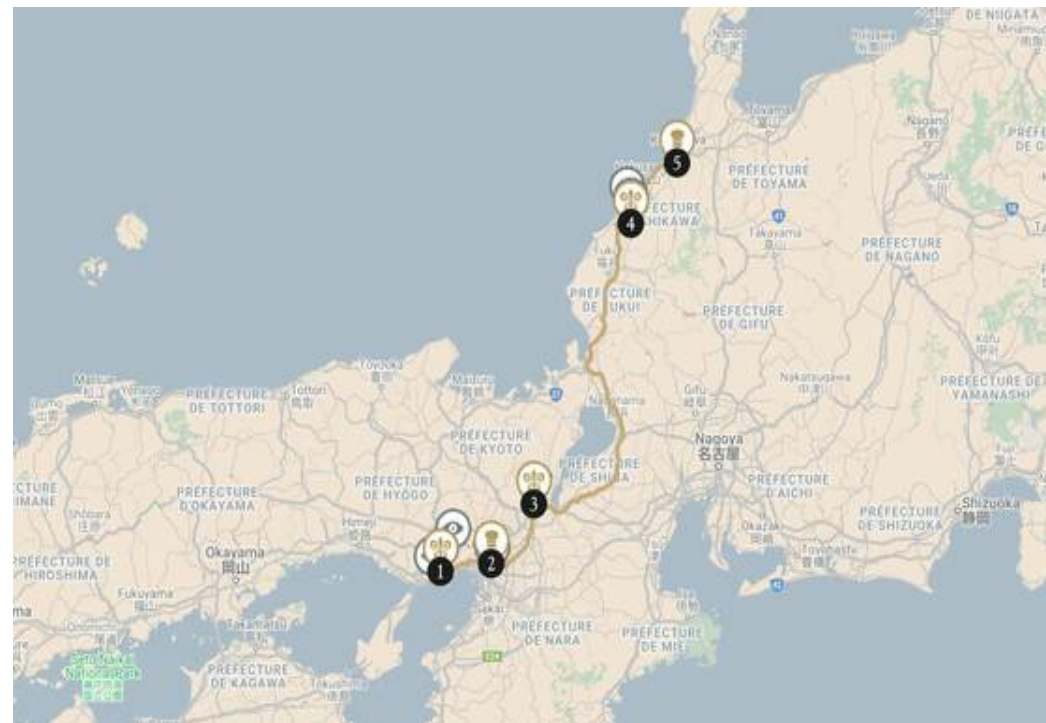




ROUTES DU BONHEUR Mi Route du Bonheur... de Kobe a Kaga-shi

«Mi vida ha sido un continuo viaje entre Japón y Francia. Provengo de Osaka, una ciudad en la desembocadura del río Yodo conocida como la “Encrucijada de los comerciantes”. Mi padre tenía un establecimiento de comida preparada y mi madre era la cocinera. Crecí amando los productos de la región hasta tal punto que mis primeros recuerdos a la edad de 4 y 5 años son el sabor del rábano rallado y de la guindilla roja machacada (“momiji orochi”). Tras acabar el instituto, pasé diez años en Francia, tres de ellos junto al Grand Chef Alain Chapel, y al volver a Japón abrí mi propio restaurante en Osaka. Un regreso a los orígenes, a esta grande y bella isla mía.»

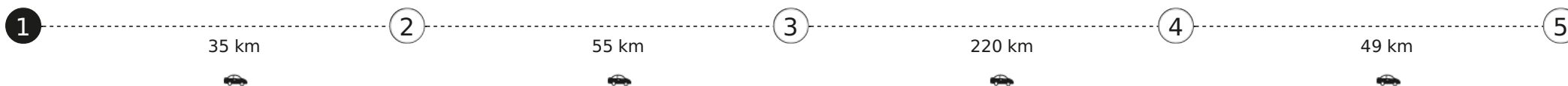


3 NOCHES
del
US\$ 1 387,93*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Precio total dado a título indicativo, calculado sobre la base de una estancia del número de noches recomendadas en esta página, dentro de los tres meses siguientes, y sobre la base de una ocupación doble (sin incluir las actividades recomendadas, sin incluir los establecimientos que no se pueden reservar en línea y sin incluir los restaurantes).

