



# Een beetje verliefd op Sir Albert

**Sir Albert is niet zomaar een hotel. Wie over de drempel van deze voormalige diamantslijperij stapt, laat de drukte van de Amsterdamse Pijp achter zich en dompelt zich onder in de wereld van de fictieve aristocraat Sir Albert.**

**S**ir Albert is een moderne aristocraat, een beetje zoals Charlie in Charlie's Angels. Een avontuurlijke levensgenieter, een collector, iemand die de wereld bereisd heeft en weet wat zijn gasten echt raakt. Bij binnenkomst valt direct de Study op, die fungeert als het hart van de 'private mansion' van Sir Albert. Een hard-

## DESIGN HOTELS

Sir Albert is lid van Design Hotels. Design Hotels vertegenwoordigt wereldwijd een unieke collectie van 283 onafhankelijke design hotels in meer dan 50 landen. Design Hotels focust zich op unieke hotelconcepten met een fantasierijke geest.

stenen vloer, grote fauteuils, Perzische tapijten en eigenzinnige kunst nodigen de gast uit om tijd voor zichzelf te nemen. Bij de open haard staat een bibliotheek met boeken over kunst, fotografie, mode, natuur en architectuur, maar er liggen ook iPads die de gasten kunnen gebruiken.

De inrichting van het hotel is zorgvuldig gekozen door BK Architecture, en het design, de meubels, stoffen en verlichting zijn geselecteerd uit beroemde ontwerpen van Baxter, Nika, Maxalto, EAMS, Moooi, Flos, Piet Hein Eek en Diesel. Toch voelt het hotel absoluut niet als opgeprikt, maar juist heel relaxed. Bij het inchecken kunnen we plaatsnemen in comfortabele stoelen en krijgen we een glas prosecco aangeboden.

**CREATIVE SPACE**

Sir Albert's Creative Space is een ruimte voor kleine bijeenkomsten, productlanceringen, fotoshoots, recepties, vergaderingen en elk ander evenement waarvoor men een originele locatie zoekt. Een omgeving waar 'work' en 'play' samengaan. Daarom staat er geen gewone vergadertafel, maar een tafeltennistafel. De muren zijn van kurk waar de gasten hun creatieve ideeën op kunnen pinnen, en personen die geen zin hebben om de hele dag op een bureaustoel te zitten, ploffen neer op Sir Albert's sofa. De ruimte is voorzien van de modernste audiovisuele functies zoals een flatscreen televisie, Apple TV en de snelste internetverbinding. Sir Albert's Creative Space is ideaal voor 24 afgevaardigden in theateropstelling, 20 creatievelingen in boardroom opstelling of voor 15 personen op Sir Albert's sofa voor een relaxte bijeenkomst.

**CUSTOMIZED**

Sir Albert heeft inmiddels twee keer de award 'Netherlands Leading Boutique Hotel' uit handen van de World Travel Awards mogen ontvangen. De World Travel Awards zijn wereldwijd uitgegroeid tot de ultieme onderscheiding in de reisindustrie. Het hotel beschikt over negentig kamers. Voor ons is een Sir Deluxe kamer gereserveerd op de vierde verdieping. Het ontwerp van de kamer is rustig van kleur; veel zwart, wit en bruin. Op het bureau ligt een handgeschreven briefje met daarop een welkomstwoord van Sir Albert, wat zorgt voor een persoonlijke touch. Het bed is van Simmons en helemaal customized voor Sir Albert met een extra dikke topper met daarop een featherbed, twee verschillende kussendiktes en bedlinnen van extra fijn 300-draads Egyptisch katoen. De badkamer heeft een enorme regendouche en luxe spa en cosmetica-artikelen van het Amsterdamse merk DEAD CLEAN, dat gebaseerd is op de rijkdommen van de Dode Zee. Deze ingrediënten dragen bij aan de optimale verzorging van de huid. Maar het meest spectaculair aan onze kamer is ons privé balkon, dat uitnodigt om een heerlijk kopje koffie te drinken dat we zelf kunnen zetten met het illy-espressoapparaat dat op de kamer staat.





#### ROBATA GRILL

's Avonds zijn we te gast bij IZAKAYA, dat gevestigd is op de begane grond van het hotel. De internationaal opererende ondernemer Yossi Eliahoo (eigenaar van de Entourage Group van onder andere MOMO Restaurant, Bar & Lounge en The Butcher), is het inspirerende brein achter deze vernieuwende Asian Kitchen & Bar. Executive chef Hariprasad Shetty, afkomstig uit het Japanse sterrenrestaurant 'Nobu' te Londen en bekend van MOMO Restaurant, Bar & Lounge, is verantwoordelijk voor de keukenbrigade en de samenstelling van het vernieuwende menu. Binnen een mum van tijd is het restaurant uitgegroeid tot een hotspot, waar creatievelingen, zakenlui en BN'ers graag vertoeven. De traditionele Japanse Robata grill vormt het hart van IZAKAYA. In het volle zicht van de gasten doen de chefs op onnavolgbare wijze hun werk. Traditionele technieken worden gecombineerd met een eigen signatuur, met spectaculaire gerechten tot gevolg.

