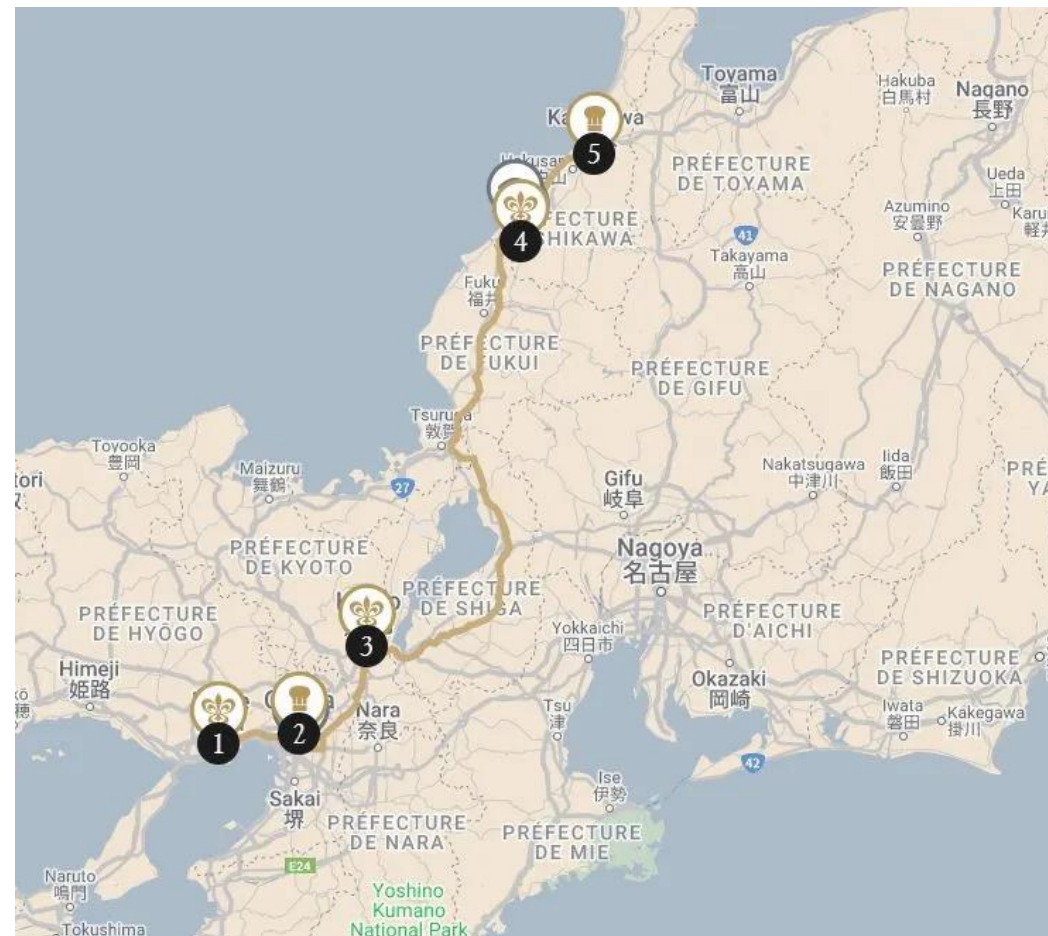




Japan

ROUTES DU BONHEUR Meine Route du Bonheur... von Kobe nach Kaga-shi

„Mein Leben ist wie eine große Reise zwischen Japan und Frankreich. Ursprünglich stamme ich aus Osaka, der Stadt an der Mündung des Yodo, auch die "Kreuzung der Kaufleute" genannt. Mein Vater war dort Feinkosthändler, meine Mutter arbeitete als Köchin. Ich wuchs also mit der Liebe zu den Produkten der Region auf. Meine ersten Erinnerungen reichen ins Alter von 4 bis 5 Jahren zurück - es war der Duft von geraspeltem Rettich und geriebenem rotem Pfeffer (*Momiji Oroshi*). Nach dem Gymnasium habe ich zehn Jahre in Frankreich verbracht, drei Jahre davon an der Seite des großen Chefkochs Alain Chapel. Als ich nach Japan zurückkehrte, hatte ich die Möglichkeit, in Osaka mein eigenes Restaurant zu eröffnen. Eine Rückkehr zu den Wurzeln auf meine große, schöne Insel.“

