



ROUTES DU BONHEUR Japan, auf der Insel Honshu

Der Musiker und Komponist Ruichi Sakamoto stellt eine Schlüsselfigur der Musik- und Film-Szene Japans dar. Er ist der Öffentlichkeit vor allem für seine Auftritte in den Filmen Furo - Merry Christmas, Mr. Lawrence neben David Bowie und Der letzte Kaiser von Bernardo Bertolucci bestens bekannt. Für letzteren komponierte er die Filmmusik, die sogar mit einem Oscar ausgezeichnet wurde. Als Pianist von Hause aus schuf er ein komplettes Universum, angefangen bei elektronischer Musik über die traditionellen Gesänge Okinawas bis hin zur Zusammenarbeit mit Künstlern wie Iggy Pop oder Caetano Veloso. 1952 in Tokio geboren, lebte er 39 Jahre lang in der japanischen Hauptstadt, bevor er sich in New York niederließ. Tief getroffen vom Tsunami im Jahre 2011 und seinen Auswirkungen kämpft er für eine nuklearfreie Welt. Diese Route du Bonheur folgt auf Schritt und Tritt seinem Weg auf den Spuren japanischer Traditionen.



10 NÄCHTE

ab

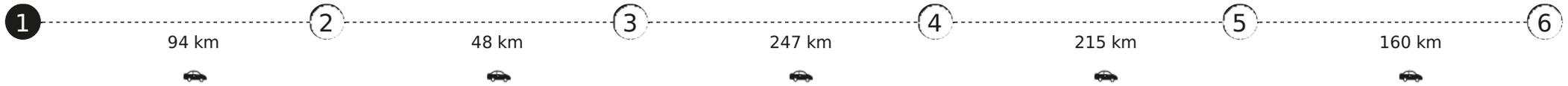
US\$ 6 228,61*

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

* Gesamtpreis als Richtwert zum 09/20/2024, berechnet auf der Grundlage von 2 Personen in einem Doppelzimmer für einen Aufenthalt mit der auf dieser Seite angegebenen Anzahl von Übernachtungen pro Haus, ohne empfohlene Aktivitäten, ohne nicht online buchbare Häuser und ohne Restaurants.

** Preis eines lokalen Anrufs.



1 TOKYO — 2 NÄCHTE

(1 mögliches Hotel)

The Kitano Hotel Tokyo

Hotel und Restaurant in einer Stadt. Das Kitano Hotel Tokyo im Herzen der japanischen Hauptstadt ist absolut im Trend der Zeit. Seine Lage im Bezirk Chiyoda, dem politischen Machtzentrum Japans, ist ideal, um die Stadt zu erkunden und die Highlights zu entdecken, für die sie berühmt ist. Vom Hotel aus sind es nur wenige Schritte bis zu den Gärten des Kaiserpalastes, die zu Spaziergängen inmitten von Sakura-Bäumen und grünen Rasenflächen einladen. Die elegante Inneneinrichtung mit ihrem geradlinigen Design legt großen Wert auf edle Materialien und lädt Sie ein, die japanische Gastfreundschaft in ihrer modernsten Form zu entdecken. Die friedliche Atmosphäre des Hauses erstreckt sich auch auf die von natürlichem Licht durchfluteten Zimmer, die geschmackvoll eingerichtet und mit Möbeln aus Kirschholz ausgestattet sind. Das Wellnesscenter vereint das Beste aus der chinesischen und westlichen Tradition, um Körper und Geist in Einklang zu bringen. Am Ende des Tages bietet sich das Rooftop mit Panoramablick auf den Tokioter Großstadtdschungel für einen Cocktail an, um anschließend im Restaurant L'Orangerie Koh-an ein Abendessen nach japanischer Tradition zu genießen.



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

In der Nähe des Hauses

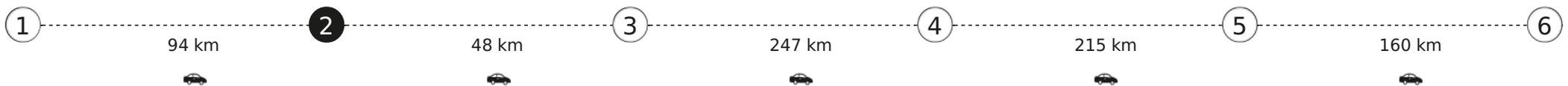
- Kaufhaus Isetan, Tokio
- Roppongi, Tokio



