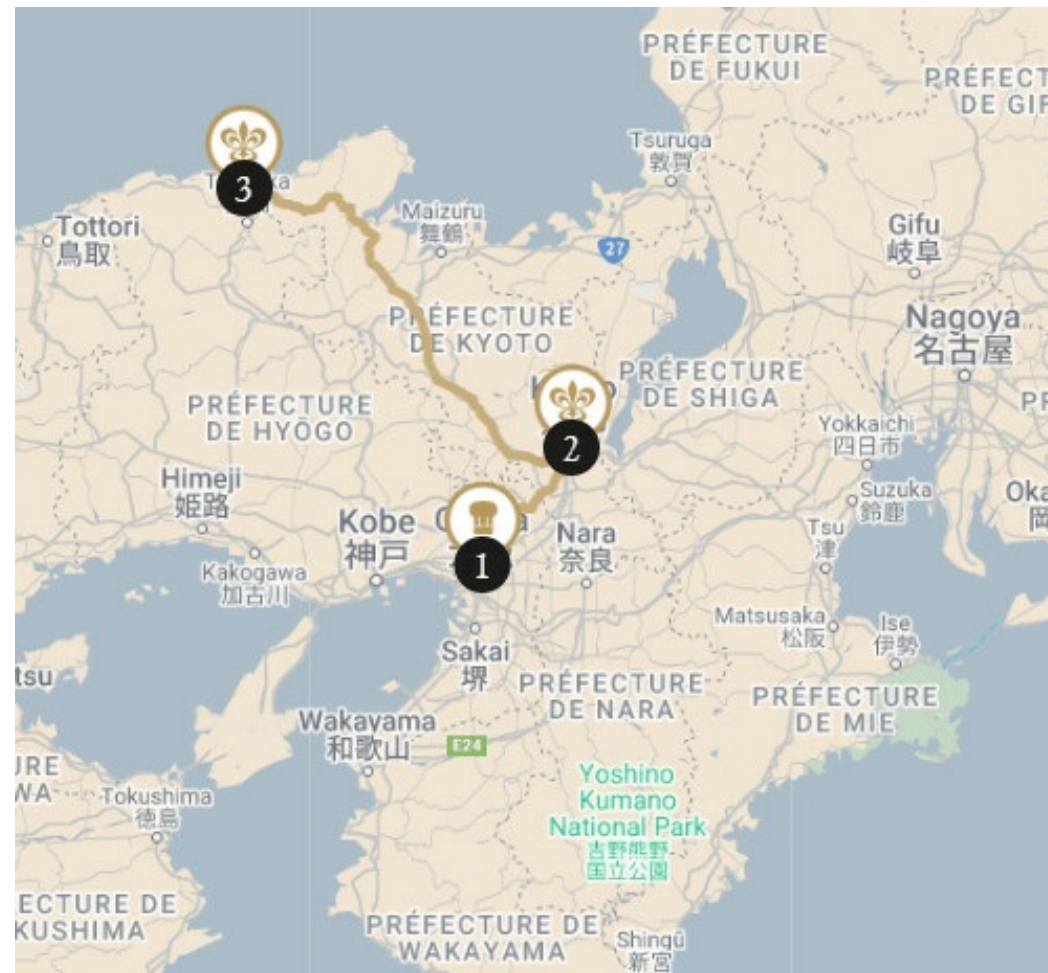




ROUTES DU BONHEUR Wege durch Kansai

Der westliche Teil der japanischen Hauptinsel Honshu, bekannt als Kansai (westliche Grenze), ist seit feudalen Zeiten eines der Juwelle des Archipels. Auch wenn Osaka und Kobe anscheinend eine Einheit bilden, so birgt doch jede einzelne der alten Städte geheimnisvolle Gärten. Etwas weiter entfernt, von der pazifischen Küste bis zur Küste des Binnenmeers, entdeckt man alte, landwirtschaftlich genutzte Ebenen oder auch die besinnlichen Landschaften rund um Toyooka ...

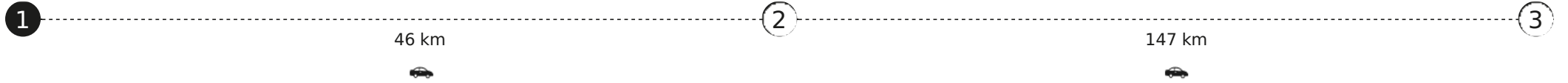


9 NÄCHTE
ab
US\$ 7 005,99*

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:
+1 800 735 2478 *

* Gesamtpreis als Richtwert zum 11/23/2024, berechnet auf der Grundlage von 2 Personen in einem Doppelzimmer für einen Aufenthalt mit der auf dieser Seite angegebenen Anzahl von Übernachtungen pro Haus, ohne empfohlene Aktivitäten, ohne nicht online buchbare Häuser und ohne Restaurants.

