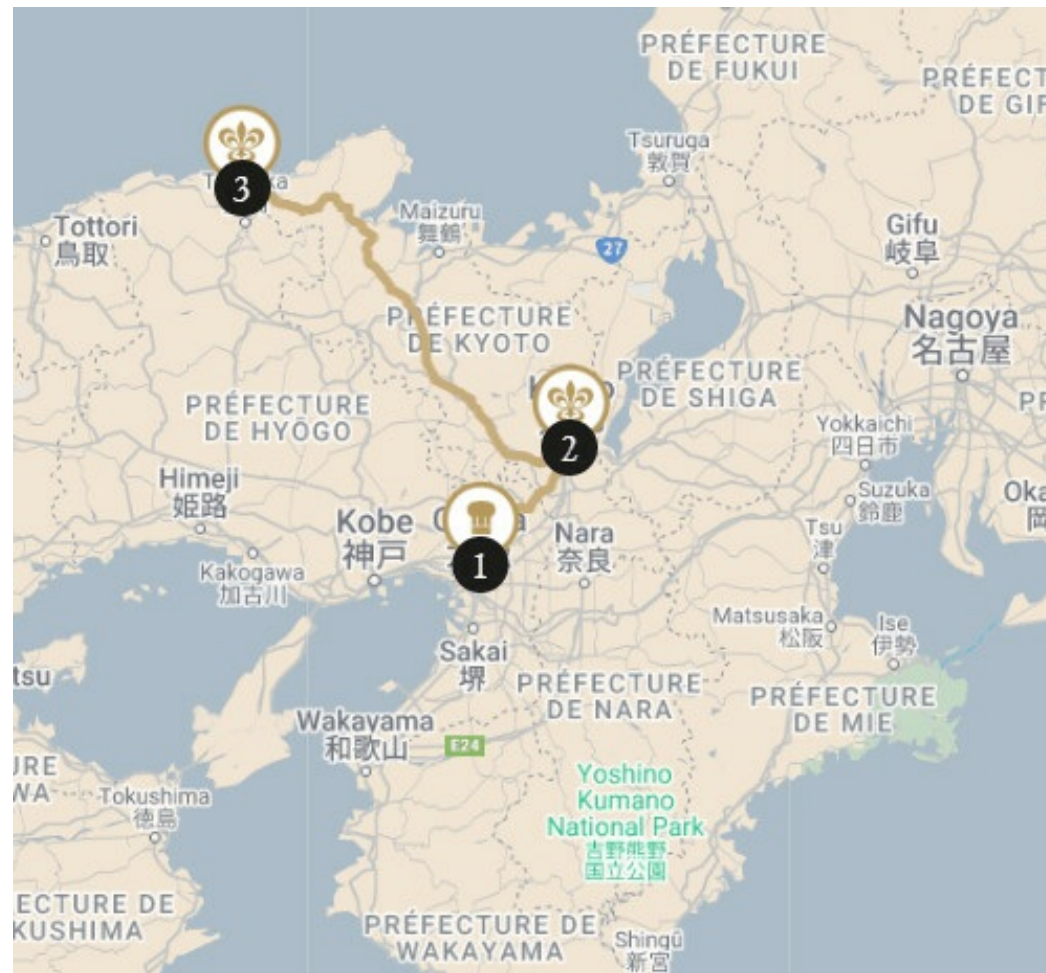




ROUTES DU BONHEUR Los caminos de Kansai

La parte occidental de la gran isla de Honshû, conocida como Kansai (la barrera del Oeste), es desde la época feudal uno de los tesoros del archipiélago. Osaka y Kobe son dos antiguas ciudades con jardines secretos que parecen formar una única entidad. Más lejos, entre las costas del océano Pacífico y el mar Interior, se encuentran las antiguas llanuras agrícolas y los tranquilos paisajes de los alrededores de Toyooka.



9 NOCHES
a partir de
US\$ 7 004,11*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Precio total a título indicativo para el 11/13/2024, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

** Precio de una llamada local.

1

46 km



2

147 km



3

1 OSAKA

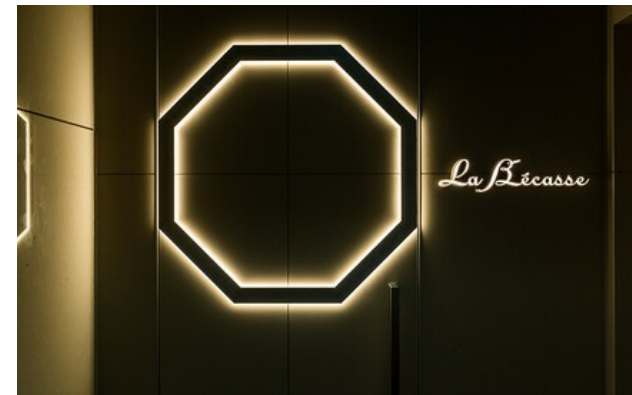
(2 propiedades)

