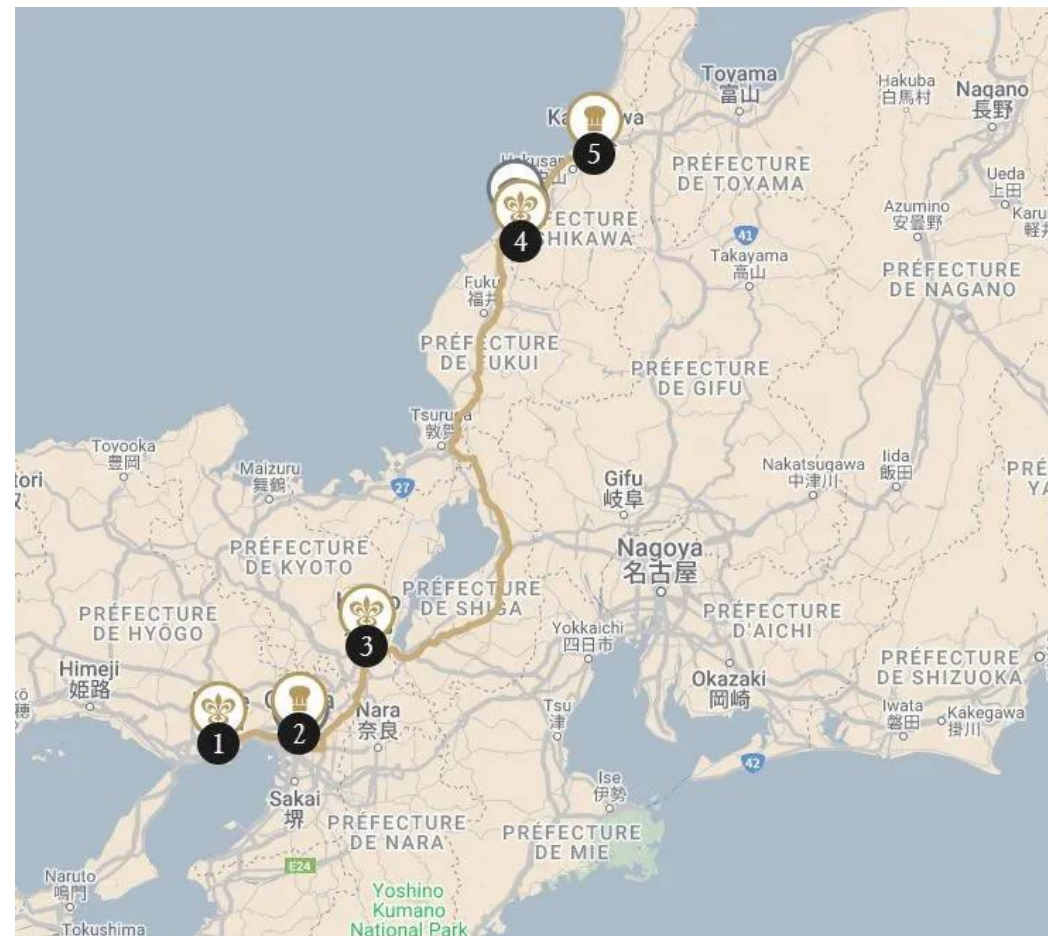




Giappone

ROUTES DU BONHEUR La mia Route du Bonheur... da Kobe a Kaga-shi

"La mia vita è un lungo viaggio tra il Giappone e la Francia. Sono originario di Osaka, che si trova all'imbocco del fiume Yodo conosciuto come il «Crocevia dei mercanti». Mio padre lavorava come rosticciere, mentre mia madre era una cuoca. Sono stato cresciuto nell'amore dei prodotti della regione. I miei primi ricordi risalgono all'età di 4-5 anni con il sapore di ravanello grattugiato e di peperoncino rosso schiacciato («*momiji orochi*»). Dopo il liceo ho vissuto dieci anni in Francia di cui tre a fianco del *grand chef* Alain Chapel. Tornato in Giappone ho avuto l'opportunità di aprire il mio ristorante a Osaka. Un ritorno alle origini nella mia grande e bella isola."

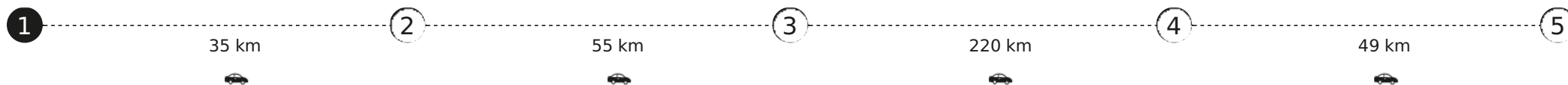


9 NOTTI
da
US\$ 3 844,73*

Un concierge al vostro servizio:
+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 NOTTI

(1 dimora possibile)

Kobe Kitano Hotel

Ristorante e hotel in città. Kobe è la città giapponese più cosmopolita. Nel quartiere chic di Kitano i molti stranieri trasferitisi qui nel XIX secolo costruirono delle residenze imitando lo stile delle rispettive patrie lontane. È infatti presente l'arte di vivere alla francese in un bell'edificio di mattoni rossi, che ha assistito a un intero capitolo della storia giapponese, dove, oltre al cortile, al giardino interno e agli eleganti arredi, scopriamo la cucina del Chef Hiroshi Yamaguchi, maestro nell'arte di sublimare le pietanze. Nel menù, il famoso fugu e il lattame con patate croccanti, salsifis caramellato e succo di verdure o l'impareggiabile manzo Kobe in crosta salata.



