

優化泰雅溫泉 度假村更添悠閒

於數年前夏天曾訪「泰雅渡假村」，留下深刻印象的是園區勁大，有仿巴洛克式建築風格的歐式花園、玻璃天空步道，有原生態植物、荷花池，有機動遊樂設施登山列車、沖天飛船、夢幻飛車，亦有泰國風格的度假酒店、小木屋露營區、泰雅風俗遊戲等，因暑假未到人流不算多。最近，重遊舊地數小時，感覺「泰雅渡假村」主人李吉田父子正努力將度假村轉型，不再太貪心「樣樣有啲」，減少樂園味，加強度假Feel，迎合市場需要。而且，看到許多中學生在用餐，證明學校喜歡選為畢業旅行之地。

採、攝：焯鈴



仿巴洛克式建築風格的歐式花園

到台灣泡溫泉愈來愈普遍，「泰雅渡假村」園區地層擁有豐富的溫泉，脈源自合歡山麓流經紅香、瑞岩、眉原至北港溪。而在北港溪流九仙溪口即有一處溫泉露頭（惠蓀林場內），泉溫為48℃與度假村鑽探位置同屬於紅香、瑞岩溫泉脈。溫泉水質經分析檢驗證實為「碳酸泉」，正好是他們發展溫泉酒店有利條件，況且李吉田董事長更是台灣溫泉協會主席，自己地盤怎能失威？他們正加緊優化原有的溫泉設施，特別是戶外溫泉池，相信優化後溫泉設施會更完善。

這個以泰雅族取名的「泰雅溫泉池」，溫泉區佔地近1,000坪，區分為高、中溫、

歐式花園滿佈花卉



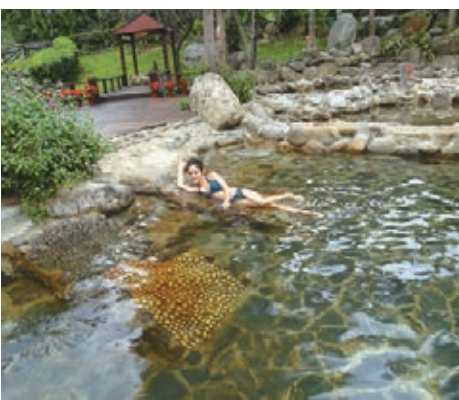
冷泉、高氣、直觸穴道按摩、禪式意境水瀑等八個池，為維護溫泉池水的品質，水源不採用一般溫泉區使用之迴流式設施，以直注式引水及洩水設備，以確保池內溫

川中島溫馨套房也可泡溫泉



泉水的品質。同時，露天溫泉區，如遇陰雨天，為顧及安全避免雷擊情況發生，會暫停服務的。

泰雅溫泉池



露天溫泉池



人人拿着長竹竿往上瞄準，刺中空中的福球可以帶來好福氣。

了解泰雅族文化與風俗

其實，「泰雅渡假村」的現址極度具有歷史意義，原來其創辦人就是霧社事件中的餘生者，電影《賽德克·巴萊》中的花岡二郎就是其姊夫，因此基於文化保存的理念創辦「泰雅渡假村」，以泰雅文化為創辦及經營為主軸，有文物館、泰雅歌舞表演、泰雅勇士像、泰雅族部落住屋等重現了其文化，處處可見的泰雅族圖騰，涵蓋天然的環境步道、野溪、原始森林、清流瀑布、山訓場等原住部落文化的重現乃是另一特色，還有山地文物館、台灣島、泰雅勇士像、古隧道、泰雅族歌舞表演等，讓你可以深入了解泰雅族歷來的文化與風俗習性。

由於度假村周邊群山圍繞、溪流包圍，營造了豐富的生態環境，四、五月期間可在「生態步道」看見螢火蟲飛舞，園主也特別規劃夜間賞螢火蟲導覽活動，帶領城市民眾走進大自然。



「賽德克渡假木屋」

地址：南投縣仁愛鄉互助村清風路45號
交通：可於於草屯搭乘南投客運往「泰雅渡假村」方向之班車直接前往。

利用資源增養生蓮花餐

李吉田兒子李樂是個努力勤奮的年輕人，記得上次記者提議他們可將咖啡屋搬到美麗的天空步道附近的小屋，讓遊客啖咖啡看川中島北港溪風景，今次果然做了，還有他們園中大片荷花，以往荷花凋謝後他們由得蓮子、蓮藕自己毀掉，記者提議他們好好利用資源別浪費，

