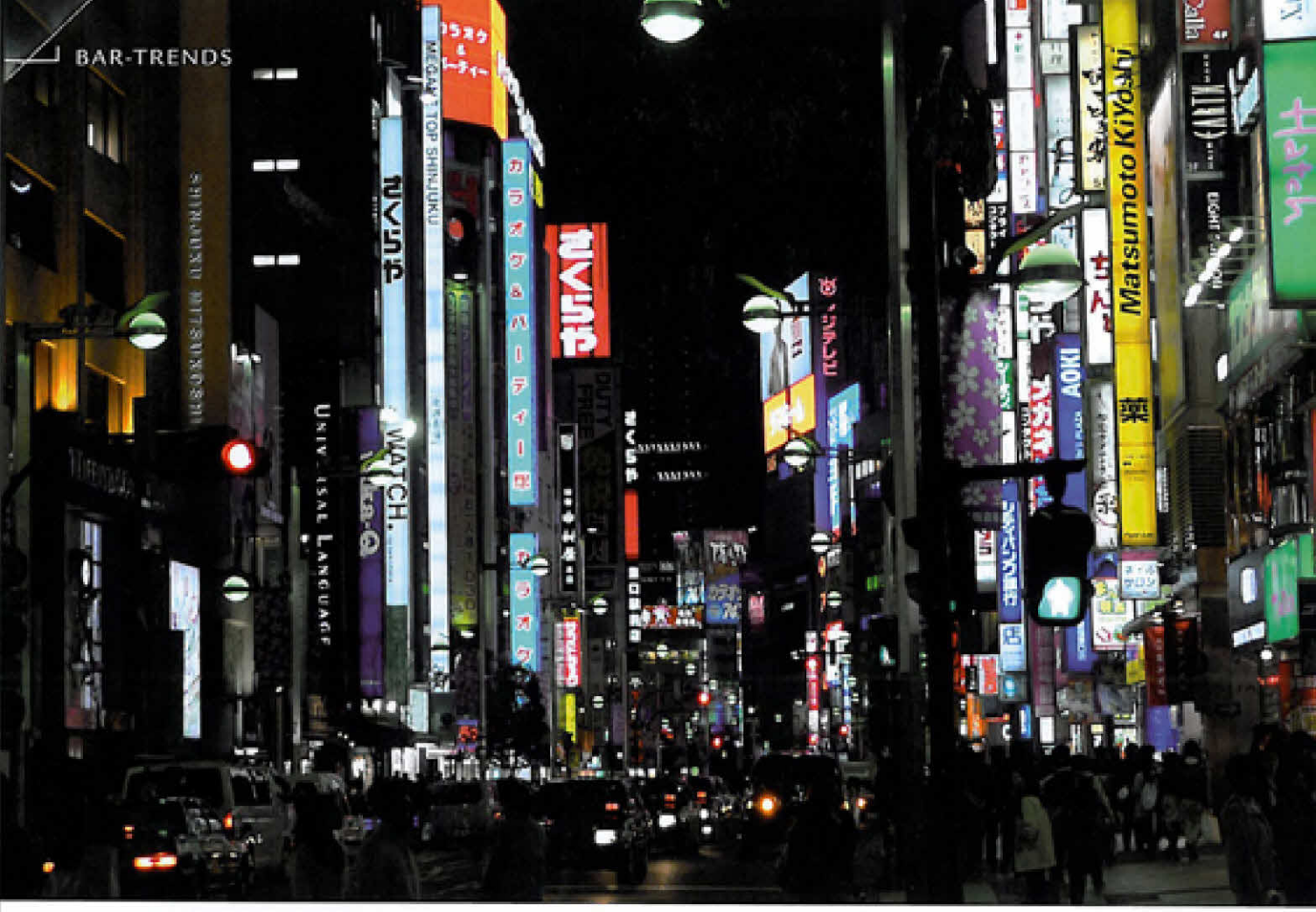


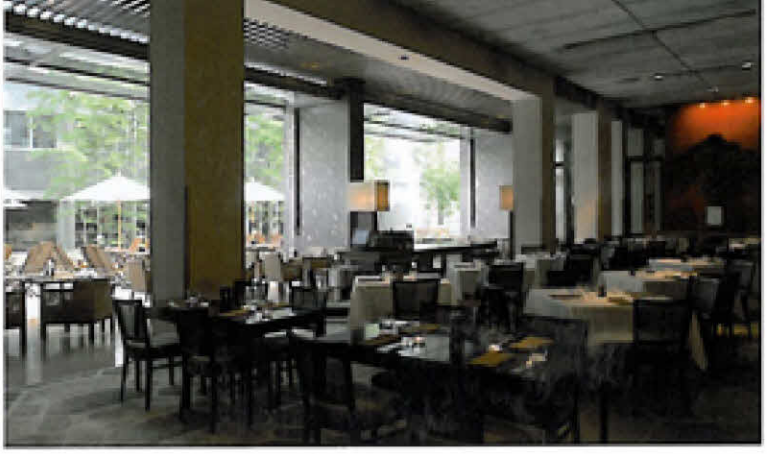
Der Kosmopolit der Hotelbars
The Oak Door Bar im Grand Hyatt Tokyo

Ende April sorgte Lady Gaga bei einem Pressemeeting im Rahmen der „MAC" Viva Glam-Tour für Medienrummel im Grand Hyatt Tokyo. Aber auch sonst ist das Luxushotel beliebtes Domizil für Celebrities und VIPs, liegt es doch mitten in Rappongi, dem bei Ausländern beliebtesten Ausgehviertel mit unzähligen Restaurants, Bars und Nachtclubs.

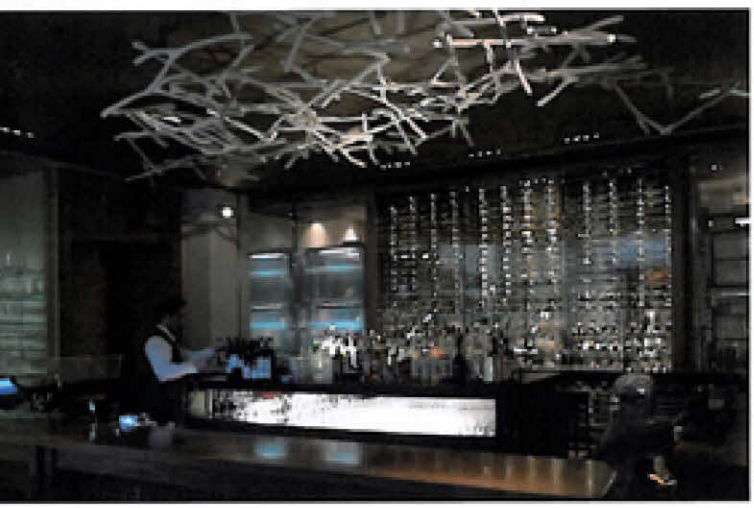
Zugleich ist Rappongi ein Geschäftsviertel mit vielen internationalen Firmen, die hier ihren Sitz haben. Mit Rappongi Hills, einem Milliarden-Komplex für Shopping, Dining und Kultur, hat das Viertel eine neue Attraktion gewonnen. Als Teil dieses Komplexes eröffnete im April 2003 das Grand Hyatt Tokyo, ein von international renommierten Designern wie Super Potatoe und Tony Chi gestaltetes 5-Sterne-Haus, das seither mit seinen Restaurants und Bars ein kosmopolitisches Publikum anzieht.