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

Nei pressi della dimora

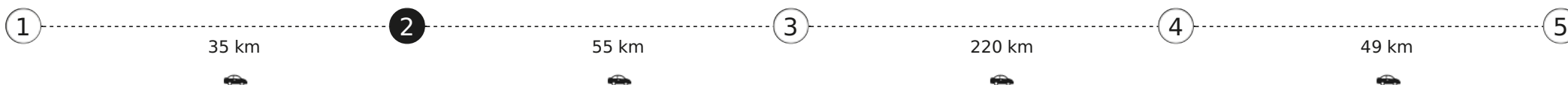
- La Chinatown di Kobe
- Museo della Fabbrica del saké Hakutsuru
- Himeji-jo, il castello dei miracoli
- Rokko, un panorama eccezionale



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



2 OSAKA

(2 dimore possibili)

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 reinterpretato 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

Nei pressi della dimora

- Museo della ceramica orientale, Osaka



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

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)

Nei pressi della dimora

- Museo della ceramica orientale, Osaka



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

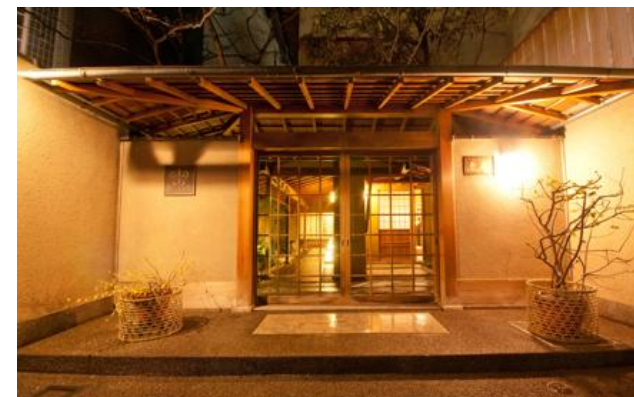


3 KYOTO — 3 NOTTI

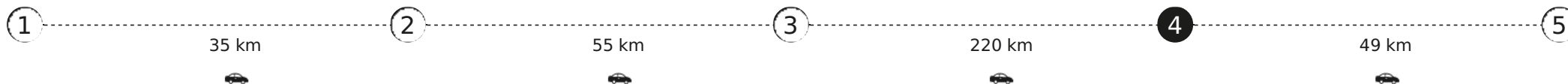
(1 dimora possibile)

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 sei 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



4 KAGA-SHI — 4 NOTTI

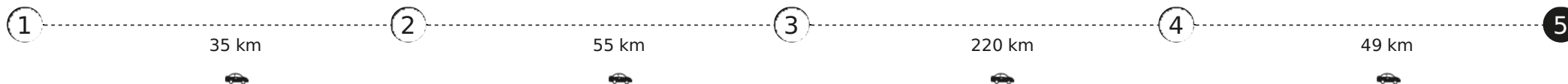
(1 dimora possibile)

Beniya Mukayu

Hotel e ristorante in un borgo. Fondata nel 1929 nella città termale di Yamashiro, Beniya Mukayu è situata sulla strada che da Kyoto porta ai siti dichiarati patrimonio mondiale dell'Umanità di Shirakawa-go-Gokayama, nei pressi di Kanazawa. L'elegante architettura dell'hotel enfatizza i contrasti tra luce, ombra e colori neutri. Ogni camera ha la propria vasca termale calda all'aperto, con una splendida vista su un autentico giardino giapponese. La tradizionale cerimonia del tè realizzata dal proprietario, la migliore cucina kaseiki in stile kaga, servita in ceramiche artigianali, contribuiscono a rendere Beniya Mukayu un'oasi di pace.



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



5 KANAZAWA

(1 dimora possibile)

Zeniya

Ristorante in città. Prendete posto al bancone e lasciatevi sorprendere. Senza carta o menù predefiniti, lo chef segue la sua ispirazione e le percezioni sugli ospiti per preparare loro pasti unici che celebrano istanti irripetibili. Alla guida di questo ristorante familiare, Shinichiro Takagi è il depositario di una tradizione culinaria che nasce dal concetto di Ishoku Dogen, secondo il quale alimentazione e salute sono legate. Dagli arredi tradizionali alle ceramiche fornite da artigiani locali, dai minuscoli fiori ai migliori ingredienti, nulla è lasciato al caso per creare una deliziosa cucina kaiseki e un momento di perfetta armonia.

Chiusura settimanale :
pranzo e domenica sera.



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

Nei pressi della dimora

- Kenroku-en, uno dei giardini più belli del Giappone
- Museo di arte contemporanea del XXI secolo di Kanazawa



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana