

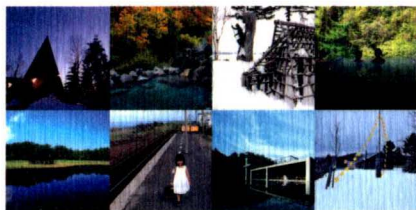
隐

走近北海道 走进北海道

《道中人》编委会 主编



北海道 57



北滨车站。翠明阁。大通公园丁香花。知内温泉。十胜千年森林。凌云阁。风之花园。木原寿司。日出岬。阿寒湖。阿重乐园。汤之川温泉。雪华艺术旅馆。泷乃家。水之教堂。森彦Cafe。神田日胜美术馆。小樽天狗山滑雪场。青塚食堂。北之暖暖。酒俱乐部都瑠。渡边淳一文学馆。Sushi善。大沼国定公园。钏路出世坂币舞桥。森之时计。清里旅馆。北天之丘。LUCKY PIERROT。幸福的黄手帕广场。村上海胆店。网走监狱博物馆。円山焙煎咖啡ritaru。海边别院古川。滨顿别温泉。小樽贵宾馆。养老牛温泉。旭岳万世阁。白色恋人公园。内仓家OPEN GARDEN。Moere沼公园。割烹旅馆若松。铁酱。阿佐利本店。Tutu之家。

隐于 溪边落雪的露天温泉里
堕落于 肥美甘甜的舌尖盛宴上
隐于 浑然一体的大地艺术中
恍惚于 荧幕中邂逅的浪漫曾经
你心归隐 在何方

隱

北海道57

《道中人》编委会 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

隐·北海道 57 / 《道中人》编委会 主编

—上海: 上海译文出版社, 2012. 9

ISBN 978-7-5327-5943-9

I . 隐… II . ①道… III . ①旅游指南 - 北海道

IV . ① K931.39

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 184146 号

隐·北海道 57

《道中人》编委会 主编

责任编辑 / 李皓 装帧设计 / 李雪梅

上海世纪出版股份有限公司

译文出版社出版

网址: www.yiwen.com.cn

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc

上海书刊印刷有限公司印刷

开本 787x1092 1/16 印张 10.25 插页 4 字数 30,000

2012 年 9 月第 1 版 2012 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5327-5943-9/K · 223

定价: 48.00 元

本书中文简体字专有版权归本社独家所有, 非经本社同意不得连载、摘编或复制
如有质量问题, 请与承印厂质量科联系。T: 021-36162678

序言。

寄语《隐·北海道57》发行之际

值此《隐·北海道57》发行之际，谨以本文聊表贺意。

创刊于2009年的《道中人》已走过了三个年头，向中国游客介绍最新的北海道信息，为中国人赴北海道旅游做出了巨大的贡献。我谨代表北海道观光业界对道中人编委会致以最诚挚的感谢，同时对《隐·北海道57》的发行以及《道中人》创刊三周年致以敬意和祝贺。

今年正值中日恢复邦交四十周年，这将会是两国友好交流的新起点。受到去年日本大地震影响，游客数量锐减，作为观光振兴机构我们希望通过继续介绍北海道的相关安全信息，尽快恢复来访游客的数量。同时，我们也希望通过实施一些北海道观光宣传活动，以观光来促进中日国际交流。

这本《隐·北海道57》中介绍了众多不为人所知的北海道魅力所在。我希望借此机会吸引更多的中国游客来访北海道，亲身体验北海道的魅力。

国庆节的时候，请务必来到北海道欣赏绚烂红叶，品尝丰富的美食；春节的时候，在此能观赏到壮美雪景，乐享舒适温泉。我们在北海道期待您的到来。

最后，向为《隐·北海道57》发行竭尽全力的袁社长及相关人员致以深深的感谢。并祝愿中国人民和日本人民的友情长存。

社团法人 北海道观光振兴机构

会长 坂本真一



目 录



私味。

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 06 铁酱 | 38 村上海胆店 |
| 08 Chocolate Lounge | 40 阿佐利本店 |
| 10 KINOTOYA | 42 HISHII |
| 12 Sushi善 | 44 Table de Rivage |
| 16 SAWA | 46 ASPERGES |
| 18 Chocolatier Masale | 48 La Montagne |
| 20 森彦 | 52 Café de la paix~Biei |
| 22 sabita Cafe | 54 Toit Rouge |
| 24 円山焙煎珈房 ritaru咖啡 | 56 Tutu之家 |
| 26 酒俱乐部 都瑠 | 58 Michel Bras TOYA Japan |
| 28 青塚食堂 | |
| 32 La Concha | |
| 34 木原寿司 | |
| 36 LUCKY PIERROT | |

