



Japón

ROUTES DU BONHEUR Japón, por la isla de Honshu

El músico y compositor Ryuichi Sakamoto es una figura imprescindible del mundo de la música y el cine japoneses. Es sobre todo conocido por el gran público por sus apariciones en películas como Feliz Navidad, Mr. Lawrence - junto a David Bowie - y El último emperador de Bernardo Bertolucci, de la que también compuso la banda sonora, recompensada con un Oscar. Este pianista de formación ha creado un universo que va de la música electrónica a los cantos tradicionales de Okinawa, pasando por colaboraciones con artistas como Iggy Pop o Caetano Veloso. Nacido en Tokio en 1952, vivió durante treinta y nueve años en la capital nipona antes de irse a Nueva York. Muy afectado por el tsunami de 2011 y sus consecuencias, milita por un mundo sin energía nuclear. Esta Route du Bonheur sigue sus pasos por las tradiciones niponas.



10 NOCHES

a partir de
US\$ 5 670,27*

Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

* Precio total a título indicativo para el 12/26/2024, 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 TOKYO — 2 NOCHES

(1 propiedad)

The Kitano Hotel Tokyo

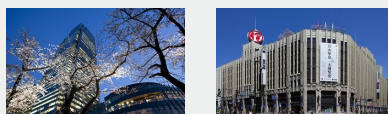
Hotel y restaurante en una ciudad. Ubicado en el corazón de la capital japonesa, The Kitano Hotel Tokyo es un establecimiento acorde con los tiempos. Su emplazamiento en el barrio de Chiyoda, centro del poder político japonés, resulta ideal para desplazarse a la ciudad y descubrir los tesoros que la han hecho famosa. A pocos pasos del hotel se encuentran los jardines del Palacio imperial, donde se puede disfrutar de un agradable paseo entre los sakura (cerezos japoneses) y el exuberante césped. En los elegantes interiores del hotel, de un diseño depurado y contemporáneo, destacan los materiales nobles, que le invitan a descubrir la hospitalidad japonesa en su forma más moderna. El ambiente sereno del lugar se extiende a las habitaciones y suites. Iluminadas con luz natural y decoradas con gusto, en ellas predominan los muebles de madera de cerezo. El centro de bienestar del hotel, que combina lo mejor de las tradiciones china y occidental, es el lugar ideal para encontrar el equilibrio entre el cuerpo y el espíritu.. Al final del día, la azotea con vistas a la jungla urbana es el lugar perfecto para tomar un cóctel. Y después, podrá saborear una cena típica nipona en el L'Orangerie Koh-an.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2023
2-16-15 Hirakawa-cho
Chiyoda-ku
102-0093, Tokio

Cerca de la propiedad

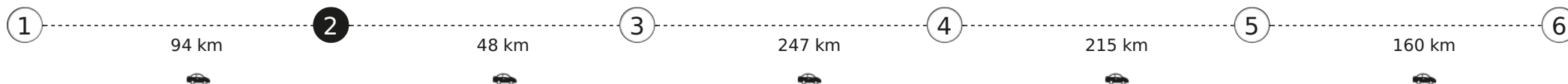
- Grandes almacenes Isetan, Tokio
- Roppongi, Tokio



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

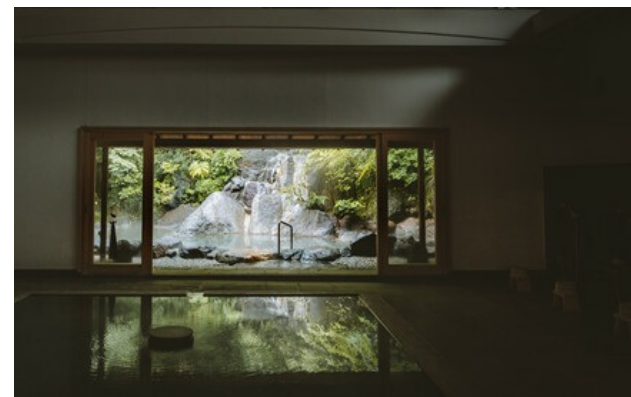


2 HAKONE — 2 NOCHES

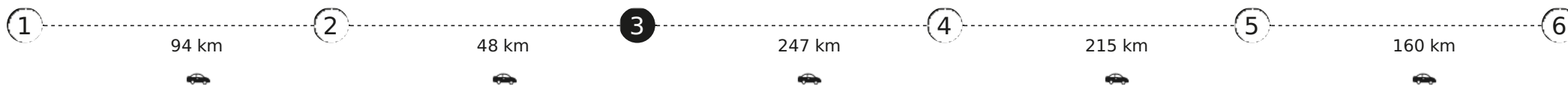
(1 propiedad)

Gôra Kadan

Hotel y restaurante en la montaña. Una estancia en Gôra Kadan, antigua residencia de la familia imperial Kanin-no-Miya, en el corazón del parque nacional de Hakone despertará sus cinco sentidos, zambulléndole en el antiquísimo arte de vivir japonés. El susurro de un tabique de papel de arroz que se desliza. El aroma a incienso de flores. El sabor de la cocina tradicional kaiseki. El tacto de la seda. Este remanso de paz está situado en un territorio de fuentes termales calentadas por rocas volcánicas. Las suites se han concebido con un concepto minimalista y sus instalaciones incluyen, además, piscina, spa y salón de belleza.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1990
1300 Gôra, Hakone-machi
Ashigarashimo-gun
Kanagawa
250-0408, Hakone
(Hakone)



3 IZU-SHI, SHIZUOKA-KEN — 2 NOCHES

(1 propiedad)

Asaba

Hotel y restaurante en un pueblo. Cuentan que Kobo Daishi, gran maestro del budismo nipón, se bañaba todos los días en el río Katsura y salía totalmente purificado. A pocos minutos del río, el hotel Asaba le zambulle en un Japón de leyenda. Nos ofrece, por ejemplo, una representación de teatro tradicional “Noh” a orillas del río. Después de un partido de golf en un paisaje pintoresco, deje el kimono para darse un baño al aire libre en agua de manantial. El restaurante sirve platos tradicionales con una mezcla de sabores dulces y salados. En el salón, podrá relajarse en una silla del diseñador italoamericano Harry Bertoia, y en el jardín encontrará la inspiración de los dulces perfumes de la naturaleza.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1988
3450-1 Shuzenji
410-2416, Izu, Shizuoka

Cerca de la propiedad

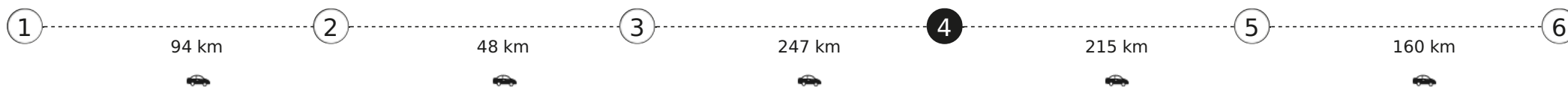
- Teatro Nô



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



4 MATSUMOTO — 2 NOCHES

(2 propiedades)

Tobira Onsen Myojinkan

Hotel y restaurante en un parque. En el corazón de los “Alpes japoneses” descubrirá los encantos secretos de este hotel de 1931. Una pequeña joya, en pleno parque nacional, tallada en la serenidad de las montañas, entre cumbres nevadas y fuentes termales calientes, famosas por sus efectos terapéuticos. El Tobira Onsen Myojinkan ofrece un ambiente sereno y armónico. Ying y yang, en perfecto equilibrio en los baños relajantes en plena naturaleza, aromaterapia y soberbias habitaciones y suites que dan al bosque. La sofisticada cocina kaiseki es una maravilla de equilibrio de texturas, sabores y colores, al que se añaden las creaciones elaboradas por un talentoso chef especializado en cocina macrobiótica.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2009
8967 Iriyamabe,
390-0222, Matsumoto
(Nagano)

Cerca de la propiedad

- Los tallarines Soba, Matsumoto
- El castillo de Matsumoto
- Sakura sobre el monte Kobo
- Yayoi Kusuma en el Matsumoto City Museum of Art



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

Hikariya-Nishi

Restaurante en una ciudad. Un Namako (enrejado tradicional) negro y blanco en la base del muro, las ventanas así como las pesadas puertas evocan el pasado del edificio: este antiguo “Kura”, almacén tradicional japonés, data del siglo XIX y se ha transformado en restaurante en 2007. En este lugar apacible, cerca del castillo de Matsumoto, el Chef Masahiro Tanabe, que ha trabajado en restaurantes famosos en Europa, prepara una “cocina francesa natural” refinada. Preocupado por la calidad de los ingredientes, recorre Nagano en busca de productores para seleccionar verduras y productos como el buey o el salmón de Shinshu de los cuales desvela lo mejor en sus platos.

Descanso semanal :

almuerzo, salvo domingo, miércoles noche, domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2014
4-7-14 Ote,
Matsumoto,
Nagano
390-0874, Matsumoto

Cerca de la propiedad

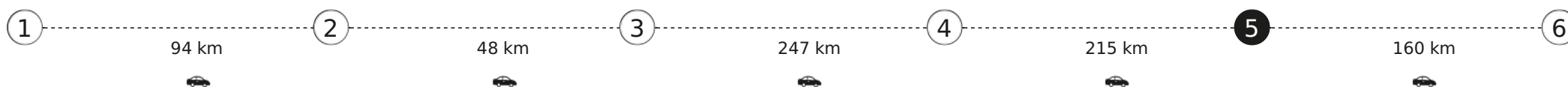
- Los tallarines Soba, Matsumoto
- El castillo de Matsumoto
- Sakura sobre el monte Kobo
- Yayoi Kusuma en el Matsumoto City Museum of Art



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



5 MINAKAMI — 2 NOCHES

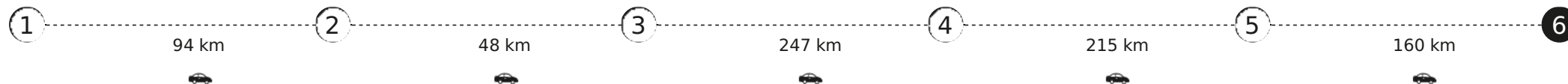
(1 propiedad)

Bettei Senjuan

Hotel y restaurante en un parque. Todas las habitaciones del Senjuan dan a los picos nevados del Monte Tanigawa, a cuyos pies, en primavera, los cerezos tiñen el paisaje de rosa. Descubra los baños de agua termal caliente en las habitaciones, los jardines y el apacible centro de bienestar. Amplias cristaleras enmarcan la visión de una naturaleza intacta, dejando que la luz inunde el interior de inspiración zen, en donde el diseño contemporáneo se conjuga con las obras de los ebanistas de Kumiko y caligrafías tradicionales. Los platos típicos del restaurante, presentados de forma impresionante, con un toque actual, están también influidos por las fuentes termales que han dado fama a esta región.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2012
614, Tanigawa, Minakami-machi
379-1619, Minakami
(Gunma)



6 UTSUNOMIYA

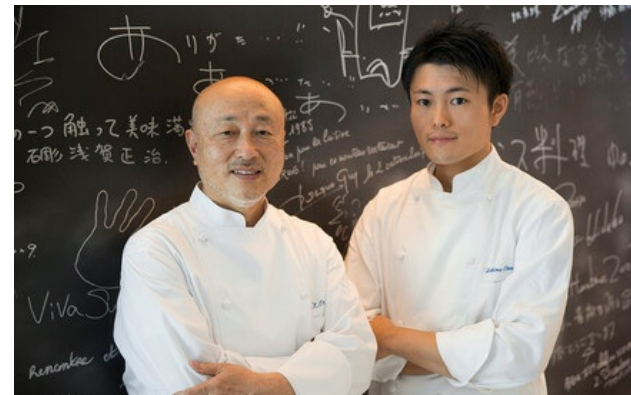
(1 propiedad)

Otowa restaurant

Restaurante en una ciudad. Después de haber hecho el aprendizaje en Europa y concretamente con Alain Chapel, el Chef Kazunori Otowa ha abierto su restaurante de cocina francesa en su ciudad natal, la dinámica Utsunomiya. Para componer sus platos, magníficamente presentados a modo de cuadros, utiliza productos locales como el buey Wagyu de Tochigi, la trucha Yashio-Masu, el queso de Nasu Highlands o las peras asiáticas. Para equilibrar la influencia francesa en la cocina, la decoración del restaurante es un homenaje a su región, que mezcla la piedra de Oya y las cerámicas de Mashiko con antigüedades, esculturas y trabajos artísticos en hierro forjado recopilados durante años por Kazunori Otowa.

Descanso semanal :

almuerzo de lunes a jueves, lunes noche, martes noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2014
3554-7 Nishihara-cho
320-0826, Utsunomiya