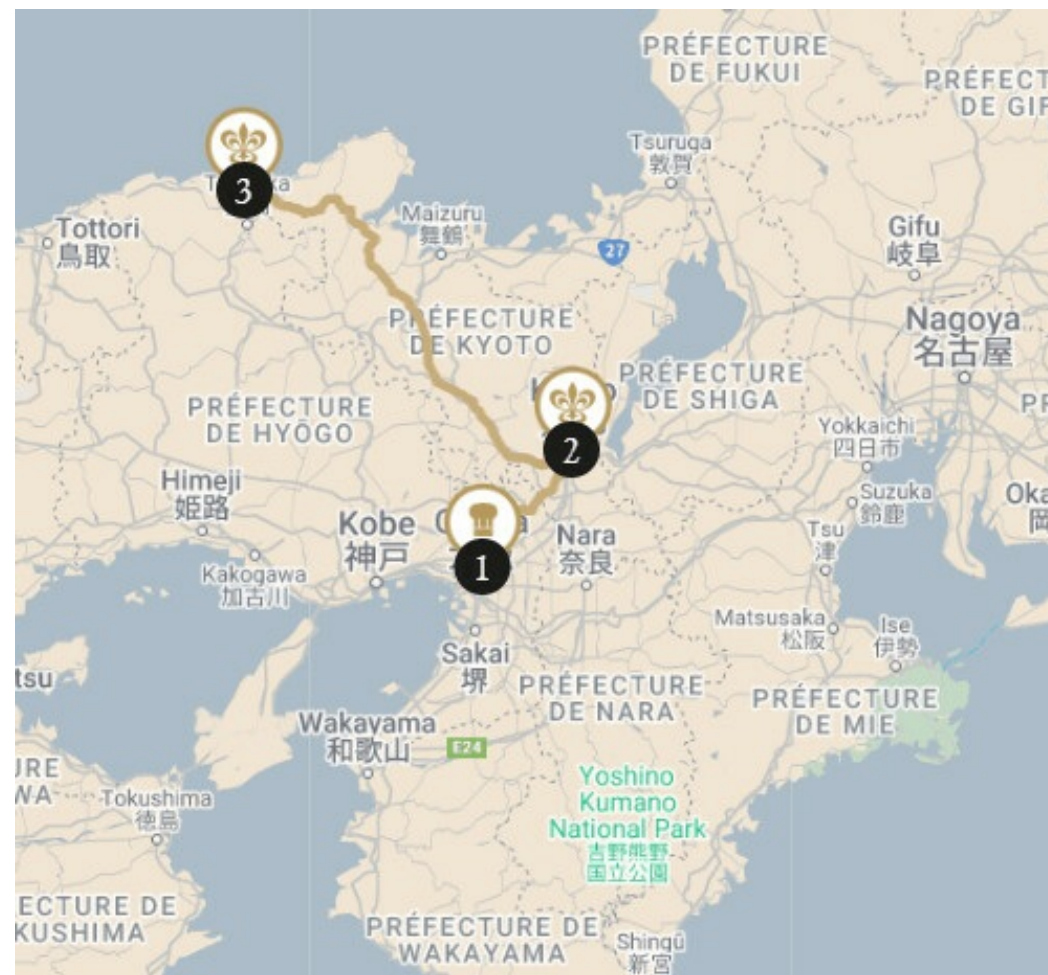




### **ROUTES DU BONHEUR Sur les chemins du Kansai**

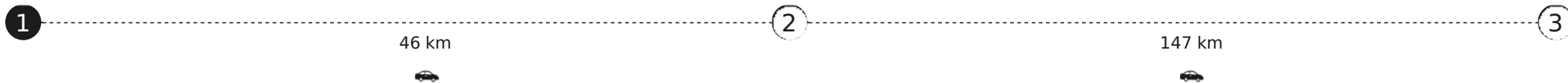
Connue sous le nom de Kansai (la barrière de l'Ouest), la partie occidentale de la grande île de Honshû est depuis l'époque féodale l'un des trésors de l'archipel. Si Osaka et Kobe ne semblent former qu'une seule et même entité, chacune de ces anciennes cités recèle des jardins secrets. Plus loin, des côtes de l'océan Pacifique à celles de la mer Intérieure, on découvre les anciennes plaines agricoles jusqu'aux paysages si calmes des environs de Toyooka...



**9 NUITS**  
à partir de  
**US\$ 7 005,99\***

Un concierge à votre écoute :  
**+1 800 735 2478 \***

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 22/11/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.  
\*\* Prix d'un appel local.



