ROUTES DU BONHEUR Giappone, sull’isola di Honshu

Musicista e compositore, Ryuichi Sakamoto è una figura importante del mondo della musica e del cinema giapponese. E’ conosciuto al grande pubblico soprattutto per le sue apparizioni nei film Furyo - a fianco di David Bowie - e L’Ultimo Imperatore di Bernardo Bertolucci di cui ha anche composto la colonna sonora, premiata con un Oscar. Questo pianista ha creato un universo che spazia dalla musica elettronica ai canti tradizionali di Okinawa passando dalle collaborazioni con artisti del calibro di Iggy Pop o Caetano Veloso. Nato a Tokyo nel 1952, ha vissuto trentanove anni nella capitale giapponese prima di trasferirsi a New York. Molto segnato dallo tsunami del 2011 e dalle sue conseguenze, milita per un mondo senza nucleare. Questa Route du Bonheur segue i suoi passi nelle tradizioni nipponiche.

10 NOTTI
da
US$ 5 457,07*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 04/19/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombrede 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 TOKYO — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

The Kitano Hotel Tokyo

Hotel e ristorante in città. Situato nel cuore della capitale giapponese, The Kitano Hotel Tokyo è una destinazione decisamente contemporanea. La sua posizione strategica nel quartiere di Chiyoda, centro del potere politico, è ideale per attraversare la città e scoprire i tesori che l'hanno resa famosa. Si trova a pochi passi dagli splendidi giardini del Palazzo imperiale, dove andare a correre o a passeggiare tra i ciliegi in fiori e gli ampi prati verdi. Gli interni eleganti della dimora, caratterizzati da un design pulito e contemporaneo, sono realizzati con materiali pregiati e invitano a scoprire l'ospitalità giapponese nella sua interpretazione più moderna. L'atmosfera serena e rilassante si diffonde anche nelle camere: inondate di luce naturale, sono arredate con gusto e sobrietà, con mobili in ciliegio. Il centro benessere combina la tradizione cinese e quella occidentale, per ritrovare l'equilibrio tra corpo e mente. Al termine della giornata, sorseggiate un cocktail sul rooftop dell'hotel, con vista panoramica sulla giungla urbana di Tokyo, oppure gustate un sushi tradizionale presso il ristorante Sushi Ohmi.

Membro Relais & Châteaux dal 2023
2-16-15 Hirakawa-cho
Chiyoda-ku
102-0093, Tokio

Nei pressi della dimora

- Magasin Isetan, Tokyo
- Roppongi, Tokyo

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *
*Costo di una chiamata urbana

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

2 HAKONE — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Gôra Kadan

Hotel e ristorante in montagna. Un soggiorno presso il Gôra Kadan, antica residenza della famiglia imperiale Kanin-no-miya, nel parco nazionale di Hakone, è un invito a risvegliare i cinque sensi e un'immersione nell'antico stile di vita giapponese. Ascoltate il delicato fruscio di una parete scorrevole in carta di riso, ritrovate nel profumo dell'incenso la fragranza dei fiori, assaggiate la tradizionale cucina Kaiseki e apprezzate il tatto della seta. Quest'oasi di pace è situata in una zona famosa per le sorgenti d'acqua calda di origine vulcanica. Le suite sono state progettate in uno stile minimalista e la struttura offre ai propri ospiti una piscina, una spa e un centro estetico.

Membro Relais & Châteaux dal 1992
1300 Gôra, Hakone-machi
Ashigarashimo-gun
Kanagawa
250-0408, Hakone
(Hakone)

1 — 94 km — 2 — 48 km — **3** — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

3 IZU-SHI, SHIZUOKA-KEN — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Asaba

Hotel e ristorante in un borgo. Si dice che il grande maestro del Buddismo giapponese, Kobo Daishi, facesse ogni giorno il bagno nel fiume Katsura e ne riemergesse purificato. A pochi minuti da lì, l'hotel Asaba vi tuffa nel Giappone leggendario: uno spettacolo tradizionale di teatro No messo in scena sulle rive del fiume. Dopo una partita di golf in un ambiente pittoresco, toglietevi il kimono e godetevi un bagno all'aria aperta con acqua termale. Il ristorante serve piatti tradizionali con deliziose combinazioni di sapori dolci e salati. Rilassatevi nella lounge su una sedia del famoso designer italo-americano Harry Bertoia e nel giardino lasciatevi ispirare dalle dolci fragranze della natura.