秘汤。

- | |
|-----------------------------|
| 62 养老牛温泉 |
| 66 知内温泉 |
| 69 海边别院 古川 |
| 72 割烹旅馆 若松 |
| 74 日出岬温泉酒店 |
| 78 清里旅馆 |
| 82 滨顿别温泉 |
| 86 翠明阁 |
| 90 北天之丘 |
| 92 泷乃家 |
| 96 新冠温泉Record之汤 Hotel Hills |
| 100 北之暖暖 |
| 104 旭岳万世阁 |
| 106 十胜温泉凌云阁 |



意象。

- 112 阿重乐园
- 114 十胜千年森林
- 118 Moere沼公园
- 120 “雪华”艺术旅馆
- 122 神田日胜美术馆
- 124 OPEN GARDEN
- 128 小樽贵宾馆
- 130 渡边淳一文学馆



情境。

- 136 北滨车站
- 138 水之教堂
- 142 森之时计
- 144 幸福的黄手帕广场
- 146 风之花园
- 150 小樽
- 152 大沼国定公园
- 154 网走监狱博物馆
- 156 钏路
- 158 大通公园
- 160 阿寒湖





隐

[私味]

隐藏于小巷的创意料理店，
酷似民居的咖啡馆，
坚守传统的寿司老铺……

一千个人到北海道，就会有一千种属于自己的味道。



隐点。



てっちゃん铁酱

地址：北海道札幌市中央区南3条西4丁目カミヤビル7F

电话：+81-11-271-2694

营业时间：17:00-22:00

交通：地铁薄野站(SUSUKINO)步行3分钟

人均：3500日元

铁酱

最难忘的“海鲜船”

//要问札幌人哪家海鲜店最好吃，各有各的回答。但若问哪家最难忘，肯定是“てっちゃん”（“铁酱”）。

//慕名而往，虽然事先做过一些功课，但电梯门一开，还是被满目的玩偶和面具给震住了。贴的、挂的，实在太多，以致灯光都显得有些昏黄，正吻合店主收集的那些昭和年代的玩偶。

//店主的女儿是个很“元气”（健康开朗）很可爱的札幌女孩，她说来他们店的客人无人不点“舟盛”（海鲜船）。原本她父亲规定客人必须点人数份的“舟盛”，但是有客人抱怨量实在太多，光吃“舟盛”就饱了，无法品尝店里其他菜。所以，最近才开始放宽政策，允许客人自由点单。

//这时店员端上了两人份的“舟盛”，果然丰硕无比。从最爱的海胆、大甜虾，到大爱的中旨金枪鱼、大扇贝，再到同行的日本电视台记者都说稀奇无比的鲸鱼肉，满满地堆成了一座小山！更神奇的是，当把筷子伸向“船”身时，发现“船”下也都是满满的海鲜！也算吃过不少“舟盛”了，可这样的，着实罕见。

//一位热爱玩偶，热爱漫画，却又害羞的店主……

//一只满盛着店主亲手制作的刺身的“舟盛”……

//一家被店主钟爱的玩偶和漫画占满了所有墙壁的海鲜料理店……

//札幌，奇妙的城市。

一名中年男子笑嘻嘻地走到桌边，用很小的声音叽里咕噜地说了一串日语，然后突然变出了一朵硕大的玩具花！原来他就是这儿的店主。

店主女儿笑着说，因为她父亲比较害羞，所以就想出这么一个法子与客人交流。一般来说，她父亲只负责采购和制作，每天早上四点就去鱼市场了，很少露面，是个神秘分子呢。





隐点。



Chocolate Lounge

地址：札幌市西区宫之泽2-2-11-36白色恋人公园内

电话：+81-11-666-1481

营业时间：09:00~18:00

交通：从地铁东西线宫之泽站下车，徒步7分钟

网址：www.shiroikoibitopark.jp/cafe/lounge.html

巧克力火锅：2100日元

Chocolate Lounge

白色恋人Park的巧克力火锅

//点一盏小烛，让巧克力在红色锅内轻轻咕着泡泡。玻璃盘内盛着猕猴桃、橙子、香蕉等水果，当然还少不了蛋糕。这样的架势，光看也让人食欲大增。难怪巧克力火锅成为人气菜单之一，多时能卖出三四十份。

