

<<玩味东京>>

图书基本信息

书名：<<玩味东京>>

13位ISBN编号：9787547404041

10位ISBN编号：7547404049

出版时间：2011-10

出版时间：山东画报出版社

作者：Cecilia

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<玩味东京>>

前言

走进东京幸福美食世界 在台湾主持了一千多集的人气长青美食节目《冰冰好料理》，美食之于我，已经是每日不可或缺的“幸福提神剂”；而日本之于我，更有着一份欲语还休的独特情谊。看到人鱼受邀出版这本分享东京美食的书，着实为凡事认真的她开心，也为跟我一样热爱美食的读者们高兴！

书中近四十家位于东京名街小巷中的餐厅——从日本国民美食的拉面冠军，到国际美食指标的米其林三星；从百年历史的和菜子名店，到东京最in排成迪斯尼的西洋甜点；从江户老况味的寿喜烧，到闪亮银座的香奈儿餐厅……可谓是一本令人从第一页垂涎到最后一页的东京美食地图。

跟随她的脚步，走进东京半岛酒店享受美食，只需口袋中一张千元日钞；跟随她的脚步，走进没有招牌的隐家内，享受在舌尖溜滑梯的究极荞麦面；跟随她细腻而带有温度的文字描述，以及跃然纸上的生动照片，畅游这座味蕾与世界美食零时差的美饌时尚之都——东京。

璀璨风华的东京、舞动世界食尚的东京、江户优雅况味的东京、国民美食PK米其林餐厅的东京，全部都在这本东京美食地图里，欢迎大家跟着冰冰，一起翻开这本书，走进人鱼的东京幸福美食世界吧！

台湾知名主持人、艺人 白冰冰

<<玩味东京>>

内容概要

分享餐厅总数为巴黎四倍之多、被米其林评鉴负责人赞为 “ 世界领先且拥有最好质量美食之都 ” 的东京。

《玩味东京》以东京傲人的交通网络分类，详列店家信息及精美地图，以方便专程前往或顺道探访这些餐厅，尽事东京的醍醐味及万种风情。

<<玩味东京>>

作者简介

人鱼，20岁那年，开启了日本自助旅行的幸福之钥，自此陷落一场无可救药的ing日本爱恋。

25岁那年，恋上大师安藤忠雄，以自助游的方式造访安藤85%以上的建筑作品，持续攻掠中。
春天到京都品樱吹雪、夏天飞东京赏艳丽花火、秋天到关西洒一身枫红、冬天飞北海道雪中吟游。
中天电视台“冰冰好料理”节目--讲评老饕年代电视台“美味擂台”节目--美食达人苹果日报“料理DIY”--中西日料理示范Taiwan Fun中英文杂志--特约撰稿不定期接受各大媒体杂志邀稿

<<玩味东京>>

书籍目录

推荐序 走进东京幸福美食世界白冰冰推荐序 人生况味里的幸福滋味费奇推荐序 日本美食艺术新视界
 Abu-布秋荣推荐序 为“品尝”所付出的努力和用心卫斯理Wisely推荐序 旅人，是我的幸福职业！赖
 英世自序 掀开东京幸福暖帘东京地下铁银座线·银座东京最耀眼的名牌——银座堂岛口—ル 天天排
 成迪斯尼之梦幻卷蛋糕木村屋天皇御用酒种面包松崎煎饼美到合不得咬下口ARMANI RISTORANTE
 佐意大利时尚氛围入餐BVLGARI IL Cafe & IL Cioccolato到宝格丽塔喝下午茶资生堂PARLOUR与优雅
 味觉对谈BEIGE Tokyo当时尚大帝遇上十二星名厨(东京米其林)L'osiel'一场味蕾幸福盛宴(东京米其
 林)歌舞伎座银座中心一场华丽的谢幕银座线·浅草况味十足东京下町江户风情——浅草寺今半
 别馆一生必访寿喜烧知名老铺浅草九重冷热皆迷人的日式炸馒头木村家人形烧一口吃掉雷门及五重塔
 银座线·日本桥日本桥高岛屋百货一网打尽美食名店たいめいけん 不哗众取宠却感动味蕾的蛋包
 饭LE CAFE de Joel Robuchon天使发丝的幸福恐怖攻击日比谷线·东银座古拙 美食家逸品荞麦面(东京
 米其林)拉面中毒来一碗幸福拉面吧!元乐拉面浓缩豚骨+猪背脂之雄日比谷线·虎之门NOBU
 TOKYO魅惑好莱坞巨星的味道日比谷线·日比谷The PENINSULA Botltique & Cafe ¥ 980大方走进“东
 京半岛酒店”都营地下铁大江户线·汐留CHINA BLUE令人玩味不已的中国蓝(东京米其林)大江户
 线·六本木HAL YAMASHITA 梦幻梅山豚惊艳登场南翔馒头店上海名店进驻六本木东京鲷鱼烧一家四
 口的幸福美满花烟牧场Car e 让味蕾往十胜“幸福站”前进Brasserie Paul Bocuse Le Musee与法国厨神相
 遇大江户线·饭田桥神乐坂散策纪の善上质素材之人气甘味处神乐坂不二家 日本全国Only here笑乐在
 神乐坂恋上博德新宿线·九段下九段斑鸠坂井流梦幻行列拉面新宿线·新宿三丁目割烹中嶋 遇见北
 大路鲁山人的味(东京米其林)Pierre Herme Paris巴黎派的缤纷马卡龙JR 山手线山手线·新宿每日360
 万乘降客数的天王级车站——新宿筑地玉寿司江户前寿司食放题宝来家炭香绕梁三日不绝的备长炭串
 烧王样からのこ褒美 国王都赞美的牛奶布丁卷蛋糕とらや·虎屋名声如雷贯耳的五百年老店山手线
 ·惠比寿Joel Robtlchon一出手，绝对摘星THE TABLE de Joel Robuchon Restaurant ¥ 2, 950与米其林二星
 相遇(东京米其林)Joel Robuchon Restaurant轻松摘得三星必杀技(东京米其林)三田制面所东
 京沾面人气名店首都圈铁道JR中央线·中野青叶功绩彪炳的指标性W Soup拉面东武伊势崎线·业平
 桥TOKYO SKY Tree 新东京铁塔附录1Patisserie Sadaharu Aoki Paris咬一口法国少女酥胸，舌尖上的性感
 缱绻附录2包包内的随身GPS东京自助游绝对要买的一本地图

<<玩味东京>>

章节摘录

资生堂 与优雅味觉对谈 名列世界四大时尚之都的东京，在解读时代潮流总有其独到之处，开创流行时尚之功力更是举世公认。

除了时尚，东京更早早跨足于亚洲“食尚”浪头上，创造出许多辉煌灿烂的“食尚”餐厅与动人美食。

日本求婚餐厅首选 走过一个多世纪的资生堂(SHISEDO)，对于国人而言或许只是百货周年庆时疯狂抢购的一楼商品；但资生堂在日本的顶级企业形象，却具备大派风华。

除了傲视群芳的化妆品辉煌史，资生堂在日本餐饮界可是拥有崇高地位，不但于1928年首先将西式料理正式引进日本，旗下餐厅更高达十余家，名气历久不衰。

在日本，结婚钻石选Tiffany，求婚餐厅则以位于银座资生堂的高档法国餐厅L'OSIER及PARLOUR为浪漫代表。

数年前造访PARLOUR那天，明明味蕾还跟早晨筑地市场“寿司大”那群にぎり在大海共舞，中午便赶往事先订位的PARLOUR，一偿每趟东京行都擦肩而过的浪漫约定。

幸运的是，该次造访深获PARLOUR店长鬼海正美特别礼遇，一进门就亲自接待、亲切寒暄，不但交办厨房加送现烤法式面包及前菜，更赠送该店特制西点作为见面小礼。

最后，主动递上名片预约下一次的东京邂逅，回台后也年年收到鬼海店长的贺卡问候，令我十分珍惜这段难能可贵的东京忘年之交。

由西班牙建筑师Ricard Bofill于2001年重新设计建盖的资生堂大楼(资生堂旗舰总部)，位于银座八丁目的中央通9上，外观巍峨醒目、内部气质非凡，PARLOUR餐厅贯通四五楼，高雅的鹅黄色调，挑高天井设计，不仅内部洋溢着浓郁的欧洲气息，连餐点都无比雅致出众。

享用一分午后优雅 价位¥4,000的午间套餐是建议进场的聪明选择，AlaCarte(单点)价格其实也并不昂贵，平易近人的落在¥2,000起跳至最贵¥8,400一客的飞驒牛之间，从精致法式汤品、海鲜前菜，到令味蕾愉悦的鲜美主菜，加上精雕细琢如艺术品的附餐甜点及优雅英式茶品咖啡，PARLOUR午间一整套的顶级飨宴，绝对令味蕾、荷包双满意。

¥4,410的蔷薇套餐端出了丝绸般口感的法式玉米冷汤，玉米芳香占领味蕾，究极一杯；主菜的法式红酒油醋深海煎鱼透出一派淡雅风味，细致的鱼肉在顶级红酒醋中演出完美二重奏；接着附餐登场，一轮卷蛋糕裹着满满的奶香、一旁有如棉花糖口感的奶酪上立着片冰晶般的拉糖，而Sorbet上还躺着水晶玻璃般晶莹剔透的粉红色果冻，视觉上的高雅享受令人合不得下手。

握着印有资生堂花椿Logo的特制镶金咖啡杯，口中流转的是资生堂高雅东京味，心中回旋的尽是银座贵妇名媛前来品茶的那分西式优雅。

PARLOUR，期待我们下一回的浪漫inTOKYO！

P44-47

<<玩味东京>>

媒体关注与评论

璀璨风华的东京、舞动世界食尚的东京、江户优雅况味的东京、国民美食PK米其林餐厅的东京，全部都在这本东京美食地图里。

——国内知名主持人暨艺人 白冰冰 人鱼的文字是有能量的，不管是与味蕾贪欢的亲密对话，或是与美食谈了一场热恋，抑或是为挥汗如雨的大厨用心喝彩，人鱼总能以最兴奋的神经，愉悦地迎接每一道究极料理！

——两岸三地知名美食评论家费奇 这本书让我感受到笔者对美食艺术的一份爱，也让我对日本美食艺术开辟一个全新的视界。难怪现今日本东京是获得米其林星星最多的城市。

——知名义法料理大师 Abu-布秋荣(ABU AUTHENTIC CUISINE主厨)

<<玩味东京>>

编辑推荐

人鱼所著的《玩味东京》中近四十家位于东京名街小巷中的餐厅——从日本国民美食的拉面冠军，到国际美食指标的米其林三星；从百年历史的和菓子名店，到东京最in排成迪斯尼的西洋甜点；从江户老况味的寿喜烧，到闪亮银座的香奈儿餐厅……可谓是一本令人从第一页垂涎到最后一页的东京美食地图。

跟随她的脚步，走进东京半岛酒店享受美食，只需口袋中一张千日元钞；跟随她的脚步，走进没有招牌的隐家内，享受在舌尖溜滑梯的究极荞麦面；跟随她细腻而带有温度的文字描述，以及跃然纸上的生动照片，畅游这座味蕾与世界美食零时差的美饌时尚之都——东京。

<<玩味东京>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>