** Preis eines lokalen Anrufs.



1 OSAKA

(2 mögliche Hotels)

La Bécasse

Restaurant in einer Stadt. „Gib dich nie zufrieden.“ Diesen Rat gab der bekannte französische Küchenchef Alain Chapel einst dem Perfektionisten Yoshinori Shibuya. Er hat ihn nie vergessen. Mit immer höheren Ansprüchen und immer mehr Kreativität ist dieser französisch-japanische Küchenchef Chapel und Robuchon, seinen beiden Vorbildern, gefolgt und betreibt heute ein Spitzenrestaurant in Osaka. In einem minimalistischen Rahmen, mit Bronzen und Gemälden, können Sie seine französisch inspirierten Wunderwerke genießen, wie etwa den berühmten Hummersalat mit Koriander, Seezungenrouladen mit Gänseleber und Lamm-Piccata. Die Perfektion ist wohl doch von dieser Welt

Ruhetage :

Montag (1/Monat), Sonntag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1993
1F Yuki Bldg.
3-3-9 Hirano-cho, Chuo-ku
541-0046, Osaka
(Osaka-shi)

Kashiwaya Osaka Senriyama

Restaurant in einer Stadt. In diesem traditionellen Ryotei-Restaurant bietet das Kashiwaya Osaka Senriyama am Rande der japanischen Stadt Osaka moderne japanische Gerichte in einem Rahmen im „Sukiya-Stil“, dem traditionellen japanischen Format für Teezeremonien: Fusuma-Schiebetüren, Shoji-Raumteiler, Tatami-Matten und Tokonoma-Empfangsräume, alle in einem zeitgenössischen Stil gehalten. Das Menü ist auf acht Gerichte beschränkt, die jeden Monat wechseln. Die Spezialitäten von Küchenchef Hideaki Matsuo sind unter anderem Amadai, ein Gericht mit gegrilltem Torpedobarsch, mariniert in einem salzigen Shrimp-„Shiokara-Dip“ und in Sake zubereiteter Kugelfisch auf einer Rübensuppe.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2012
2-5-18 Senriyama-nishi, Suita-shi
565-0851, Osaka



2 KYOTO — 4 NÄCHTE

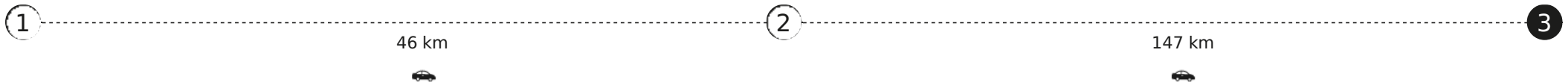
(1 mögliches Hotel)

Kanamean Nishitomiya

Hotel und Restaurant in einer Stadt. Das Kanamean Nishitomiya ist ein Ryokan in der Nähe der modernen Stadtmitte von Kyoto. Die Holzarchitektur beherbergt nur acht Suiten mit Blick auf einen kleinen japanischen Blumengarten. Futon, Tatamis, Bambusmöbel... hier herrschen Ruhe und Ausgeglichenheit. Hr. und Fr. Nishida sind Hoteliers in der fünften Generation und begrüßen Sie persönlich mit traditioneller japanischer Gastfreundschaft. So wie das sehr schöne Service, mit dem das Essen serviert wird, kümmern sich Ihre Gastgeber um alle Einzelheiten, inspiriert von der Geschichte des Bezirks Honeyanocho, berühmt für die handwerkliche Fertigung von Fächern, die dem Hotel seinen Namen gegeben haben.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto



3 TOYOOKA — 5 NÄCHTE

(1 mögliches Hotel)

Nishimuraya Honkan

Hotel und Restaurant in einem Dorf. Tatamis auf dem Boden, Papierschiebetüren, Holzterrassen – willkommen in einem traditionellen Ryokan, dessen Tradition seit sieben Generationen weitergegeben wird. Die meisten Zimmer bieten Blick auf einen üppig-grünen japanischen Garten, in dem sich zwischen riesigen Kiefern und verschiedenen Bäumen und Pflanzen moosbewachsene Statuen und Teiche verbergen. Das Erlebnis wäre nicht vollständig ohne den Genuss heißer Thermalbäder inmitten eines Bambushains und der traditionellen „Kaiseki“-Mahlzeit mit kleinen Gerichten, die eines köstlicher sind als das andere und es ermöglichen, Matsuba-Krabbe und Tajima-Rindfleisch zu probieren.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2016
469 Yushima
Kinosaki-cho
669-6101, Toyooka
(Hyogo)