

酒店 城市 岛屿 航空公司 邮轮 十更多

私家地理

TRAVEL+
LEISURE

2011年8月号

2011 世界旅行奖

获奖榜单
全是你的
最爱

零售价¥20. HK\$40
www.travelandleisure.com.cn

ISSN 1673-4742



9 771673 474115

T+L 私家地理 AUGUST 2011

2011世界旅行奖 / 冰岛 / 川西北 / 南非

2011 08 · 总第71期



泰国 Casa de la Flora (67/213 Moo 5, Khuk Khak, Takuapa, Phang Nga; 双人间 \$300 起; www.designhotels.com/casadelaflorea)

Khao Lak 海边出现了 36 栋灰色方块造型的屋子，线条简洁，颇有柯布西耶建筑的味道。这些面海落地玻璃窗的正方体是 Casa de la Flora 的客房，大量使用柚木作为建筑原料，既有本土泰式设计风格，又有现代格调。设计者 Vasu Virajsilp 和 Boonlert Deeyuen 希望 Casa de la Flora 区别于传统海滨度假酒店，能融入环境，避开人群的注意。他们意在让客人的关注点落于窗外的风景：“我们的目标是让客人无论在客房内外都能享受到景致之美。”静谧悠闲之外，酒店还提供“Dream Maker”一站式旅游策划服务，满足客人度假期间的各种活动要求。

迪拜 Ritz-Carlton (Gate Village, DIFC, Dubai; 9714-3722222; 双人间 \$208 起; www.ritzcarlton.com)

位于金融区核心地段，拥有 341 间客房。设计师以 1940 年代法国装饰派艺术为灵感，石灰岩墙壁和地板都缀以稻草镶木图案。客房和套房的主色调为浅海蓝色和金色，墙身为奶油色，并缀以 Anegre 木装饰细部。皇家套房的设计则模仿 1940 年代的巴黎沙龙风格，在客厅和餐厅的墙壁镶奶油色丝绸软垫，与帐幔的颜色相配。



泰国、巴西、迪拜，有没有你的下一处梦想目的地？
整理/海胆

好去处，新住处

巴西 Insolito Boutique Hotel (Rua E1 Lotes 3 e 4, Condomínio Atlântico, Armação de Búzios, Rio de Janeiro; 55-22/26232172; 双人间 \$618 起; www.insolitos.com.br)

位于 Buzios 海滨，最近推出了九间新房间和两家餐厅。Jorge Zalzipin 设计的巴西风格家具、Almir Reis 拍摄的建筑师肖像和人体，以及各种装饰物和细节，都凸显出简洁利落的巴西现代主义风格。“Parilla”烧烤餐厅紧邻海滩，提供巴西、阿根廷、乌拉圭等不同风味的烧烤。提供法国-巴西美食的餐厅有室内和户外两个用餐区，可以品尝到大量当地特有的食材和调料，如用 jaboticaba 果（与樱桃类似）作酱汁的烤牛肋骨。+



苏蕙桦

港岛香格里拉酒店首席礼宾司，
礼宾经历9年

香港吃透透

文/小拖

图/酒店提供

图/酒店提供



麦奕记的净水饺



滩万日本料理

作为一家 20 年的老酒店来说，港岛香格里拉的维护让人刮目相看。擦得锃亮的铜扶手、优雅剔透的水晶灯、灰蓝色沙发和地毯上清晰大方的古典花纹，老酒店的娴熟服务和人情味，更让它散发迷人气息。苏蕙桦在这家酒店工作九年有余，若要在城中寻好吃好喝，问她准有惊喜。

法餐
珀翠餐厅 (中区法院道太古广场 56 层; 852-28208590) 这家传统甚至略显老派的法餐厅，可俯览一望无际的维多利亚海景，华丽水晶灯、竖琴加经典法餐，这里至今仍是求婚成功率高发餐厅。酒窖珍藏多种极品佳酿，酒单整整列出 2000 多种。

L'Atelier de Joël Robuchon (中环德辅道中 12-16 号置地广场 315 & 401 号铺; 852-21669000; www.robuchon.hk) 装修时髦的现代法国餐厅，可能是米其林二星的荣誉让这里经常出现排队等候的情况。由于地处闹市，餐厅在工作日几乎成为金融企业家和律师们的食堂。

日餐
滩万日本料理 (中区法院道太古广场; 852-28208570) 早在 1830 年，著名的滩万连锁餐厅已在日本推出传统怀石料理，款待高端食客。香港这家是日本本土以外第一家，拥有独立的铁板烧厅、寿司吧、私人贵宾厅和主饭厅。熟客可在此观看师傅的铁板烧现场秀。**Zuma** (中环皇后大道中 15 号置地广场 5 楼; 852/36576388) Open Kitchen 的日餐厅相当时髦和混搭。刺身值得推荐。**Aqua** (尖沙咀北京道 1 号 29 楼; 852/34272288; www.aqua.com.hk) 可饱览维港景色。餐厅预备了两套菜单，一套意大利菜，一套日本菜，实用有趣，气氛很好。

中餐
祇月 (湾仔庄士敦道 60、60A-66 号及船街 18 号; 852/25276088; www.jsenses.com.hk) 精致中餐在香港仍然很受欢迎，因为香港人一向认为美食越小份口感越美味。这里的虾饺做成金鱼形状。其他

一些传统点心的造型也有不同的创意。**添好运点心专门店** (九龙旺角广华街 2-20 号翠园大厦二期地下 8 号铺; 852/23322896) 这是香港最便宜的一家米其林餐厅，点心做得很棒。大厨用材新鲜讲究。推荐酥皮叉烧包、古法糯米鸡和肠粉。**东方小祇园** (湾仔轩尼诗道 201 号) 是香港历史悠久的苏餐厅，小时候婆婆买斋会经常光顾。**麦奕记** (中环威灵顿街 77 号地下) 的云吞面，女生都吃不饱。但这也是香港美食的“潜规则”：量大一般不如量小。四个云吞，碗很小，皮很薄，回味无穷。

零食和材料
上海公凤 (铜锣湾波斯富街 92 号; 852/25042328) 的蜜饯做得没话说，即使一两“吃完不口渴”的梅子要港币 300，但有时还会忍不住买上一小包。**八珍酱园** (九龙旺角花园街 136A 号; 852/23948777) 是购买酱料的好地方。+