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



2 HAKONE — 2 NÄCHTE

(1 mögliches Hotel)

Gôra Kadan

Hotel und Restaurant in den Bergen. Ein Aufenthalt im Ryokan Gôra Kadan, der ehemaligen Residenz der kaiserlichen Kanin-no-miya-Familie, im Nationalpark von Hakone, ist eine Einladung zum Erwachen der fünf Sinne beim Eintauchen in die älteste japanische Lebensweise. Genießen Sie das sanfte Geräusch einer Schiebewand aus Reispapier, den Duft von Blumenweihrauch, die Köstlichkeiten der traditionellen Kaiseki-Küche und das Fühlen von Seide. Dieser ruhige Ort befindet sich in einer Region, in der heiße Onsen-Quellen aus vulkanischem Felsgestein entspringen. Die Suiten weisen ein minimalistisches Design auf und das Haus verfügt außerdem über Pool, Spa und Beauty Center.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1990
 1300 Gôra, Hakone-machi
 Ashigarashimo-gun
 Kanagawa
 250-0408, Hakone
 (Hakone)



3 IZU-SHI, SHIZUOKA-KEN — 2 NÄCHTE

(1 mögliches Hotel)

Asaba

Hotel und Restaurant in einem Dorf. Man erzählt, dass Kobo Daishi, der Begründer des japanischen Buddhismus, jeden Morgen im Fluss Katsura badete, um Körper und Geist zu reinigen. Nur wenige Minuten vom Fluss entfernt, erschließt Ihnen das Hotel Asaba das Japan der Legenden. Am Fluss finden traditionelle Noh-Theateraufführungen statt. Nach einem Golfspiel in idyllischer Umgebung, legen Sie Ihren Kimono zur Seite, um ein Bad im Freien in Quellwasser zu nehmen. Im Restaurant erhalten Sie traditionelle Gerichte, mit Süßem und Saurem. In der Lounge sitzen Sie auf einem Stuhl des italo-amerikanischen Designers Harry Bertoia, um sich zu entspannen und sich von süßen Düften der Natur inspirieren zu lassen.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1988
3450-1 Shuzenji
410-2416, Izu, Shizuoka

In der Nähe des Hauses

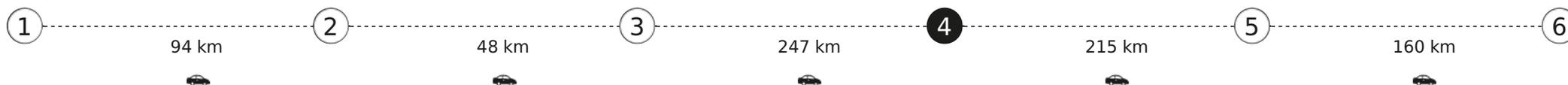
- Theater Nō



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



4 MATSUMOTO — 2 NÄCHTE

(2 mögliche Hotels)

Tobira Onsen Myojinkan

Hotel und Restaurant in einem Park. Im Herzen der „Japanischen Alpen“ können Sie die Geheimnisse dieses 1931 eröffneten Hotels entdecken. Ein wahres Kleinod, eingebettet in die Stille der Berge, zwischen schneebedeckten Gipfeln und den bekanntesten traditionellen heißen Thermalquellen Japans im Nationalpark, deren therapeutische Wirkungen allgemein anerkannt sind. Das Tobira Onsen Myojinkan bietet eine Atmosphäre voller Harmonie im Wald, entspannende Bäder in der Natur, prächtige Zimmer und Suiten und Aromatherapie. Die feine Kaiseki-Küche strebt ein Gleichgewicht von Texturen, Aromen und Farben an. Französische Bioküche wird durch makrobiotische Kreationen des Küchenchefs ergänzt.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2009
8967 Iriyamabe,
390-0222, Matsumoto
(Nagano)

In der Nähe des Hauses

- Die Soba-Nudeln, Matsumoto
- Die Burg Matsumoto
- Sakura auf dem Berg Kobo
- Yayoi Kusuma im Matsumoto City Museum of Art



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur
Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch

Hikariya-Nishi

Restaurant in einer Stadt. Eine traditionelle schwarzweiße Namako-Gitterwand, Fenster und schwere Kellertüren verweisen auf die Vergangenheit des Gebäudes: dieses ehemalige „Kura“, ein traditionelles japanisches Lagerhaus aus dem 19. Jahrhundert, wurde 2007 in ein Restaurant umgewandelt. An diesem friedlichen Ort, in der Nähe der Burg Matsumoto, bereitet Küchenchef Masahiro Tanabe, der in renommierten Häusern in Europa gearbeitet hat, eine feine „natürliche französische Küche“ zu. Er konzentriert sich auf die Qualität der Zutaten, trifft sich mit den Erzeugern in Nagano, um das Gemüse und Produkte wie Rindfleisch oder Lachs aus Shinshu auszusuchen und dann daraus kulinarische Genüsse zu kreieren.