** Precio en el extranjero se aplica.



1 KOBE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Kobe Kitano Hotel

Restaurante y hotel en una ciudad. Kobe es la más cosmopolita de las ciudades japonesas. En el distrito de Kitano, muy chic, los extranjeros que aquí se establecieron desde el XIX, construyeron sus residencias reproduciendo las de sus países de origen. El estilo de vida francés resulta evidente en este bello edificio de ladrillo rojo, testimonio de un capítulo de la historia de Japón. Cuenta con un patio y un jardín interior, una decoración refinada y sobre todo con la cocina de Hiroshi Yamaguchi que domina el arte de sublimar los platos. En la carta encontrará, el célebre fugu y sus lechas con patatas crujientes, salsifís caramelizados y jugo de verduras o el incomparable buey de Kobe en costra de sal.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2011
3-3-20, Yamamoto-dori, Chuo-ku
650-0003, Kobe
(Hyogo-ken)

Cerca de la propiedad

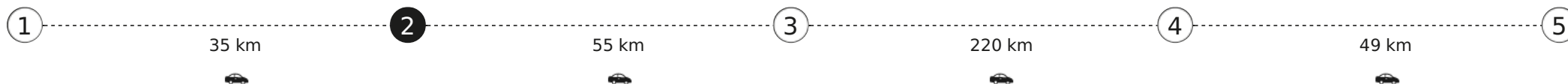
- El barrio chino de Kobe
- La playa de Suma



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



2 OSAKA

(2 propiedades)

La Bécasse

Restaurante en una ciudad. “Nunca te sientas satisfecho.” El chef franco-japonés, Yoshinori Shibuya, nunca ha olvidado este consejo que le dio el gran chef francés Alain Chapel. El Chef Shibuya ha impulsado constantemente su creatividad hacia nuevas cotas, siguiendo los pasos de Chapel y de Robuchon, para crear un restaurante de primer nivel, en Osaka. En un marco minimalista, adornado de bronce y telas, podrá degustar su cocina de inspiración francesa, con enorme respeto por los productos que incluye la conocida ensalada de bogavante al cilantro, paupiettes de lenguado al foie gras y la piccata de cordero. Quizás exista la perfección después de todo.

Descanso semanal :

Lunes (1/mes), domingo.

Descanso anual :

8 días en enero y 8 días en agosto.



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

Cerca de la propiedad

- Museo de cerámica oriental, Osaka



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

Kashiwaya

Restaurante en una ciudad. Este “ryotei”, restaurante tradicional de los bulevares de Osaka, ciudad emblemática de Japón, el Kashiwaya, ofrece cocina nipona moderna, en una sala de estilo “sukiya”, el formato tradicional japonés para la ceremonia del té: puertas correderas “fusuma”, paredes de papel “shoji”, suelos de tatami y recibidores tokonoma, todo ello reinterpretado de forma moderna. El menú del Kashiwaya ofrece sólo ocho platos, que se renuevan todos los meses. Entre las especialidades del Chef Hideaki Matsuo está el “amadai”: láminas de pescado a la parrilla marinadas en una salsa de gambas saladas “shiokara” o las huevas de pescado cocinadas en sake flotando en una sopa de nabo.

Descanso semanal :
domingo.