結果他們泰雅餐廳除提供泰雅族美食外，已在蓮花季有養生蓮花餐推出，如香蓮子油飯煲、仙蓮花肉麵、荷葉紅燒蹄膀、荷香玉彩鮮魚、黃金瓜蓮花羹、蓮藕慢燉雞盅、養生仙水蓮等，每一道都有蓮子、蓮藕、荷葉入菜，實在利人利己。



「泰雅渡假村」主人李吉田、李樂兩父子帶你到園內天空步道眺望遠方川中島全景。



「泰雅渡假村」的特色美食



在咖啡室，可以嘆咖啡看風景。



「泰雅渡假村」的特色美食「美人腿」

住得出色

文、圖（部分）：雨文

台北晶華酒店推「3D 投影餐飲體驗」

近年來到台北，大部分港人都住在簡單的精品酒店，而歷史較為悠久的酒店最近亦搞搞新意思，正如台北晶華酒店（Regent Taipei）便全新打造生活品味空間「TASTE LAB」，於麗晶精品（Regent Galleria）地下二樓開幕。這個佔地152平方米、可容納40座位的「TASTE LAB」是一處以美食、創意、交流與體驗為主軸的品味分享空間，精選美食領域中最新、最優質的項目，進行研發、創作與分享，並嚴選生活產品及新進設計師作品廚具擺飾，分享給每位前來的食客。

同時，「TASTE LAB」也提供各式特色飲品，包括氮氣咖啡、精

釀啤酒、香檳冰茶等，並展售 One Gourmet 嚴選的地中海有機冷壓橄欖油和香醋，為大家的健康與美味把關，另有熱門的生活產品供客戶選購，包括首次於海外販賣，來自日本九州近百年的桐木盒老舖 Kirihaco 明星商品，現場更有該品牌專為晶華獨家設計的日本秋田桐木盒，也提供大、小不同的客制化服務。而且，「TASTE LAB」還配置有影音教學設備，也會定期邀請國際客座主廚駐點及人氣餐廳舉行期間限定快閃計劃、烹飪及生活品味課程等。

由即日起至7月31日，酒店特別邀請到「世界上最小的廚



米芝蓮一星 PATINA 餐廳前主廚李峰（Paul Lee）設計13道充滿故事的佳餚。

師——Le Petit Chef」抵台客座四個月，推出全台獨家、結合科技與美食的「小廚師奇遇記」，將最新研發的3D裸視特效影片、透過精密的投影技術、搭配主廚的美味料理，於「TASTE LAB」打造一場感官與味蕾的華麗冒險。大家可在品嚐美食的同時，透過身歷其境的聲光影像與小廚師一起經歷取得食材、烹調美食的過程，感受與別不同的用餐體驗，

如馬賽海鮮湯、爐烤龍蝦、嫩煎牛排等。

如想體驗「小廚師奇遇記」，小廚師可安坐於全黑幕的用餐空間，身高約為5厘米的3D立體小廚師會慢慢地爬上你的餐桌、於桌面以及餐盤上示範烹調食客即將要享用的美味佳餚。小廚師的料理大功告成後，餐廳服務人員會送上菜式供賓客享用，完整體驗約為兩個小時。賓客可選擇觀賞午餐或晚餐的3D微

一系列以 New American Cuisine 為主軸的「輕奢華料理」。



晶華酒店外觀



TASTE LAB



小廚師奇遇記

旅遊資訊

租漫遊蛋有優惠

現在，手機不離身，大家都習慣了無時無刻都上網，就算到外地，更會用手機拍照，並會在 Facebook 打卡，公諸同好，所以租借漫遊蛋是其中一個頗為方便的方法，可以一次過分享給多部手提裝置使用，每個地方的價格不同，包羅了亞洲、歐洲、美洲等20多個國家及地區，有些有早鳥優惠，如你錯過了早鳥優惠，現在你可以用專為文匯報讀者的優惠碼：wvpfeature 預訂WiFi蛋，你就可以全單減HK\$20，優惠至6月30日。

文、圖：雨文



查詢：www.wifi-egg.com