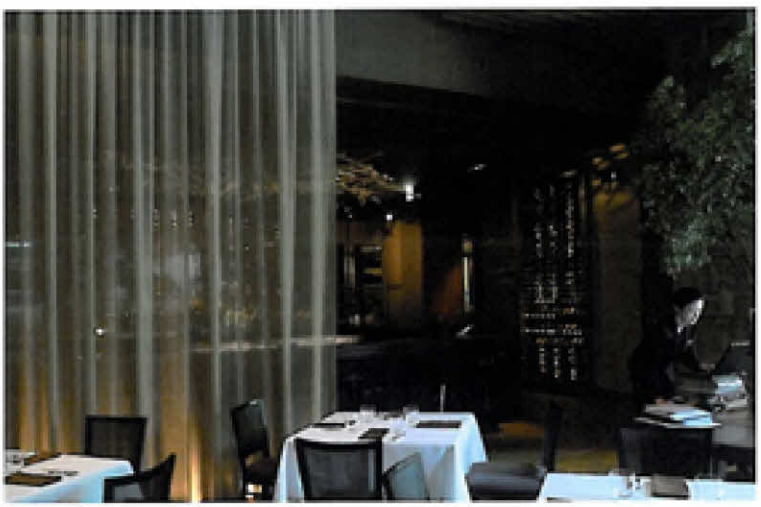
Die beliebteste Bar ist „The Oak Door" Bar, durch einen transparent schimmernden Vorhang vom Restaurantbereich getrennt, dessen Besonderheit die beiden markanten Öfen sind, in deren Holzfeuer die Mehrzahl der Speisen zubereitet werden. Je nach Situation kann der Vorhang beiseite geschoben werden, um die von Designer Tony Chi beabsichtigte Piazza-Atmosphäre herzustellen, auf der sich Besucher von Bar, Restaurant und Sommerterrasse begegnen. Vom Konzept über das Design bis hin zur Namensgebung wird eine eindeutige Botschaft durchgehalten, die den Besuchern eine Atmosphäre von Vielschichtigkeit, Erlebnisreichtum und zugleich Wärme mit einem Hauch von Nostalgie vermittelt.

In der Bar triff sich alles: Geschäftsreisende und Shopper, Angestellte aus den Büros und Geschäften nach Dienstschluss sowie



The Oak Door Restaurant und Bar im Grand Hyatt Tokyo





Restaurantgäste zum Pre-Drink. Hinter der Bar agieren Barkeeper aus elf Nationen, wie der für die Abendschicht zuständige Barmanager Victor Folie erklärt. Er selbst stammt aus Ghana und war bereits in einer Reihe internationaler Hotels tätig. Bei den Bieren führt er die Nationalmarken Asahi und Kirin sowie international bekannte Marken. Beliebt ist Wein, der in einem 3.500 Flaschen umfassenden Weinschrank im Restaurant ausgestellt wird. Spitzenreiter in der Gästegunst sind die Cocktails, die ausschließlich mit frischen Produkten hergestellt werden wie bei der Martini und Mojito-Selection mit ihren frischen Erdbeeren, Pfirsichen, Maracuja, Mangos, Kiwis und Äpfeln. Signature Drink ist die „Oak Door Bloody Mary" aus Absolut Tomatensaft und Bloody Mary Mix. Wer Hunger verspürt, hat die Wahl unter Dumplings vom Restaurant „Chinaroom" oder Snacks, Salaten und dem „Oak Door Burger".

Skybar, schottischer Whisky und Sterneküche

In den oberen Etagen eines Kenzo Tanges-Hochhauses nahe des Yoyoji-Parks in Shibuya mit seiner eher typischen Ausgehlandschaft mit japanischen Spezialitätenrestaurants, Sakebars, Bierhallen und Massagesalons liegt das Park Hyatt. Kann das Schwesterhotel in Rappongi mit Stars und Sternchen punkten, so war das noble Park Hyatt über Jahre hinweg das Domizil für Filmgrößen. Unsterblichkeit hat es erreicht durch Sofia Coppolas Film „Lost in Translation", einer Hommage an die japanische Hauptstadt mit Bill Murray in der Hauptrolle, der im Film einen Großteil seiner Zeit beim Whisky in der „New York Bar and Grill" verbrachte. Die Designerbar mit ihrem Ausblick aus dem 52. Stockwerk und Live Jazz-Musik ist auch für Einheimische etwas Besonderes.

