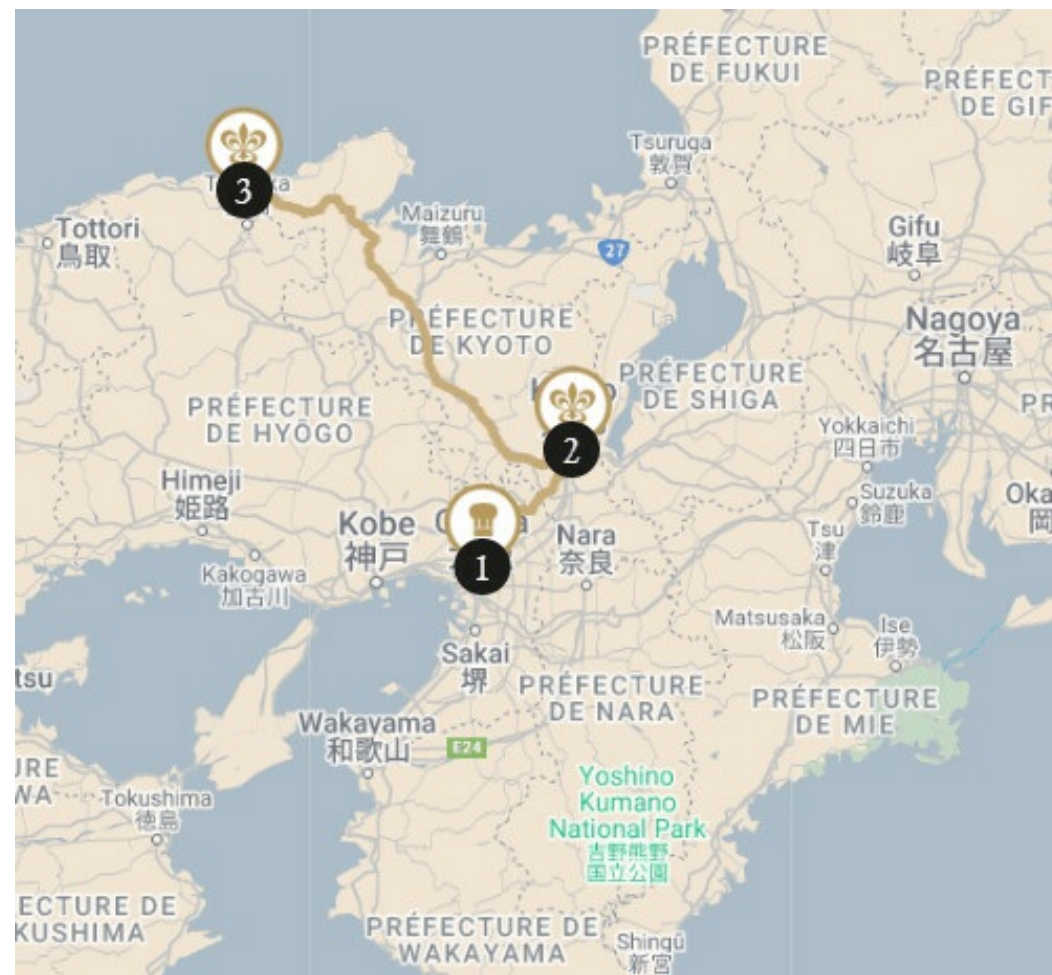


Giappone



ROUTES DU BONHEUR Sulle strade del Kansai

Nota con il nome di Kansai (la barriera dell'Ovest), la parte occidentale della grande isola di Honshu rappresenta fin dall'epoca feudale uno dei tesori dell'arcipelago. Osaka e Kobe sembrano formare un'unica entità, ma, in realtà, ogni loro città antica racchiude giardini segreti. Un po' più lontano, dalle coste dell'Oceano Pacifico fino a quelle del mare Interno, si scoprono le antiche pianure agricole ed i paesaggi calmi dei dintorni di Toyooka...

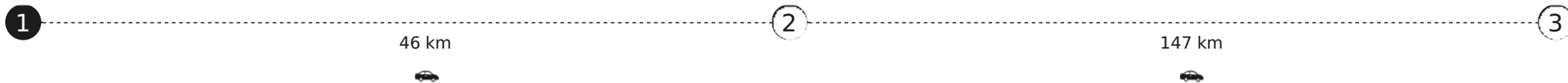


9 NOTTI
da
US\$ 7 005,99*

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

* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 11/23/2024, calcolato sulla base di 2 persone in camera doppia per un soggiorno del numero di notti indicato in questa pagina per struttura, escluse le attività consigliate, escluse le strutture non prenotabili online ed esclusi i ristoranti.