La Bécasse

Restaurante en una ciudad. “Nunca te sientas satisfecho.” El chef franco-japonés, Yoshinori Shibuya, nunca ha olvidado este consejo que le dio el gran chef francés Alain Chapel. El Chef Shibuya ha impulsado constantemente su creatividad hacia nuevas cotas, siguiendo los pasos de Chapel y de Robuchon, para crear un restaurante de primer nivel, en Osaka. En un marco minimalista, adornado de bronce y telas, podrá degustar su cocina de inspiración francesa, con enorme respeto por los productos que incluye la conocida ensalada de bogavante al cilantro, paupiettes de lenguado al foie gras y la piccata de cordero. Quizás exista la perfección después de todo.

Descanso semanal :

Lunes (1/mes), domingo.



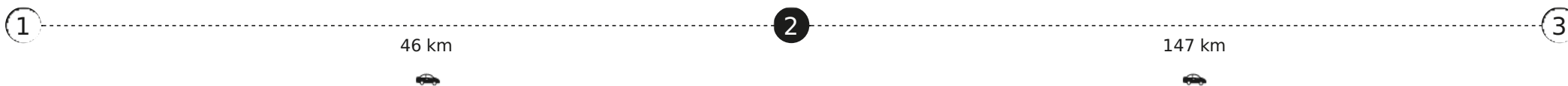
Miembro de Relais & Châteaux desde 1993
1F Yuki Bldg.
3-3-9 Hirano-cho, Chuo-ku
541-0046, Osaka
(Osaka-shi)

Kashiwaya Osaka Senriyama

Restaurante en una ciudad. Este “ryotei”, restaurante tradicional de los bulevares de Osaka, ciudad emblemática de Japón, el Kashiwaya Osaka Senriyama, ofrece cocina nipona moderna, en una sala de estilo “sukiya”, el formato tradicional japonés para la ceremonia del té: puertas correderas “fusuma”, paredes de papel “shoji”, suelos de tatami y recibidores tokonoma, todo ello reinterpretado de forma moderna. El menú del Kashiwaya ofrece sólo ocho platos, que se renuevan todos los meses. Entre las especialidades del Chef Hideaki Matsuo está el “amadai”: láminas de pescado a la parrilla marinadas en una salsa de gambas saladas “shio kara” o las huevas de pescado cocinadas en sake flotando en una sopa de nabo.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2012
2-5-18 Senriyama-nishi, Suita-shi
565-0851, Osaka



2 KYOTO — 4 NOCHES

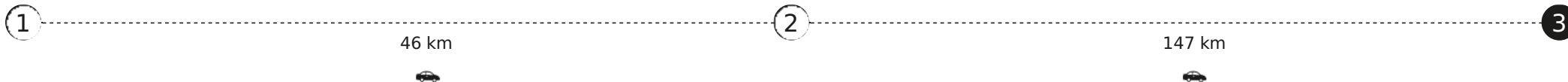
(1 propiedad)

Kanamean Nishitomiya

Hotel y restaurante en una ciudad. El Kanamean Nishitomiya es uno de los pocos ryokanes que subsisten en los intersticios del centro de la ciudad moderna de Kioto. La arquitectura de madera alberga solamente ocho suites que dan a un pequeño jardín japonés sembrado de flores de estación. Futón, tatamis, mobiliario de bambú... allí reina un gran serenidad. Quinta generación de hoteleros, el señor y la señora Nishida les acogen personalmente, siguiendo la tradición de hospitalidad japonesa. Como la preciosa vajilla en la que se sirve la comida, sus anfitriones cuidan cada detalle, inspirándose en la historia del barrio de Honeyanocho, famoso por la artesanía de abanicos que ha dado su nombre al hotel.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto



3 TOYOOKA — 5 NOCHES

(1 propiedad)

Nishimuraya Honkan

Hotel y restaurante en un pueblo. Suelo tatami, puertas corredizas de papel, terrazas de madera... le damos la bienvenida a un auténtico Ryokan donde la tradición se perpetúa desde hace siete generaciones. La mayoría de las habitaciones dan a un lujoso jardín japonés en el que los inmensos pinos y la variedad de árboles y plantas resguardan las estatuas cubiertas de musgo y los estanques. La experiencia no estaría completa sin disfrutar del placer proporcionado por las aguas termales, rodeadas de un bosque de bambú, y la comida tradicional "kaiseki", cuyos pequeños platos derrochan delicadeza y permiten degustar el cangrejo Matsuba y la ternera Tajima.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2016
469 Yushima
Kinosaki-cho
669-6101, Toyooka
(Hyogo)