#### DELEN

De gerechten worden geserveerd op kleine bordjes waarbij de gast, in lijn met de Aziatische 'grazing menu's', net zoveel of weinig gerechten kan bestellen als hij wil. De gerechten nodigen uit om met elkaar te delen. De Crispy Rice met Spicy Tuna Tartare tilt Japans eten naar een hoger niveau. De oester met kaviaar biedt zo'n intense smaakbeleving dat ons hart van blijdschap een sprongetje maakt. De Beef Toban, die geserveerd wordt op een traditionele Japanse bakplaat, en de Chileense zeebaars met Yuzu soya en truffel geven de innovatieve signatuur van de witte brigade goed weer. De sushi's die we geserveerd krijgen, waaronder de spicy tuna en de crispy duck roll, zijn absoluut niet te vergelijken met de sushi's uit de doorsnee all you can eat restaurants. De rijst van de sushi's van IZAKAYA is perfect bereid.

#### SIR HOTELS

Sir Albert is onderdeel van SIR Hotels, een Europees lifestyle boetiek merk, opgericht in Amsterdam in 2011. SIR Hotels is een collectie van luxe boetiek hotels, die een onverwachte gastenbeleving weet te creëren door een sterk (storytelling) concept. Elk SIR Hotel heeft zijn eigen karakter en sfeer, een verfijnde smaak van esthetiek en geldt als opvallende bestemming voor de lifestyle reiziger. Momenteel bevinden zich SIR Hotels in Amsterdam en Berlijn. In de zomer van 2016 opent bovendien Sir Adam in Amsterdam in de A'DAM Toren (het voormalige Shellgebouw) de langverwachte nieuwe culturele hub van Amsterdam. Sir Adam is een vermaard muziek impresario, producer, en vooraanstaand familielid van SIR Hotels. De onstuimige Sir Adam heeft naast kennis van muziek, ook een fijn gevoel voor styling en design. Hij weet als geen ander hoe het is om luxe te vertalen naar een unieke lifestyle experience. In zijn urban chique boetiek hotel aan het IJ kunnen gasten en Amsterdammers straks genieten van ongekennde services, 110 stijlvol ingerichte kamers en creatieve ruimtes met een adembenemend uitzicht over Amsterdam, en van een spraakmakend restaurant. Dit jaar opent ook Sir Nikolai in Hamburg. Sir Nikolai houdt van bohemian chic en werkt met het Nederlandse designbureau FG Stijl. Sir Nikolai gaat wonen aan de Katerinnenstrasse, beschikt over 94 kamers en suites en heeft aan de achterzijde uitzicht over de Nikolaijfeet, een van de vele waterwegen in Hamburg. SIR Hotels wordt gemanaged door Europe Hotels Private Collection (EHPC). EHPC is gevestigd in Amsterdam en wordt gerund door een internationaal, gepassioneerd team van hotel en restaurant professionals.



De sushi is laagje voor laagje opgebouwd, bevat zuiver gesneden verse vis of vlees en wordt geserveerd op de juiste temperatuur. Hier hoeft je niet tot in het oneindige wasabi of soja toe te voegen. Puurheid in zijn eenvoud.

#### THUIS VOELEN

De uitgebreide wijnkelder heeft toonaangevende wijnen afkomstig uit alle windstreken, waarvan een selectie van 13 wijnen per glas wordt geserveerd. Het personeel van IZAKAYA doet er alles aan om de gast zich thuis te laten voelen. Bij elk gerecht volgt een uitgebreide toelichting en ook is er ruimte voor hier en daar een kwinkslag waardoor je je al snel op je gemak voelt.

Wie na het diner nog een afzakkertje wil drinken, kan terecht aan de bar van IZAKAYA. Hier wordt een scala van house-infused tonics geschonken, met het Japanse Shochu als basis. Shochu wordt gedestilleerd uit onder andere gerst, boekweit en zoete aardappel. Het is de ultieme basis gebleken voor de well-being tonics maar ook voor een brede selectie van exclusieve en verrassende longdrinks en cocktails. Geliefd bij de gasten is bijvoorbeeld de Bloody Geisha, een Japanse twist op de welbekende Bloody Mary.

#### CURIOSA

's Ochtends worden we uitgerust wakker. Na het uitgebreide ontbijt, waarbij je naast een buffet ook keuze hebt uit

diverse à la carte gerechten, wordt in de lobby onze aandacht getrokken door de diverse curiosa die Sir Albert van zijn reizen heeft meegenomen. Oude foto's, replica's van hoofden van nijlpaarden en andere snuisterijen geven het gevoel alsof je bij een goede vriend in een wereldstad verblijft, maar wel met de privacy van een hotel. Maar het zijn de medewerkers op de vloer die het personage tot leven wekken. Zij vertellen het verhaal en zorgen voor een ervaring waar je als gast nog graag aan terug denkt. Wij zijn op slag een beetje verliefd...

[www.siralberthotel.com](http://www.siralberthotel.com)