

伦敦新魅

随着伦敦香格里拉大酒店在碎片大厦的耀世开幕，伦敦奢华酒店业屡迎巅峰之作。美国摩根酒店集团旗下的伦敦蒙德里安酒店凸显城市文化气息，全新精品酒店伦敦艾迪逊酒店的奢华设计别具一格，伦敦宝格丽酒店与名厨艾伦·杜卡斯(Alain Ducasse)所开设的全新餐厅Rivesa也为酒店再次注入惊喜与活力。编辑：张琳琳

城市文化气息

同样坐落于泰晤士河南岸的美国摩根酒店集团旗下伦敦蒙德里安酒店也紧随伦敦香格里拉大酒店开业亮相，为伦敦带来一股新鲜且独一无二的城市文化气息。酒店所在的集装箱大楼(Sea Containers)闻名于世，步行便可至南岸多个文化娱乐购物中心，如伦敦著名美食集市Borough Market，泰特现代美术馆和伦敦南岸艺术中心等。酒店由知名室内设计师Tom Dixon指导的Design Research Studio设计，充满惊喜与趣味，个性鲜明，风格对比的设计尽显蒙德里安品牌酒店无与伦比的吸引力。从359个房间和套房均可观赏到泰晤士河美景和伦敦城市胜景。酒店还拥有河岸酒吧，户外小酒馆以及独一无二的屋顶天台酒吧，带有8间理疗套房的摩根酒店集团特色水疗Aqua Spa会馆及其指甲美容室也都值得一试。

伦敦蒙德里安酒店(Mondrian London)

地址：20 Upper Ground, London SE1 0PD, United Kingdom
电话：+44-20-3747-1000 网址：www.mondrianlondon.com



南岸新地标

在举世瞩目中盛装开业的伦敦香格里拉大酒店位于306米高的碎片大厦的第34至52层，是伦敦第一家位于摩天大楼内的酒店。202间豪华客房和套房面积实属城中最大。酒店的设计中融入了伦敦的活力、艺术、时尚、文化和香格里拉独特的亚洲气质。公共区域中陈列了许多由知名亚洲及英国艺术家创作的各类或时尚或经典的艺术品。客房设计以现代和抽象的手法诠释了“中国艺术”。深厚的亚洲文化底蕴也体现在酒店的3家餐饮场所中，其中伦敦最高的香樟鸡尾酒吧GONG(拱)位于52层，其名源自中国传统建筑中的斗拱结构。值得期待的是：酒店3间特色套房将于今年9月揭开神秘面纱，客人可在此以180度无与伦比的角度饱览伦敦七湾景观。

伦敦香格里拉大酒店(Shangri-La Hotel At The Shard London)
地址：51 St Thomas Street, London SE1 0QU, United Kingdom
电话：+44-20-7234-8000 网址：www.shangri-la.com/london



大不列颠的奢华

伦敦从来不缺乏设计型的精品酒店。由美国豪华酒店连锁集团Edition Hotels携手万豪酒店集团(Marriott Hotels)、Hotel Guru以及房地产巨子Ian Schrager打造的全新伦敦艾迪逊酒店坐落于一栋历史悠久的建筑中，由知名设计公司Yabu Pushelberg操刀室内设计，其设计灵感来自大不列颠的传统，把贵族的乡村庄园与现代的私人俱乐部这两个截然不同的美学风格用超然的炼金术手法融合新生，成为伦敦现代优雅精致风格的缩影。房间风格简约现代，但配备现代风格的胡桃木家具，乔赛姆克的George Smith躺椅，豪华的亚麻和丝绸面料制成的床上用品和镶有金箔的Hendrik Karslers相框，堪称奢华的典范。

伦敦艾迪逊酒店(The London Edition)

地址：10 Bishops Street, London W1T 3NP, United Kingdom
电话：+44-20-7781-0000
网址：edition-hotels.marriott.com/london



伦敦宝格丽酒店(The Bulgari Hotel & Residences)

地址：171 Knightsbridge, London SW7 1DW, United Kingdom
电话：+44-20-7151-1010
网址：www.bulgarihotels.com/london

传奇名厨的新餐厅

虽然位于骑士桥区中心地带的伦敦宝格丽酒店开业已两年有余，但自今年5月起，客人到访于此又多了一个颇为吸引人的理由——传奇名厨艾伦·杜卡斯(Alain Ducasse)所开设的全新餐厅Rivesa。著名意大利建筑设计事务所Antonio Citterio Patricia Wei and Partners以海洋之蓝和银白珠光为主题，为Rivesa餐厅营造了一个明亮、通透的优雅空间，让人不禁联想到里维埃拉的迷人风景。Rivesa餐厅从意大利和普罗旺斯充满活力的食品市场中汲取灵感，融合了里维埃拉传统风味与明快色彩

的小盘菜式突显源自不列颠群岛的纯粹味道与最佳食材。主厨达米安·勒鲁(Damien Leroux)曾在普罗旺斯和摩纳哥师从艾伦·杜卡斯十余载，秉承了艾伦·杜卡斯对“阳光菜品”(La Cuisine du Soleil)的热情与完美诠释。□

更多内容，请见本刊P46。