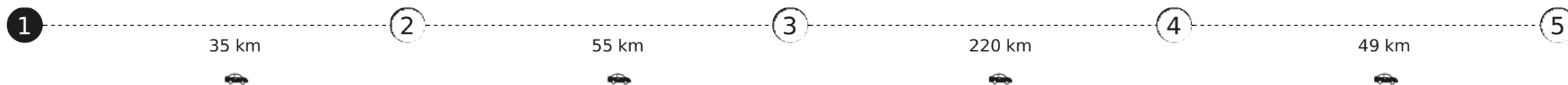


9 NÄCHTE
ab
US\$ 3 844,73*

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, 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 KOBE — 2 NÄCHTE

(1 mögliches Hotel)

Kobe Kitano Hotel

Restaurant und Hotel in einer Stadt. In Kobe, der kosmopolitischsten japanischen Stadt nach Tokio, errichteten Ausländer, die sich hier ab dem 19. Jahrhundert niederließen, Residenzen im Stil ihrer Heimat. Französische Art de Vivre prägt dieses Haus aus roten Ziegelsteinen, das von einem ganzen Kapitel der japanischen Geschichte zeugt. Es gibt einen Innenhof und Garten, eine elegante Dekoration, aber vor allem die Küche von Küchenchef Hiroshi Yamaguchi, der die Kunst der absoluten Veredelung von Gerichten beherrscht. Auf der Karte, der berühmte Fugufisch und seine Fischmilch mit knusprigen Kartoffeln, karamellisierten Schwarzwurzeln und Gemüsejus oder das unvergleichliche Kobe-Beef in der Salzkruste.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2011
3-3-20, Yamamoto-dori, Chuo-ku
650-0003, Kobe
(Hyogo-ken)

In der Nähe des Hauses

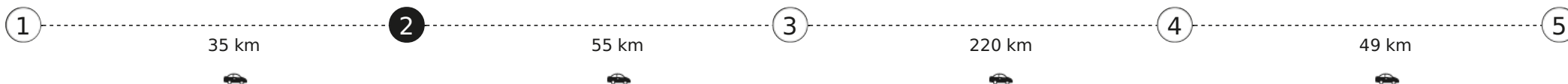
- Kobe Chinatown
- Sake Distillerie-Museum Hakutsuru
- Himeji-jo, die Wunderburg
- Rokko, ein außergewöhnliches Panorama



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



2 OSAKA

(2 mögliche Hotels)

Kashiwaya Osaka Senriyama

Restaurant in einer Stadt. In diesem traditionellen Ryotei-Restaurant bietet das Kashiwaya Osaka Senriyama am Rande der japanischen Stadt Osaka moderne japanische Gerichte in einem Rahmen im „Sukiya-Stil“, dem traditionellen japanischen Format für Teezeremonien: Fusuma-Schiebetüren, Shoji-Raumteiler, Tatami-Matten und Tokonoma-Empfangsräume, alle in einem zeitgenössischen Stil gehalten. Das Menü ist auf acht Gerichte beschränkt, die jeden Monat wechseln. Die Spezialitäten von Küchenchef Hideaki Matsuo sind unter anderem Amadai, ein Gericht mit gegrilltem Torpedobarsch, mariniert in einem salzigen Shrimp-„Shiokara-Dip“ und in Sake zubereiteter Kugelfisch auf einer Rübensuppe.



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

In der Nähe des Hauses

- Orientalisches Keramikmuseum, Osaka



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch

La Bécasse

Restaurant in einer Stadt. „Gib dich nie zufrieden.“ Diesen Rat gab der bekannte französische Küchenchef Alain Chapel einst dem Perfektionisten Yoshinori Shibuya. Er hat ihn nie vergessen. Mit immer höheren Ansprüchen und immer mehr Kreativität ist dieser französisch-japanische Küchenchef Chapel und Robuchon, seinen beiden Vorbildern, gefolgt und betreibt heute ein Spitzenrestaurant in Osaka. In einem minimalistischen Rahmen, mit Bronzen und Gemälden, können Sie seine französisch inspirierten Wunderwerke genießen, wie etwa den berühmten Hummersalat mit Koriander, Seezungenrouladen mit Gänseleber und Lamm-Piccata. Die Perfektion ist wohl doch von dieser Welt

Ruhetage :

Montag (1/Monat), Sonntag.