** Prezzo di una chiamata locale.



1 OSAKA

(2 dimore possibili)

La Bécasse

Ristorante in città. «Non accontentarsi mai». Lo chef franco-giapponese Yoshinori Shibuya non ha mai dimenticato questo consiglio ricevuto dal grande chef francese Alain Chapel. Spingendo la sua creatività sempre più in alto, il Chef Shibuya ha seguito le orme di Chapel e Robuchon, i suoi due maestri ispiratori, per creare un ristorante di altissimo livello a Osaka. In un ambiente minimalista, ornato di bronzi e tele, potrete gustare la sua cucina di ispirazione francese, che ci tiene a rispettare i prodotti; prelibatezze come la famosa insalata di astice al coriandolo, involtini di sogliola con foie gras e piccata di agnello. Dopo tutto, la perfezione potrebbe essere di questo mondo.

Chiusura settimanale :
Lunedì (1/mese), domenica.



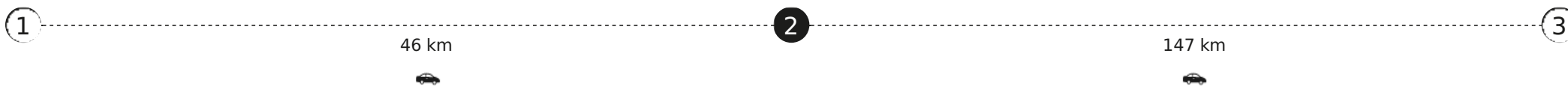
Membro Relais & Châteaux dal 1993
1F Yuki Bldg.
3-3-9 Hirano-cho, Chuo-ku
541-0046, Osaka
(Osaka-shi)

Kashiwaya Osaka Senriyama

Ristorante in città. In questo «ryotei», ristorante tradizionale dei sobborghi di Osaka, città simbolo del Giappone, Kashiwaya Osaka Senriyama propone dei piatti giapponesi moderni in una sala arredata in stile «sukiya», tipica architettura dedicata alle cerimonie del tè: porte scorrevoli «fusuma», pannelli in carta «shoji», tatami e una reception munita di tokonoma, il tutto reinterpreted in stile contemporaneo. Il menù propone solo otto piatti, che variano ogni mese. Tra le specialità dello Chef Hideaki Matsuo: «amadai», branzino alla griglia marinato in salsa di gamberi salati «shiokara» e uova di pesce cotte nel sake in brodo di rapa.



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



2 KYOTO — 4 NOTTI

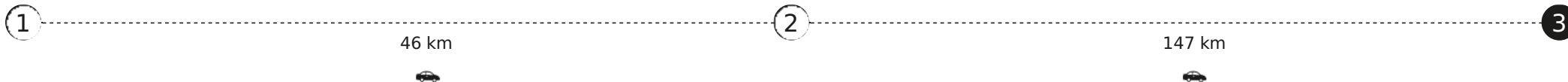
(1 dimora possibile)

Kanamean Nishitomiya

Hotel e ristorante in città. Il Kanamean Nishitomiya è uno dei pochi ryokan nascosti tra le strade della moderna Kyoto. L'architettura in legno ospita solo otto suite affacciate su un piccolo giardino giapponese con fiori di stagione. Futon, tatami, mobili in bambù: la serenità regna sovrana. Quinta generazione di albergatori, i coniugi Nishida vi daranno il benvenuto personalmente, nel rispetto della tradizionale ospitalità giapponese. A partire dagli splendidi piatti in cui vengono servite le pietanze, i padroni di casa curano ogni dettaglio, ispirandosi alla storia del quartiere Honeyanocho, noto per la lavorazione artigianale dei ventagli che dà il nome all'hotel.



Membro Relais & Châteaux dal 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto

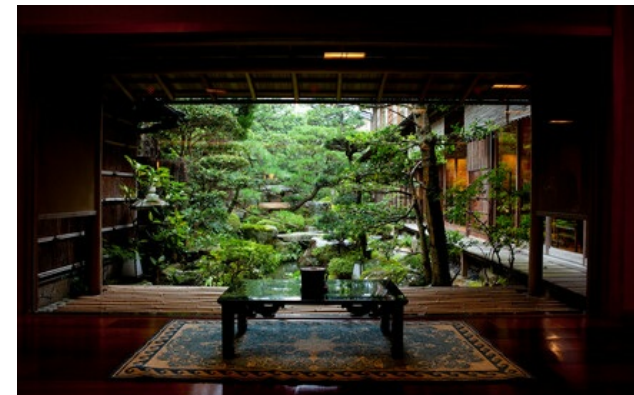


3 TOYOOKA — 5 NOTTI

(1 dimora possibile)

Nishimuraya Honkan

Hotel e ristorante in un borgo. Tatami a terra, porte in carta scorrevoli, terrazze in legno: benvenuti in un autentico Ryokan, la cui tradizione viene portata avanti da sette generazioni. La maggior parte delle camere si affaccia su un lussureggiante giardino giapponese i cui immensi pini e le varietà d'alberi e di piante ospitano statue coperte di muschio e specchi d'acqua. L'esperienza non sarebbe completa senza la voluttà dei bagni alle sorgenti di acqua calda, circondati da un bosco di bambù, e il pasto tradizionale "kaiseki", i cui piccoli piatti sono gioielli di delicatezza e permettono di gustare il granchio Matsuba e il manzo Tajima.



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