

<<东京逛街地图>>

图书基本信息

书名：<<东京逛街地图>>

13位ISBN编号：9787802255005

10位ISBN编号：7802255007

出版时间：2008.06

出版时间：新星出版社

作者：黄仁达

页数：259

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>

<<东京逛街地图>>

内容概要

倘若以霓虹灯的数量与时尚资讯的流通速度作为指标、来审视世界各大都市资本主义的发达程度，那东京肯定可入前三名之列。

除车水马龙与行人如鲫外，夜间的东京处处充满了鲜艳夺目的光芒：只见通衢大道上闪烁的七彩霓虹灯璀璨如天上繁星，闹区中高楼外墙上彩光四射的超大型荧光幕屏与路灯争辉，遍布街头巷尾的广告灯箱照耀了市内的每个黑暗角落，在缤纷的灯光交织涂抹下，灯火通明如白昼的东京给勾勒成一个令人眩目的不夜城。

而大量的消费讯息则随着平面与电子媒体如水银泻地般无孔不入、渗透到城中的每个角落，并以迅雷的速度不断散播出无法抗拒的诱惑，撩拨着每一个人的欲望。

旧名江户的东京，是日本首座直接仿效欧陆文化、全盘接受西方文明的城市；但在这列现代化列车呼啸走过百年后的今天，无论是游逛大街道或穿梭于横街窄巷中，游人仍可发现承传自百年江户味的老铺、食肆与走在时代尖端的国际时尚名店和西菜馆比肩并存共荣。

在传统与西洋、新与旧之间交相激荡揉合出的独特气息，为这座城市擦出华丽的火花与迷人的神韵。

用“创意无限”与“目不暇给”来形容这座充满活力与冲劲的城市，应该是最佳的写照；此外，中国近代作家周作人（1885-1967）也曾说过，日本的文化特点是美。

朋友如出游东京，只要在急促的现代生活节奏中把心境重新调整，将脚步的速度放慢，那日本的古典与新意的美感和魅惑，将会如影随形般随着您的徜徉步伐，伴行整个旅程。

<<东京逛街地图>>

作者简介

黄仁达，毕业于加拿大安大略艺术学院广告系，现从事传播媒体、摄影及旅游写作。另著有《东京逛街地图》、《台北逛街地图》、《香港逛街图》、《北京逛街地图》《上海逛街地图》《巴黎逛街地图》《小二，再来一杯咖啡》《海上之风，食色之华》、《酗巴黎》《红颜未老——澳门的流金岁月》。

<<东京逛街地图>>

书籍目录

序 东京地下铁路线图〔A〕银座 银座地图 资生堂Parlour Cafe Beige Tokyo法式餐厅 PAULIST咖啡馆 SONY银座展示馆 银座Apple Store 炼瓦亭西餐馆 木村屋面包店 歌舞伎座剧院〔B〕筑地 筑地地图 筑地市场 场内市场 龙寿司/天房/寿司大/大和寿司/江戸川/大江户食堂/米花/鱼河岸文/竹田/富士见屋 场外市场 若叶/狸屋/菅野/清空三代目 本愿寺〔C〕神田神保町古书街地图 玉英堂书店 小宫山书店 内山书店 东洲斋内藤版画店 虔十书林 菅村书店 中野书店 矢口书店 跷课咖啡馆 纯吃茶Rozario Mironga Nuopa探戈咖啡馆 伊势源火锅料理店 米罗吃茶馆〔D〕上野 上野地图 上野恩赐公园 东京国立博物馆/国立西洋美术馆/国立科学博物馆/上野动物园/上野东照宫/西乡隆盛铜像/不忍池/梅川亭 下町风俗资料馆 横山大观纪念馆 伊豆荣鳗鱼料理店 阿美横丁区〔E〕浅草 浅草地图 浅草观音寺 仲见世通 江戸下町传统工艺馆 大黑家天妇罗店 Anglus Cafe 浅草公会堂 合羽桥道具街 一叶纪念馆〔F〕涉谷 涉谷地图 涉谷人气商圈 八公忠犬铜像 涉谷Parco百货商厦 丸井百货大厦 Loft时尚杂货 HMV影音店 眼镜博物馆 Book 1st书店 Viron法式面包店餐馆 烟草与盐的博物馆 Tower Record唱片行 Craighton's Grand Cafe〔G〕新桥·汐留 新桥·汐地图 新桥 末源鸡肉料理店 玄品河豚料理店 新桥玉木屋 汐留 Caretta汐留商业大楼 东京广告博物馆(ADMT)/游食菜彩黑豚料理店 日本电视台大楼 松下电工展示中心〔H〕原宿·表参道·南青山 原宿·表参道·南青山地图 原宿 代代木公园 五轮桥 里原宿 竹下通 布拉姆斯小巷 摇滚乐博物馆 明治神宫 浮世绘太田纪念美术馆 表参道 表参道之丘 猫街 Prada精品南青山店 Comme des Garcon's宛若男孩南青山总店 A to Z咖啡馆〔I〕新宿 新宿地图 新宿 东京都厅 伊势丹新宿店/无印良品/LUMNE FLAGS/Beams/My Lord 高岛屋时代广场/小田急百货/yodobashi电器百货 思出横丁·烧鸟横丁 歌舞伎町〔J〕六本木 六本木之丘 东京中城商圈〔K〕附录

<<东京逛街地图>>

章节摘录

〔A〕银座 法式餐厅 味蕾的快感 在杜卡斯“就地取材，配合时节”的指导原则下，Beige Tokyo的午间菜单上只推出2款精致套餐：分别是女士们最喜欢的蔬菜健康套餐（6000日元），以及我们不约而同会选择的、有5道菜式的荤食套餐（8000日元，各餐点服务费及税金另算）。

首先上桌的是盛装在圆筒形瓷杯内的法式马铃薯泥凉汤。

“口感出人意料地清爽；接着是日式西吃的新鲜海胆拌扇贝，海胆入口甘甜滑嫩，扇贝的鲜爽清甜更是无可挑剔。

前菜为嫩煎北海道鳕鱼，油脂丰富的鱼肉刚入嘴中，即觉一股鲜美的味道从舌尖窜出，在口中四溢，肉质更是滑嫩细致。

主菜是干煎鹿儿岛黑毛猪；原产自中国的黑毛猪自早年引进鹿儿岛后，经改良后的品种肉质纤维柔软而丰富香甜，已属当今日本猪肉品种中的高级品，难怪也成了Beige Tokyo主菜的首选食材。

味蕾的快感还不只如此，饭后附餐的甜点（4选1）同样令人惊艳；盘中各款造型精致如艺术雕塑的蛋糕极尽视觉享受，令人不忍一口咬下。

其中的招牌甜品“Chanel”是用杏仁榛果，拌巧克力及冰淇淋制成，香浓不腻的口味，是席上雍容贵妇名媛们最爱点的甜食。

从杜卡斯设计与监督的食谱中，不但令我们的味蕾有机会重温久违的大自然味道，也让我们“亲口”体验到coco Chanel的风格主旨——大胆、热、完美与前卫的精神。

咖啡馆 在西方的国度里，咖啡多是文艺新思潮的“催化剂”，老咖啡馆向来是文人雅士荟萃之地、新时代启蒙的温床。

<<东京逛街地图>>

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>