Descanso anual :
Del 1° al 7 de enero.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2012
2-5-18 Senriyama-nishi, Suita-shi
565-0851, Osaka

Cerca de la propiedad

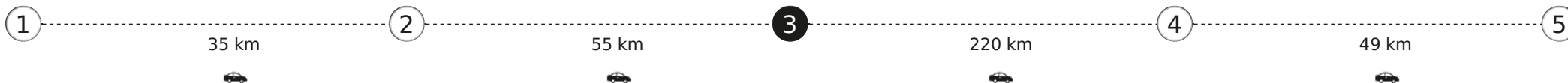
- Museo de cerámica oriental, Osaka



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



3 KYOTO — 1 NOCHE

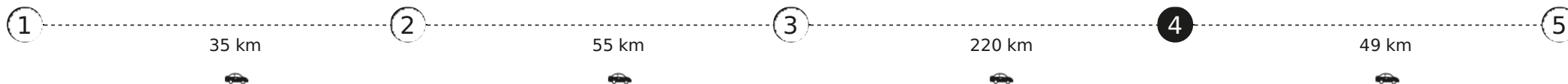
(1 propiedad)

Kanamean Nishitomiya

Hotel y restaurante en una ciudad. El Kanamean Nishitomiya es uno de los pocos ryokanes que subsisten en los intersticios del centro de la ciudad moderna de Kioto. La arquitectura de madera alberga solamente seis suites que dan a un pequeño jardín japonés sembrado de flores de estación. Futón, tatamis, mobiliario de bambú... allí reina un gran serenidad. Quinta generación de hoteleros, el señor y la señora Nishida les acogen personalmente, siguiendo la tradición de hospitalidad japonesa. Como la preciosa vajilla en la que se sirve la comida, sus anfitriones cuidan cada detalle, inspirándose en la historia del barrio de Honeyanocho, famoso por la artesanía de abanicos que ha dado su nombre al hotel.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto



4 KAGA-SHI — 1 NOCHE

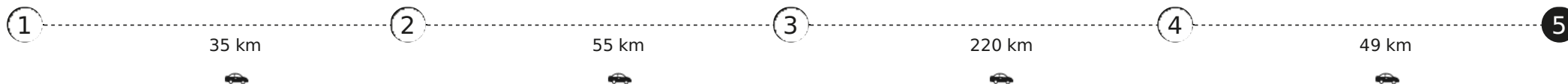
(1 propiedad)

Beniya Mukayu

Hotel y restaurante en un pueblo. Creado en 1929 en la villa termal de Yamashiro, el Beniya Mukayu se encuentra en la carretera que une Kioto con Shirakawago y Gokayama –declarados patrimonio de la humanidad– cerca de Kanazawa. La arquitectura del hotel subraya con elegancia los contrastes entre luces, sombras y los colores claros y neutros. Las habitaciones disponen de su propio baño termal privado al aire libre, con una maravillosa vista a un auténtico jardín japonés. La tradicional ceremonia del té oficiada por el propietario, los cursos de yoga que se imparten todas las mañanas, la cocina kaiseki al más puro estilo kaga, servida en cerámica artesanal, hacen del Beniya Mukayu un oasis de paz.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2009
55-1-3 Yamashiro-Onsen
922-0242, Kaga-shi
(Ishikawa-ken)



5 KANAZAWA

(1 propiedad)

Zeniya

Restaurante en una ciudad. Tome asiento y déjese sorprender. Aquí no hay carta o menú preestablecido, el chef se deja llevar por su inspiración y por aquello que percibe de sus comensales para prepararles una comida única que celebre un momento irrepetible. Shinichiro Takagi, a la cabeza de este restaurante familiar, es el guardián de una tradición culinaria cuyo origen se encuentra en el concepto de Ishoku Dogen según el cual la comida y la salud están estrechamente relacionadas. De la decoración tradicional a las cerámicas de los artesanos locales, de la más insignificante flor a los mejores ingredientes, nada se deja a la improvisación en la creación de una cocina kaiseki exquisita y de un momento de perfecta armonía.

Descanso semanal :
domingo.

Descanso anual :

Del 14 al 16 de agosto, del 25 de diciembre al 5 de enero, Días festivos.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2016
2-29-7
Katamachi
920-0981, Kanazawa-shi
(Ishikawa)