Apropos Whisky: 200 verschiedene Sorten Whiskey in gepflegter, schottisch inspirierter Atmosphäre können Besucher in der Bar „Highlander" im Südflügel des legendären Hotel Okura genießen, Fish & Chips inklusive. Wie in anderen Metropolen ist es dem Mandarin Oriental auch in Tokio gelungen, mit seiner schicken „Mandarin Bar" ganz vorn in der Gästegunst zu landen und einem Stadtviertel mit Bürohaus-Atmosphäre Klasse zu verleihen. An der mit einem Stern ausgezeichneten „Tapas Molecular Bar" mit ganzen acht Sitzplätzen bereiten Köche in zwei Stunden 30 Köstlichkeiten der molekularer Küche zu.

Tokyo Nightlife

Tokio ist alles: Eine Sci-Fi-Welt mit irrwitzig schnellem Tempo, bunt, westlich und laut. Zugleich existiert aber auch eine andere, von traditionellen Werten geprägte Welt, die deutlich ruhiger und langsamer ist. Den Japanern gelingt es, beide Welten

Schottische Atmosphäre in der Bar „Highlander" im legendären Hotel Okura

Die „Mandarin Bar" (l.) und die „Tapas Molecular Bar" im Mandarin Oriental. In letzterer werden Highlights der molekularen Küche zubereitet.

zugleich zu leben: Traditionelle Bräuche und Riten werden mit Begeisterung zelebriert, während man gleichzeitig der neuesten Technik huldigt, sich mit internationalen Markenprodukten schmückt sowie die westliche Küche und McDonald's liebt.

Eine typisch japanische Kneipe ist das „Izakaya", in dem Bier, Sake und eine Auswahl an japanischen Gerichten angeboten werden. Die praktischen Bilderspeisekarten helfen Touristen, sich zurechtzufinden. Da Japaner üblicherweise etwas essen, wenn sie Alkohol trinken, gibt es in vielen Lokalen eine Kleinigkeit vorweg, sobald man Platz genommen hat. Neben diesen bodenständigen Lokalen für jeden Tag gibt es alle Arten von Konzepten: von großen Bierhallen über schrille Szenelokale für ganz junges Publikum bis hin zu kleinen Themenbars. Eine Besonderheit sind Hostessenbars, die je nach Tageszeit unterschiedliche Preise für ihr Entertainment verlangen. An großen Tafeln sind diese Preisstaffeln von außen gut sichtbar an der Hausfront angebracht, um Nepp vorzubeugen, denn der Besuch ist kein ganz preiswertes Vergnügen. Was diese Bars an Reizen bieten, ist sehr unterschiedlich und kann weit über die Plauderei mit der charmanten Hostess beim Getränk hinausgehen. Auf ein kosmopolitisches Publikum trifft man in den Hotelbars, die wie die Hotelrestaurants einen wichtigen Platz im gesellschaftlichen Leben der Japaner einnehmen.

Profil

Location:	The Oak Door Bar Grand Hyatt Tokyo 6-10-3 Roppongi Minato-Ku, Tokyo 106-0032 Japan www.tokyo.grand.hyatt.com
Designer:	Tony Chi
Betreiber:	Hyatt Hotels Corporation
Fläche:	800 m^2
Eröffnung:	25. April 2003

DER AUTOR

Pierre Nierhaus ist anerkannter Experte für Trends und internationale Gastronomie.
In seiner zwanzigjährigen Laufbahn hat er fünfzehn Gastronomiebetriebe verschiedenster Größen allein und mit Partner geführt sowie über hundert Konzepte entwickelt und umgesetzt. Den Marktüberblick und aktuelle Informationen über Innovationen und Entwicklungen verschafft er sich durch weltweite Vor-Ort-Recherchen.
Pierre Nierhaus ist auch ein gefragter Vortragsredner. Auf unterhaltsame Weise nimmt er seine Zuhörer mit auf Entdeckungstouren in die Metropolen dieser Welt, wo Trends gemacht und zukunftsweisende Konzepte realisiert werden.

www.nierhaus.com