//原本以为猕猴桃、橙子蘸上巧克力酱会更显酸味，其实不然。这里的巧克力并不十分甜腻，配以水果的爽口，味道是意外的相配。



隐点。



KINOTOYA

地址：札幌市中央区大通西3丁目
北洋大通中心1楼

电话：+81-11-233-6161

营业时间：8:00~21:00

交通：从札幌市营地下铁大通站7
号口出发约124米

欧姆芭菲：单品399日元，套餐
600日元（配饮品）

KINOTOYA

完全的道产甜点

//KINOTOYA是札幌有名的西点品牌。社长长沼先生在35岁时，由于一个偶然的机会，开始了甜点事业。起初只是一家小蛋糕店，并未有太多人光顾。为解决经营问题，长沼先生别出心裁推出了外送生日蛋糕的服务，生意开始有了起色，事业渐渐壮大，发展成了今天的KINOTOYA。

//现在KINOTOYA包括机场店在内，共有8家店铺，但著名甜点欧姆芭菲只有位于札幌市中心的大通公园店限定销售。从2010年5月开店至今，欧姆芭菲始终是店里的人气NO.1，创下过一天卖出800个的惊人记录。

//松软的蛋糕裹起香气浓郁的鲜奶油，缀以新鲜水果。不仅如此，鲜奶中还埋入了弹性十足的小年糕团和甜甜的红豆，使整道甜品的口感变得十分特别。





隐点。



Sushi善

地址：札幌市中央区北一条西27丁目

电话：+81-11-612-0068

营业时间：11:00~15:00

17:00~22:00

(周一定休)

交通：从札幌市营地下铁东西线円山公园站1号口徒步3分钟

招牌菜费用：善怀石套餐，15750日元(需预约)

Sushi善

味之觉，和之心

//北海道的一个寻常午后，阳光耀眼。掀开典雅的竹帘，步入其中，第一眼见到的就是Sushi善那块7米长的寿司台，浑然天成，不经任何分割。想象一下，大海里哺育的美味和大地上生长的珍馐，在这张桌上的相遇。

//扇贝的淡淡甜味、海胆的满口芬芳、金枪鱼大旨、中旨的别有风味……何不一起分享这美妙感受？

//在北海道乃至全日本都属于顶级寿司店的“Sushi善”，请忘掉时间。日本人都说，寿司是大海赐予的珍贵礼物。他们对寿司的喜爱和尊重，可见一斑。

//胡乱地将饭团和海鲜塞进口中，显然太浪费了寿司，所以，很多人都会拿着筷子郑重其事地将其送入口。然而，寿司专家佐濑先生却说，要想真正品味寿司的原汁原味，体会源远流长的寿司文化，还得用手拿。

//当你像真正的日本食客那般，用手指捏着寿司去蘸酱油时，注意不要让酱油碰到米粒。因为，米饭团碰到液体后会有所膨胀而松散开，那样在送入口中的过程中就难以保持紧实。另外，芥末也最好不要混在酱油里，更不要用筷子搅拌得水天一色。上品的吃法是，放一点芥末在鱼肉上，然后再蘸上一点点酱油。

一处特别安静的街道，
一幢古朴但是精致的木屋。



//佐濑先生将吃寿司的节奏，比喻为一段时快时慢、时而舒缓时而激情的交响乐。刚到店内的客人，他们会先推荐品尝白身鱼，因为口味比较清淡，可以作为铺垫。然后，可以来点肥美的金枪鱼大旨、醇厚的海胆之类，好好享受下口腹之欲。接下来，又要吃点稍微清淡的，但是口感完全不一样的贝类，最后可再来点烧星鳗之类稍油腻的鱼。如此轻重交错、起伏有序，难怪说，美食是一种艺术。

//在Sushi善，每位寿司制作者只服务1-2组客人，他们绝不仅只是那个站在你面前捏寿司的人，更是你就餐时的高级顾问。他们绝对不会主动打扰你的谈话，但只要你需要，他们就会从专业角度，为你推荐当天最有特色的食物——最重要的是，在你就餐过程中，他们会随时关注你的情绪、表情、反应，以便及时调整他的服务。如咸淡、口感、就餐喜好等等，他们观察得非常仔细。甚至于，比如客人的嘴型偏小，他们也会贴心地替客人将饭团捏得小一点，以便客人更好地入口。如果客人年龄比较大，他们会多在鱼肉上化几刀，使客人更易吞咽。

//在Sushi善品尝的绝不仅仅是一份食物，除了享受美食的艺术外，还能体会到源远流长的日本式服务的精髓。

在寿司的起源地——江户，就是现在的东京，寿司一开始是在街边小摊上进行贩卖的，寿司师傅们是跪坐在摊位上捏寿司，而客人则是站着吃。摊位一般不为客人准备筷子，为了方便客人用手拿，当年的寿司外形更像今天的饭团。