



优雅恬淡 东京皇居酒店的整体风格简洁有设计感，处处体现的和式细节与窗外紧邻的皇居花园景色令人陶醉

Modern Fuses Nostalgic

雅畷之间 东京丸之内大手町二重桥区域是东京的中心，鸟瞰之下这里被大片绿化覆盖，大道方正通衢。不因其他乃因这里正是皇居所在，而与皇居花园正对便是东京皇居酒店

酒 店所处的建筑早在1947年就已建成，当时名为“Teito Hotel(东京帝都酒店)”，在1961年10月1日那天正式改为东京皇居酒店。在2012年的5月17日，经过几年时间的完全关闭重新设计装修，在花费了12亿美元之后，我们得见如今焕然一新的皇居酒店。

无与伦比的景色

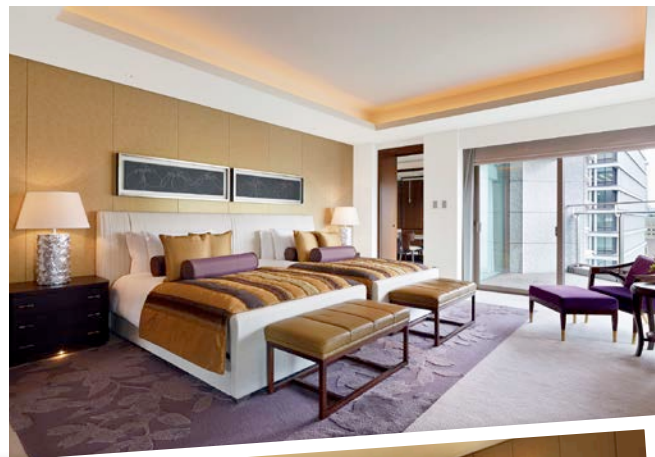
从外观来看，酒店并非规则的方体，整个建筑呈现一种波纹状结构。这样设计的主要原因是希望能够让尽可能多的房间出现在面对皇居花园、大手町、丸之内仲通(也就是丸之内大道)以及整片丸之内现代建筑群这一侧。酒店慷慨地为面朝

这一侧的房间设计了大露台。打开落地玻璃移门，映入眼帘的是丸之内建筑群、大手町绿地以及皇居花园及建筑从左至右依次排列，近180度的景色毫无遮挡。丸之内的许多新大楼在建造时并没有完全拆除原有建筑，而是保留一部分原建筑的基座。这种历史和现代的交汇，就如同离酒店步行5分钟之遥的东京车站，西侧依然保留了建造于明治维新之时的旧貌，东侧则是一派现代设计，玻璃和金属的大量使用令整个东侧摩登而充满设计感。从一侧穿行到另一侧，仿佛穿越了一遍《哈利·波特》中的9又3/4站台，从现代到魔法世界只是分秒之隔。皇居酒店不仅连接日本的皇权与经济中心(皇居与丸之内和银座区)，更是见证了这座城市和这个国家在历史进程中的转变与不变。

张玲 摄



得天独厚 左图是从丸之内大手町绿地所看到的东京皇居酒店正面，能够清楚看到波纹状的酒店外观，右图则是简洁大气的酒店房间，大幅的落地玻璃移门外便是能够尽享美景的户外露台



酒店在翻新后引入了不少国际元素，和依云Spa的合作就是重要一项，这也是这家高端Spa品牌第一次来到日本

本土酒店的优势

酒店的服务叫人印象深刻。与全世界许多国家高级酒店业中“外来的品牌服务更为妥帖出色”的普遍认识不同的是，扎根于日本国民思想中的“菊与刀”意识，令日本本土的酒店品牌拥有极为出色的服务态度和服务能力。之于皇居酒店，出色的服务还增添了丰富的本土化特色以及强大的礼宾渠道。所谓本土化特色，乃是指酒店品牌管理层对于日本文化的充分认识所带来的自上而下的体现。不论是和总经理还是和行李员沟通时，都能从他们那得到许多对日本当地文化和现况的本土视角。而强大的礼宾渠道则体现在不管是几乎没有座位的重要棒球比赛球票，还是超难预订的热门餐厅，或是由专家带领的城中最具话题性的艺术展览与美术馆参观线路，这些独家的礼宾渠道令客人在酒店能得到的衍生性服务充满了惊喜。难怪福布斯旅游指南也为酒店颁发了五星奖牌，而酒店也被立鼎世酒店联盟邀请加入其中。

出色餐饮

东京超越巴黎纽约成为全世界最吸引人的美食之城举世公认。在皇居酒店有不少出色的餐饮去处，最吸引笔者的是集合了寿司、铁板烧、天妇罗以及会席料理于一身Wadakura日本料理。笔者尝试了GO铁板烧餐厅。走法日铁板烧风格的GO使用本土食材并强调法式酱汁的点睛作用。铁板烧

在东京名店云集，GO也有其特别之处，举一个例子，有一道日本海虾料理。虾是当日凌晨手钓而得，新鲜嫩甜。重要的是烹饪手法，铁板烧师傅将虾头、虾尾与虾足分别取下，先煎虾肉，再将虾头、虾尾与虾足再另外煎透逼干水分。此外配上两款不同酱汁，吃时先尝到虾肉的鲜甜与弹牙口感，再试到虾壳去除水分后留下的无比鲜味，口感极脆。虽是铁板烧，仿佛看到当代西餐烹饪的不同口味口感交织的精髓。此外Crown法餐厅和Royal Bar也值得一去。Crown法餐厅从1964年酒店成立以来就开始经营，是不少东京人开启人生法餐的第一顿所在。到了晚上一定要去底楼的Royal Bar喝上一杯，当年被尊称为“Mr. Martini”的著名首席调酒师Kiyoshi Imai主导设计了整个酒吧与吧台，这里的经典和新派鸡尾酒都很出色。

不少人单纯喜爱京都的静谧悠闲或是北海道的纯净天然，笔者不反对。只是觉得东京实在也有它的独一无二，那种集精华于一身，在古老与现代之中通过人的智慧找到平衡点的做法其实很值得琢磨。再来东京之时，不妨从这家东京皇居酒店开始再来审视这座城市。❶

如临其境

酒店引入的依云Spa是其在日本的第一间分店