Membro Relais & Châteaux dal 1989
3450-1 Shuzenji
410-2416, Izu, Shizuoka

Nei pressi della dimora

- Teatro Nô

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *
*Costo di una chiamata urbana

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

4 MATSUMOTO — 2 NOTTI

(2 dimore possibili)

Tobira Onsen Myojinkan

Hotel e ristorante in un parco. Nel cuore delle «Alpi giapponesi», scoprite il fascino segreto di questo hotel creato nel 1931. Un gioiellino cesellato dalla calma delle montagne, fra le vette innevate e le sorgenti di acqua calda giapponesi rinomate per le loro virtù terapeutiche. Nell'universo Yin/Yang, dove l'equilibrio rimane perfetto, il Tobira Onsen Myojinkan offre un ambiente di armoniosa serenità: bagni rilassanti nella natura, bellissime camere e suite prospicienti il bosco e aromaterapia. Alla raffinata cucina Kaiseki, miracolo di equilibrio fra le varie consistenze, i sapori e i colori, si aggiungono le creazioni di uno chef dal grande estro specializzato in cucina macrobiotica.

Membro Relais & Châteaux dal 2009
8967 Iriyamabe,
390-0222, Matsumoto
(Nagano)

Nei pressi della dimora

- Le tagliatelle Soba, Matsumoto
- Il Castello di Matsumoto
- Sakura sul Monte Kobo
- Yayoi Kusuma al Matsumoto City Museum of Art

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

Hikariya-Nishi

Ristorante in città. Un Namako (reticolato tradizionale) nero e bianco alla base del muro, le finestre e le pesanti porte evocano il passato dell'edificio: questo antico «Kura», magazzino tradizionale giapponese, si rifà al XIX secolo ed è stato trasformato in ristorante nel 2007. In questo luogo tranquillo, vicino al castello di Matsumoto, lo Chef Masahiro Tanabe, che ha lavorato in ristoranti rinomati in Europa, prepara una «cucina francese naturale» raffinata. Avendo a cuore la qualità degli ingredienti, percorre Nagano in cerca di produttori per selezionare verdure e prodotti come il bue o il salmone di Shinshu di cui svela il meglio nei suoi piatti.

Chiusura settimanale :
pranzo, salvo domenica, mercoledì sera, domenica sera.

Membro Relais & Châteaux dal 2014
4-7-14 Ote,
Matsumoto,
Nagano
390-0874, Matsumoto

Nei pressi della dimora

- Le tagliatelle Soba, Matsumoto
- Il Castello di Matsumoto
- Sakura sul Monte Kobo
- Yayoi Kusuma al Matsumoto City Museum of Art

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *
*Costo di una chiamata urbana

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

5 MINAKAMI — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Bettei Senjuan

Hotel e ristorante in un parco. Tutte le camere del Senjuan danno sui picchi innevati del monte Tanigawa, ai cui piedi, in primavera, i ciliegi colorano il paesaggio di rosa. Prendetevi il tempo di scoprire le vasche di acqua termale calda nelle stanze, i giardini e il tranquillo centro benessere. Le ampie vetrate si aprono su una natura incontaminata, lasciando che la luce inondi gli interni di ispirazione zen, dove il design contemporaneo coesiste con le opere degli ebanisti di Kumiko e dei lavori calligrafici originali. L'influenza dalle fonti termali che rendono famosa questa regione si sente pure nei piatti tradizionali del ristorante, presentati in modo impressionante e moderno.

Membro Relais & Châteaux dal 2012
614, Tanigawa, Minakami-machi
379-1619, Minakami
(Gunma)

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

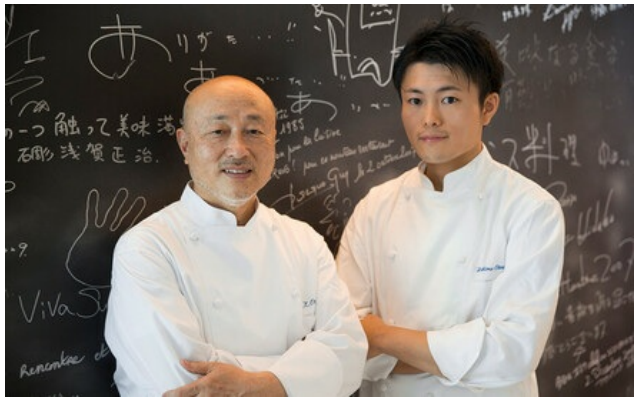
6 UTSUNOMIYA

(1 dimora possibile)

Otowa restaurant

Ristorante in città. Dopo aver fatto il tirocinio in Europa e concretamente da Alain Chapel, lo chef Kazunori Otowa ha aperto il suo ristorante di cucina francese nella sua città natale, la dinamica Utsunomiya. Per comporre i suoi piatti, molto ben presentati sotto forma di quadri, utilizza dei prodotti locali come il bue Wagyu di Tochigi, la trota Yashio-Masu, il formaggio di Nasu Highlands o le pere asiatiche. Per controbilanciare l'influenza francese in cucina, l'arredo del ristorante è un omaggio alla sua regione, e combina la pietra di Oya e le ceramiche di Mashiko con pezzi di antiquariato, sculture e lavori artistici in ferro battuto raccolti negli anni da Kazunori Otowa.

Chiusura settimanale :
pranzo dal lunedi al giovedi, lunedi sera, martedì sera.



Membro Relais & Châteaux dal 2014
3554-7 Nishihara-cho
320-0826, Utsunomiya