

AIRFRANCE / **MAGAZINE**



YOUR PERSONAL COPY

NICE
226

Février 2016

THAÏLANDE
LOS ANGELES



Tokyo Palace Hotel

Déposé sur une table aux reflets vernis, le coffret laqué de noir a des airs impassibles : on le craindrait presque trop sobre pour une célébration des papilles. Mais quand le *kyubako* (littéralement, boîtes superposées) ouvre ses tiroirs, il se révèle armoire magique, composant sur trois niveaux une ribambelle de préciosités nipponnes (fondue chocolat-matcha, mignardises fruitées, mini *inari-sushi*...).

À croire que les gratte-ciel de Marunouchi, quartier des affaires et du palais impérial, ont fini par influencer ce goûter à étages. La carte des thés manie aussi l'empilement avec une délicatesse experte : 48 variétés, genmaicha tourbé, sencha floral ou assam charpenté. Personnel en kimonos lumineux, aux petits soins et à petits pas. LO

The black-lacquered box sitting on the glossy varnished table has a rather impassive air—it looks almost too austere for something that celebrates the taste buds. But when the drawers of the *kyubako* (“stacked boxes”) are opened, the nested compartments reveal Japanese delicacies—melted chocolate matcha, fruity sweets, mini-inari sushi and more. It’s almost as if the tiered snack was mimicking the skyscrapers of the Marunouchi business district or the Imperial Palace. The tea menu itself forms a delicate stack of 48 varieties, including peaty genmaicha, floral sencha and robust assam. The staff in their bright kimonos are highly attentive.



PALACE HOTEL TOKYO 1-1-1 Marunouchi,
Chiyoda-ku. Tél. +81 3 3211 5211.
www.palacehoteltokyo.com