更十足療癒。(記者/南方亮)

【高雄美食攻略—在地美食系列之140】

好伙伴咖啡餐點年輕化成打卡熱點



好伙伴咖啡餐點多樣化。(記者/南方亮)

好伙伴咖啡在高雄市有三家分店，走年輕化路線，其中巨蛋店有一面網美牆，是IG網紅朝聖的熱門自拍點，非常療癒。店內除了咖啡還有餐點，早午餐賣到下午五點，晚餐時間則是提供鍋物、焗盆燒及義大利麵、燉飯還有甜點。

鮭魚卵起士培根義大利麵，青蔥絲帶出白醬起士底蘊的奶香氣，麵條Q彈帶勁，白醬起士搭配培根香氣，鮭魚卵不但點綴木盤，更在醬汁中扮演亮點角色，入口咬破迸出鹹鹹口感。茄汁香煎牛排義大利麵，牛排口感不會過硬或過柴，挺有咬勁。炙燒雞腿焗盆燒的雞腿排很嫩，外皮酥脆，雞肉多汁。厚切豬排焗盆燒的豬排份量頗大，外皮粉不厚，一人份量剛好。

全新推出的鮭魚燉飯，滿滿炙燒鮭魚搭配不同風味料理，提供五種口味選擇，炙燒羅勒鮭魚親子燉飯，濃郁羅勒辛香及起司奶味，還能吃到鮭魚卵爆汁口感，搭配軟綿的奶油白醬燉飯，飽足感十足；炙燒明太子鮭魚有濃濃海味，鮮嫩鮭魚加上明太子醬炙燒，吃起來鮮香帶鹹度，搭配爆汁鮭魚卵，奶油白醬燉飯軟綿香醇，每一口都有濃郁奶香。

炙燒焦糖鮭魚有淡淡焦糖甜味，還有些許脆脆的嚼勁，融合鮭魚及鮭魚卵的鮮香，炙燒起司鮭魚吃起來有濃濃奶香及些許鹹感，搭配檸檬片清香順口。需要提前一天預約的炙燒麻辣鴨血鮭魚，看似無厘頭的混搭食材，卻出乎意料無違和感，麻辣鴨血的多汁及香麻辣感，與鮭魚卵的鹹度形成絕配。

招牌甜點黃澄澄的舒芙蕾，是熔岩流沙鹹蛋黃口味，吃起來綿密柔軟，還有一球冰淇淋增添口感，可與烤吐司一起享用，加上脆脆堅果營養滿點。另有新竹有名的福源花生醬口味，特製花生卡士達醬加奶凍的組合，再點泡澡熊造型飲料更十足療癒。(記者/南方亮)