

# GLOBAL UPBEAT TOKYO

TEXT • Vicky

## Palace Hotel Tokyo 和式款待

在東京霓虹璀璨的都市氛圍中，要暫尋一方清淨，實在是一種難得的奢侈，亦正因如此，才令千代田區的 Palace Hotel Tokyo 顯得與眾不同。因地利之便，酒店前身早已受許多政商名流喜愛，經過 3 年、斥資 12 億美元的整修，重新開幕時再次受到高度矚目，與日本皇宮只有一河之隔，讓酒店鬧出清幽、恬適的環境，即使身處都心也能遠離市區的喧囂。

酒店由英國知名設計師 Terry McGinnity 設計，將「洋」的感性加上「和」的特質，外表以西式作包裹，室內卻沿襲和風雅韻，從大堂到客房，酒店共設置了超過 720 件藝術品，媲美一間小型美術館。290 間客房中，最小的客房面積也達 45 平方米，空間開闊寬敞，一半客房更設市內少見的私人露台，白天鳥瞰皇居的鬱鬱蔥蔥；夜晚則眺望丸之內、六本木區建築群景的魅惑夜色。

從款待到設備，住客都能感受到濃濃的日本文化韻味，單是日式餐廳，就已經有 4 間供選擇：「和田倉」的考究懷石料理、「濠」的鐵板燒大餐、「巽」的精緻天婦羅，以及米芝蓮二星大廚開設的 Sushi Kanesaka，非常值得老饕探索。酒店內還有個能將護城河及周邊花園的玲瓏景致盡收眼底的婚禮小教堂，以及設計精美考究的日本神社，為不同風格婚禮提供完美場所。汲取了悠久的歷史、文化與藝術傳統，酒店以獨特格調和純正風情重新定義日本奢華下榻體驗。



Palace Hotel Tokyo  
東京都千代田區丸之內1-1-1  
Tel: +81 3 3211 5211  
<http://www.palacehoteltokyo.com/>



## 和田倉 季節的味道

說到日本代表性菜式，懷石料理必佔一席，但你會想到今天如此高級的菜餚，最初是給苦行僧人吃的簡樸料理嗎？因此直到今天該料理還是偏向講究禪味，吃味道也吃意境，設計出自日本知名設計師小坂竜之手，以一道格子拉門，拉開進入「和田倉」的序幕，彷彿橋的過道一般，讓食客心情跟著轉換，感受慢吃的樂趣。

由於毗鄰日本皇宮，故餐廳之名取自皇居外圍的和田倉橋，室內空間精緻典雅，運用了日本傳統牆壁粉飾工法，更在木雕壁面中刻出鏤空圖案，在燈光下綻放細緻的紋理。壁面流水與自然色系的安排，展現出與自然融為一體的巧思，餐廳設有 9 個私人包間，其中兩個為傳統日式房間，滿佈和風雅意，營造出寧謐感覺。

對日本人而言，懷石料理是一種飲食藝術表現，尤其重視季節感，著重食物原味的呈現，所以餐廳強調不時不食，不論是傳統日本料理，還是懷石料理菜單，每隔數星期便轉換一次。踏入初夏，餐廳特別推出主打冷鍋飯的「Suzumi」席和當造的鹿兒島太陽半島鰻魚飯，讓食客品嚐時有新季節將臨之感。至於懷石料理部分，單看午餐餐牌上亦有八寸，就如餐廳絕不馬虎，八寸是日本料理中冷盤之意，因早期以八寸的盤子盛載而得名，8 款冷盤均用上竹籃盛載，味道更清爽。雖然每道菜的份量不多，或未能滿足男士們口腹之慾，但光是食材及色彩上的配搭、切法、裝飾，以至所使用的餐具，餐廳都充份體現了日本文化的美學。■

和田倉  
東京都千代田區丸之內1-1-1 東京皇宮酒店 6樓  
Tel: +81 3 3211 5322  
<https://www.palacehoteltokyo.com/restaurant/wadakura/>