

ВНЕ ИГРЫ ЛАС-ВЕГАС

С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА УВИДЕЛ ЕГОР АППОЛОНОВ



Mandarin Oriental Las Vegas
3752 Las Vegas Boulevard
South, Las Vegas
www.mandarinoriental.com

Mandarin Oriental Las Vegas открылся в январе 2010 года. Расположен в самом центре Лас-Вегаса на бульваре The Strip в районе City Center, в пяти минутах езды от международного аэропорта McCarran. Несмотря на то, что отель стоит на самой оживленной улице города, здесь всегда тихо. В отеле 392 номера и два отменных ресторана: Twist, которым руководит Пьер Ганьер, предлагает французскую классику, а MOzen Bistro – отличную восточную кухню.

В отеле нет места дешевой выпивке и блек-джеку. Сюда едут люди, заинтересованные Вегасом, но равнодушные к азарту

В Лас-Вегасе всегда шумно. В этот город одного бульвара с вызывающим названием The Strip едут лишь за тем, чтобы, совершив серию безумств, оставить воспоминания о содеянном в мировой столице азарта. Каждый отель здесь – казино, где постояльцы и туристы объединены общей целью: сорвать большой куш и праздновать это событие до потери сознания. Отель Mandarin Oriental Las Vegas по принципиальным соображениям казино у себя делать не стал, сразу завоевав сердца путешественников, заинтересованных Вегасом, но равнодушных к азарту.

Отель занимает 26 этажей 47-этажного здания – сквозь огромные панорамные окна можно увидеть бурлящую суету неугомонного города. Но здесь – другой мир. В нем нет места дешевой выпивке, неоновым вывескам и блек-джеку. Зато присутствуют гостеприимство, изящество интерьеров (восточные мотивы прекрасно сосуществуют со стилем хай-тек) и отменная кухня.

В первый же вечер я отправился в MOzen Bistro, где, как сказал мне накануне поездки обладатель трех звезд Michelin Пьер Ганьер (у него в Mandarin Oriental тоже есть свой ресторан – Twist), предлагается едва ли не лучшая во всем штате Невада паназиатская кухня. Заняв место у витрины с морепродуктами, я попросил шефа готовить на свое усмотрение. Японец понимающе кивнул, и через пару минут я уже про-



бавал sake и нигири с острым тунцом. Рыба, как и следовало ожидать, оказалась свежайшей. Sake — да и sake освежающим. Рядом за стойкой сидел американец, то и дело требующий новую порцию суши. Мы разговорились. Сосед оказался финансовым аналитиком из Нью-Йорка. Он опоздал на самолет, но совершенно по этому поводу не расстраивался, готовый «застрять» в таком отеле хоть на неделю. К тому же, сегодняшний ужин он собирался оплатить за счет вчерашнего выигрыша.

Передо мной тем временем появились вызывающих размеров порция сашими (тунец, лосось и желтохвостик) и еще несколько порций sake. Шеф, однако, и не думал останавливаться. Он успевал готовить для всех (к середине застолья к нам присоединилась филиппинская пара), делая нас участниками настоящего кулинарного шоу. Точнее, поединка, ведь сидящие у стойки, видимо, пытались отстоять честь нации, постоянно заказывали новые порции. Секрет успеха японской части меню — в удивительной простоте исполнения, свежайших ингредиентах и мастерстве шефа. Последний не только виртуозно разделяет морепродукты, но и, будучи настоящим психологом, точно знает, что предложить гостю.

Что же до финансовых показателей Mandarin Oriental Las Vegas в целом, стабильный успех этого проекта определяется отдельными его составляющими. И важную роль играет то, что сеть, управляющая отелем, славится вниманием к мельчайшим деталям, и отель в Лас-Вегасе не стал исключением. Вот почему, поднявшись в свой сьют City View после прогулки по городу, я понял, что мне бы хотелось оставаться в этом храме медитативного отдыха как можно дольше.

Mandarin Oriental открывает своим постояльцам новый Лас-Вегас. Свободный от азартных игр и гэмблеров, сутками напролет с равнодушной обреченностью дергающих за металлические рычаги «одноруких бандитов».