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

In der Nähe des Hauses

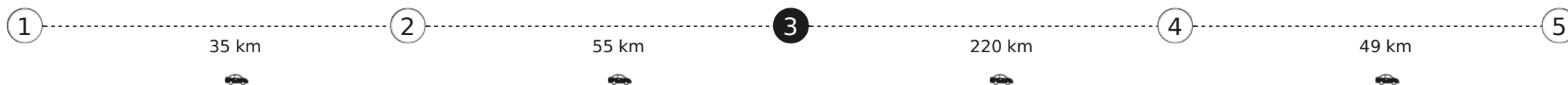
- Orientalisches Keramikmuseum, Osaka



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



3 KYOTO — 3 NÄCHTE

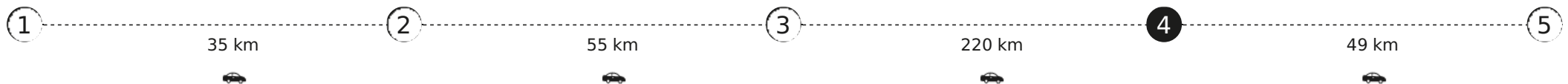
(1 mögliches Hotel)

Kanamean Nishitomiya

Hotel und Restaurant in einer Stadt. Das Kanamean Nishitomiya ist ein Ryokan in der Nähe der modernen Stadtmitte von Kyoto. Die Holzarchitektur beherbergt nur sechs Suiten mit Blick auf einen kleinen japanischen Blumengarten. Futon, Tatamis, Bambusmöbel... hier herrschen Ruhe und Ausgeglichenheit. Hr. und Fr. Nishida sind Hoteliers in der fünften Generation und begrüßen Sie persönlich mit traditioneller japanischer Gastfreundschaft. So wie das sehr schöne Service, mit dem das Essen serviert wird, kümmern sich Ihre Gastgeber um alle Einzelheiten, inspiriert von der Geschichte des Bezirks Honeyanocho, berühmt für die handwerkliche Fertigung von Fächern, die dem Hotel seinen Namen gegeben haben.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto



4 KAGA-SHI — 4 NÄCHTE

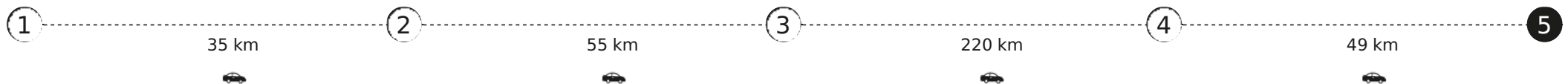
(1 mögliches Hotel)

Beniya Mukayu

Hotel und Restaurant in einem Dorf. Das seit 1929 im Kurort Yamashiro bestehende Beniya Mukayu liegt auf der Route von Kyoto zu den historischen Stätten Shirakawago und Gokayama, in der Nähe von Kanazawa, die zum Weltkulturerbe gehören. Die Architektur des Hotels betont den Kontrast von Licht und Schatten sowie hellen und neutralen Farben. Jedes Zimmer hat ein eigenes Dampfbad im Freien, mit einem schönen Blick auf den authentischen japanischen Park. Traditionelle Teezeremonie mit dem Inhaber, Kaiseki-Küche auf lokal gefertigten Kunsttellern sowie belebende Spa-Behandlungen machen das Beniya Mukayu zu einer wahren Oase der Ruhe.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2009
55-1-3 Yamashiro-Onsen
922-0242, Kaga-shi
(Ishikawa-ken)



5 KANAZAWA

(1 mögliches Hotel)

Zeniya

Restaurant in einer Stadt. Nehmen Sie am Tresen Platz und lassen Sie sich überraschen. Hier gibt es keine Speisekarte und kein festes Menü, der Küchenchef folgt seiner Inspiration und seiner Wahrnehmung seiner Gäste, um diesen eine einzigartige Mahlzeit zuzubereiten und einen einmaligen Augenblick zu zelebrieren, der sich nicht wiederholen lässt. An der Spitze dieses Restaurants in Familienbesitz ist Shinichiro Tagaki der Hüter einer kulinarischen Tradition, die ihren Ursprung in dem Konzept von Ishoku Dogen hat, demzufolge ein Zusammenhang zwischen Nahrung und Gesundheit besteht. Vom traditionellen Dekor bis hin zu den von lokalen Künstlern geschaffenen Keramiken, von der kleinsten Blume bis hin zu den besten Zutaten: Nichts bleibt dem Zufall überlassen, um eine exquisite Kaiseki-Küche und einen Augenblick perfekter Harmonie zu schaffen.

Ruhetage :
mittags und Sonntag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2016
2-29-7
Katamachi
920-0981, Kanazawa-shi
(Ishikawa)

In der Nähe des Hauses

- Kenroku-en, einer der schönsten Gärten Japans
- Museum für moderne Kunst aus dem 20. Jahrhundert in Kanazawa



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch