

異數風格旅行社 2012 美食系列

東京米其林美食極致之旅五天 2012 版

勞斯萊斯+半島酒店+麗池卡爾登+米其林 11 顆星+築地市場最後巡禮

< 計劃特色 >

- 東京的米其林指南公佈後，許多人才驚覺：原來有這麼多的頂級餐廳與米其林星星距離台灣這麼近，只要三小時多飛行時間。經嫻熟米其林指南的詹醫師親身評比後，選出不同料理範疇、最值得造訪的餐廳。
- 美食內容：米其林三星侯布匈（法國料理）、三星青山えさき或神田（割烹料理）、二星近藤（天婦羅專門）、二星 Sant Pau（新式西班牙料理）、一星 Tapas Molecular Bar（分子廚藝），以上總共一次收集 11 顆星；外加築地市場超鮮名店海膽蓋飯、海鮮丼與抹茶和果子等庶民美食。
- **四人成行、每團最多八位**：東京這些頂級餐廳大部份座位數少且極難預訂，加上行程中許多部分實在只適合小團體進行，因此我們決定此行程定位為小團體美食極致體驗。**歡迎家族結伴成行**。
- 住宿選擇：東京新開幕的頂級首選，中城的**麗池卡爾登**與鄰近銀座的**半島酒店**各住兩夜。



< 團費 > NTS 107,000 起（出發日任選，耶誕新年春節除外），不包括機票稅兵

- 行程內容中每日早餐與五個午晚餐（日本料理包括大吟釀，西餐包括紅白酒）、四夜頂級住宿雙人房二人一室含早餐、行程交通等，包括司機行李小費，最多 8 人成行每位 NTS 107,000、6-7 人成行每位團費 NTS 114,000、4-5 人成行每位團費 NTS 124,000。單人房加價 NTS 40,000、住宿三人房恕不減價。本公司領隊隨團服務照例不收小費。
- 不包括：機票稅兵，自由活動與自由覓食的費用。
- 訂金：NTS 30,000 確定成團時刷卡支付。

< 詳細行程 > BLD 表包含的早午晚餐，**付訂後才能預訂餐廳，如遇客滿則以同星級替代**

Day 1（出發日任選，以周三出發為宜，D 宿半島）

班機於早上 10:00 前後由桃園機場起飛，午餐在飛機上享用，下午抵達成田機場。出關後由加長禮車迎賓，於車內享用迎賓飲料、悠閒前往半島酒店入住：這是東京最新落成的頂級飯店，俯瞰皇居外苑與日比谷公園的景觀



絕佳，鄰近繁榮的丸之內商業區與熱鬧的銀座，在奢華、經典的設計中，巧妙的融入日本和風。酒店大樓設計由知名的建築師佐藤和清操刀，最鮮明的特色在於飯店遠望彷彿日本傳統燈籠。至少 50m² 的房間內頂級設施毋庸贅述，也絕對不會令人失望。傍晚請諸位於半島大廳集合，前往文華東方酒店內的米其林一星 **Tapas Molecular Bar**★：這是每次最多只做八位客人的新式分子廚藝料理，三位廚師就在你面前準備二十道以上五彩繽紛、創意十足的精采晚餐。餐後乘計程車返回飯店。

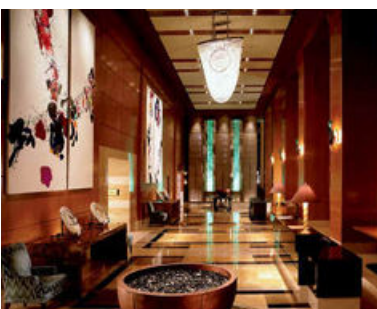
Day 2 (BLD 宿半島)

今天早起後不在飯店早餐，而是搭乘計程車（10 分鐘）前往著名的築地市場品嚐最新鮮的各種市場料理如海膽蓋飯、海鮮丼當作早午餐，逛逛五花八門的攤位，然後享用「壽月堂」的抹茶與和果子，以上都包含在團費中。由於即將搬遷，今年可能是造訪這座海鮮樂園的最後機會了！

下午是自由活動，建議在銀座逛街；晚間前往銀座的米其林二星「**近藤**」★★晚餐，這是一家天婦羅專門店，意即全部都是吧檯座位、整套都是現炸現吃的天婦羅。沒吃過的人可能覺得好油喔，但你不得不佩服日本人的專精：絕頂新鮮的食材裹上適當濃度的麵漿、老師傅精準地控制油溫並且頻繁換油，可以毫無油膩感而純粹呈現食材鮮甜，而且坐吧檯現做現吃、不錯過可能只有三十秒的最佳賞味時刻，難怪值得兩顆星。坐在吧台前享用師傅在大家面前現炸的新鮮魚蝦。



Day 3 (BL 宿麗池卡爾登)



悠閒地在飯店早餐，中午乘坐半島酒店的招牌勞斯萊斯，前往位於六本木中城 45 至 53 樓超高樓層、俯瞰東京夜景的五星級麗池卡爾登旅館

入住至少 16 坪以上的客房（宿二夜）。隨後原車前往惠比壽花園的米其林三星「**侯布匈**」餐廳★★★午餐，餐後返回旅館休息：對東京這個不斷創造新型態生活風格的時尚之都而言，最時興的話題就是中城（Tokyo Midtown）的大器落成，下午大家可以好好品味這個由廣大綠地所包圍的新型態複合城市。城裏彙集時尚精品、風格餐廳、辦公室、美術館與我們這兩天住宿的麗池卡爾登飯店，可以充份感受雖身處都會、卻有難得的極致生活品質，無論精品拱廊、廣場、庭園，於人文藝術氣息中體現日本生活風格設計的用心與實力。中城焦點之最「21_21 DESIGN SIGHT」，則由三宅一生、深澤直人與佐藤卓三位設計師擔綱，透過設計角度尋找各種新發現，提供無窮之趣。



Day 4 (BD 宿麗池卡爾登)

在旅館享用早餐後前往著名的逛街天堂表參道：除了安藤忠雄的「表參道之丘」以外，此處巷弄之間處處是精緻店鋪，值得細細探索。今日在米其林三星割烹「青山えさき」或「神田」★★★享用晚餐：相對於講究排場與擺盤的「會席」料理、追求意境與禪味的「懷石」料理，所謂「割烹」則是追求將當令時鮮食材由師傅在客人面前以最佳方式烹調，因此都只有十幾個座位、非常難訂，但許多人認為最能展現純粹料理藝術的極致。



Day 5 (BL)

悠閒地在旅館用早餐，中午 check-out 將行李上車，前往日本橋的米其林二星 Sant Pau★★享用惜別午餐——這是西班牙唯一三星女主廚來東京開的分店：以女性的細膩料理風格搭配東京頂級的海鮮食材，這家分店的表現可說超越西班牙的三星本店。餐後前往機場搭機，晚間返抵國門。

異數風格旅行社

台北市中山北路二段 30 號 交觀甲 7080 號 品保會員北 1692 號

Tel: 02-25361314 travel.theonestyle.com