Ruhetage :

Mittag, außer Sonntag, Mittwoch abends, Sonntag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2014
4-7-14 Ote,
Matsumoto,
Nagano
390-0874, Matsumoto

In der Nähe des Hauses

- Die Soba-Nudeln, Matsumoto
- Die Burg Matsumoto
- Sakura auf dem Berg Kobo
- Yayoi Kusuma im Matsumoto City Museum of Art



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur Verfügung:

+1 800 735 2478 *

*Preis für ein Ortsgespräch



5 MINAKAMI — 2 NÄCHTE

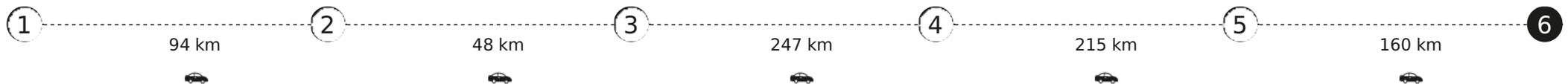
(1 mögliches Hotel)

Bettei Senjuan

Hotel und Restaurant in einem Park. Jedes Zimmer im Senjuan bietet einen Blick auf den schneebedeckten Berg Tanigawa, mit Kirschbäumen an seinem Fuß, die die Landschaft im Frühling in eine rosarote Pracht umwandeln. Genießen das warme Thermalwasser im Bad, den Garten und das Wellness Center. Große Fenster dienen als Rahmen für die Aussicht auf unberührte Natur und lassen natürliches Licht den von Zen inspirierten Raum erfüllen. Modernes Design trifft auf traditionelle Elemente, wie etwa Kumiko-Holzkunst und Kalligrafie. Im Restaurant wird die eindrucksvoll präsentierte traditionelle Küche mit modernen Einflüssen, ebenfalls von den typischen heißen Onsen-Quellen der Region, geprägt.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2012
614, Tanigawa, Minakami-machi
379-1619, Minakami
(Gunma)



6 UTSUNOMIYA

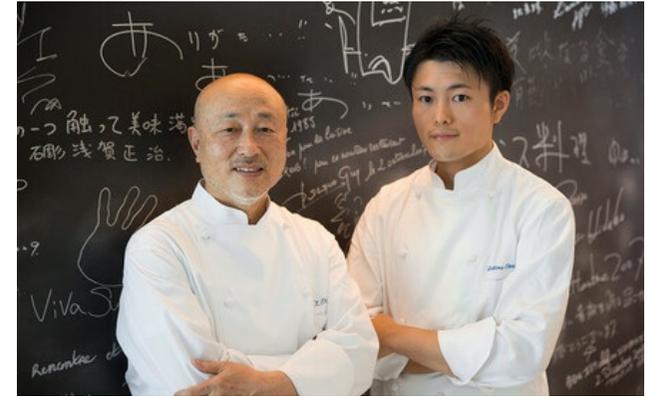
(1 mögliches Hotel)

Otowa restaurant

Restaurant in einer Stadt. Nach seinen Lehrjahren in Europa und insbesondere bei Alain Chapel, hat Küchenchef Kazunori Otowa sein der französischen Küche gewidmetes Restaurant in seiner Heimatstadt Utsunomiya eröffnet. Bei der Komposition seiner wie Gemälde präsentierten Gerichte verwendet er lokale Produkte wie Wagyu-Rindfleisch aus Tochigu, Yashio-Masu-Forelle, Nasu-Highland-Käse oder asiatische Birnen. Als Gegenpol zum französischen Einfluss in der Küche, ist die Einrichtung des Restaurants eine Hommage an seine Region, mit Steinen aus Oya und Mashiko-Keramik bis hin zu Antiquitäten, Skulpturen und Kunstschmiedearbeiten, die Kazunori Otowa im Laufe der Jahre gesammelt hat.

Ruhetage :

Mittag von Montag auf Donnerstag, Montag abends, Dienstag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2014

3554-7 Nishihara-cho

320-0826, Utsunomiya