**1** OSAKA

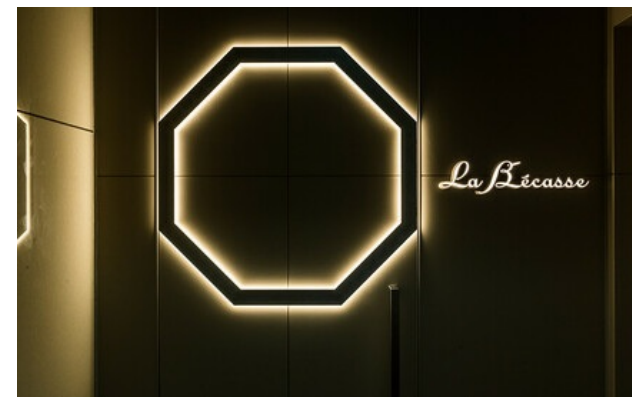
( 2 établissements possibles )

## La Bécasse

**Restaurant en ville.** « Ne te satisfais jamais. » Perfectionniste, le chef franco-japonais Yoshinori Shibuya n'a jamais oublié ce conseil que lui glissa le chef français Alain Chapel. Repoussant sans cesse les limites de sa créativité, le Chef Shibuya a suivi les traces de ses deux maîtres, Chapel et Robuchon, pour créer une table de renom à Osaka. Dans un cadre au décor minimaliste orné de bronzes et de toiles, vous goûterez sa cuisine d'inspiration française qui s'attache à respecter les produits ; des merveilles comme la fameuse salade de homard à la coriandre, ou les paupiettes de sole au foie gras et la piccata d'agneau. Peut-être, après tout, la perfection est-elle de ce monde !

**Fermeture hebdomadaire :**

Lundi (1/mois), dimanche.



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

## Kashiwaya Osaka Senriyama

**Restaurant en ville.** Dans ce ryotei, restaurant traditionnel des faubourgs d'Osaka, ville emblématique du Japon, le Kashiwaya Osaka Senriyama propose des plats modernes nippons, dans une salle décorée dans le style sukiya, traditionnellement voué à la cérémonie du thé : portes coulissantes du fusuma, cloisons de papier shoji, sols de tatami et salles de réception dotées du tokonoma, - réinterprétés dans un style contemporain. La carte ne compte que 8 plats et change tous les mois. Parmi les spécialités du célèbre Chef Hideaki Matsuo : amadai, un bar grillé mariné dans une sauce aux crevettes salées shiokara et des oeufs de poisson cuits dans du saké, flottant sur un potage au navet.



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



**2** KYOTO — 4 NUITS

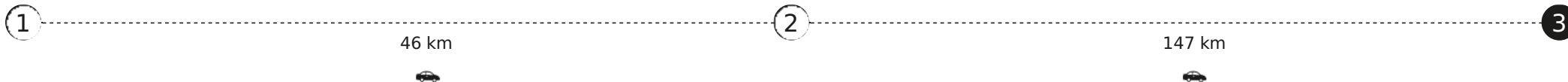
( 1 établissement possible )

## Kanamean Nishitomiya

**Hôtel et restaurant en ville.** Kanamean Nishitomiya est l'un de ces ryokans qui subsistent dans les interstices du centre ville moderne de Kyoto. L'architecture en bois abrite seulement huit suites, qui donnent sur un petit jardin japonais planté de fleurs de saison. Futon, tatamis, mobilier en bambou... il y règne une grande sérénité. Cinquième génération d'hôteliers, M. et Mme Nishida vous accueillent personnellement, dans le respect de la tradition d'hospitalité japonaise. À l'instar de la très belle vaisselle dans laquelle sont servis les repas, vos hôtes soignent chaque détail, inspirés par l'histoire du quartier de Honeyanocho, renommé pour l'artisanat d'éventails, qui a donné son nom à l'hôtel.



Membre Relais & Châteaux depuis 2015  
Tominokoji Rokkaku Sagaru  
Nakagyo-ku  
604-8064, Kyoto





**3** TOYOOKA — 5 NUITS

( 1 établissement possible )

## Nishimuraya Honkan

**Hôtel et restaurant dans un village.** Tātamis au sol, portes de papier coulissantes, terrasses en bois, bienvenue dans un authentique Ryokan dont la tradition se perpétue depuis sept générations. La plupart des chambres s'ouvrent sur un luxuriant jardin japonais dont les immenses pins et les variétés d'arbres et de plantes abritent statues couvertes de mousse et bassins. L'expérience ne serait pas complète sans la volupté des bains de sources chaudes, entourés d'un bosquet de bambous, et le repas traditionnel « kaiseki », dont les petits plats rivalisent de délicatesse et permettent de goûter le crabe matsuba et le bœuf tajima.



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