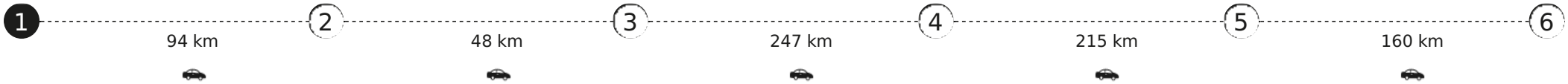
ROUTES DU BONHEUR Japon, sur l'île de Honshu

Musicien et compositeur, Ryuichi Sakamoto est une figure incontournable du monde de la musique et du cinéma japonais. Il est surtout connu du grand public pour ses apparitions dans les films Furyo - aux côtés de David Bowie - et Le Dernier Empereur de Bernardo Bertolucci dont il a également composé la B.O. - récompensée par un Oscar. Ce pianiste de formation a créé un univers allant de la musique électronique aux chants traditionnels d'Okinawa en passant par des collaborations avec des artistes tels que Iggy Pop ou Caetano Veloso. Né à Tokyo en 1952, il a vécu trente-neuf ans dans la capitale nippone avant de s'envoler à New York. Très marqué par le tsunami de 2011 et ses conséquences, il milite pour un monde sans nucléaire. Cette Route du Bonheur suit ses pas dans les traditions nippones.

10 NUITS
à partir de
US$ 5 454,76*

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 18/05/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombrede 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 TOKYO — 2 NUITS

(1 établissement possible)

The Kitano Hotel Tokyo

Hôtel et restaurant en ville. Niché au cœur de la capitale japonaise, The Kitano Hotel Tokyo est résolument dans l'air du temps. Son emplacement dans Chiyoda City, foyer du pouvoir politique, est idéal pour rayonner dans Tokyo, à la découverte des joyaux qui font sa renommée. Depuis l'hôtel, vous n'aurez que quelques pas à faire pour vous promener au milieu des sakura et des pelouses verdoyantes des jardins du Palais impérial. Ses intérieurs élégants au design épuré, font la part belle aux matériaux nobles et vous invitent à découvrir l'hospitalité japonaise dans sa déclinaison la plus moderne. La sérénité qui émane du lieu se diffuse jusqu'aux chambres, baignées de lumière naturelle et aménagées avec goût, avec notamment des meubles en bois de cerisier. Le centre de bien-être marie les traditions chinoise et occidentale pour retrouver l'équilibre du corps et de l'esprit. En fin de journée, le rooftop offrant une vue sur la jungle urbaine, est parfait pour déguster un cocktail, tandis que le restaurant Sushi Ohmi vous propose de dîner dans la pure tradition nippone.

Membre Relais & Châteaux depuis 2023
2-16-15 Hirakawa-cho
Chiyoda-ku
102-0093, Tokyo

Autour de l'établissement

- Magasin Isetan, Tokyo
- Roppongi, Tokyo

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

2 HAKONE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Gôra Kadan

Hôtel et restaurant à la montagne. Un séjour au ryokan Gôra Kadan, ancienne résidence de la famille impériale Kanin-no-miya située au coeur du Parc national de Hakone, est une invitation à l'éveil de vos cinq sens et une immersion dans l'art de vivre du Japon ancien. Prêtez l'oreille au souffle d'une paroi en papier de riz qui coulisse, retrouvez dans l'encens les fragrances de fleurs, retenez le goût de la cuisine traditionnelle kaiseki et appréciez le toucher de la soie... Ce havre de calme est situé dans une région où les sources sont réchauffées par les roches volcaniques. Les suites se caractérisent par un design minimaliste, et l'hôtel offre également une piscine, un spa et un institut de beauté.

Membre Relais & Châteaux depuis 1992
1300 Gôra, Hakone-machi
Ashigarashimo-gun
Kanagawa
250-0408, Hakone
(Hakone)

1 — 94 km — 2 — 48 km — **3** — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

3 IZU-SHI, SHIZUOKA-KEN — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Asaba

Hôtel et restaurant dans un village. On raconte que le grand maître du bouddhisme japonais, Kobo Daishi, se baignait chaque matin dans la rivière Katsura et en ressortait purifié. À quelques minutes de là, l'hôtel Asaba vous plongera dans un Japon de légende : un spectacle traditionnel de théâtre No est présenté au bord de l'eau. Après une partie de golf dans un paysage d'estampe, vous quitterez votre kimono pour les plaisirs d'un bain d'eau de source en plein air. Le restaurant sert des plats traditionnels et associe le sucré et le salé. Vous vous relaxerez au salon sur une chaise du célèbre designer italo-américain Harry Bertoia, et laisserez, au jardin, venir à vous l'inspiration au fil des doux parfums de la nature.

Membre Relais & Châteaux depuis 1989
3450-1 Shuzenji
410-2416, Izu, Shizuoka

Autour de l'établissement

- Théâtre Nô

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *
*prix d'un appel local

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

4 MATSUMOTO — 2 NUITS

(2 établissements possibles)

Tobira Onsen Myojinkan

Hôtel et restaurant dans un parc. Au coeur des « Alpes japonaises », vous découvrirez les charmes secrets de cet hôtel créé en 1931. Un petit bijou au sein du Parc national, ciselé par le calme des montagnes, entre cimes neigeuses et sources chaudes reconnues pour leurs vertus thérapeutiques. Une ambiance harmonieuse et sereine se dégage du Tobira Onsen Myojinkan. Yin et yang sont en accord dans les bains relaxants au coeur de la nature, la cure d'aromathérapie, et les superbes chambres et suites donnant sur la forêt. Au raffinement de la cuisine kaiseki, merveille d'équilibre entre les textures, les saveurs et les couleurs, s'ajoutent les créations d'un chef talentueux spécialisé dans la cuisine macrobiotique.

Membre Relais & Châteaux depuis 2009
8967 Iriyamabe,
390-0222, Matsumoto
(Nagano)

Autour de l'établissement

- Les nouilles Soba, Matsumoto
- Le Château de Matsumoto
- Sakura sur le Mont Kobo
- Yayoi Kusuma au Matsumoto City Museum of Art

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

Hikariya-Nishi

Restaurant en ville. Un Namako (treillis traditionnel) noir et blanc sur le bas du mur, les fenêtres ainsi que les lourdes portes de cellier évoquent le passé du bâtiment : cet ancien « Kura », entrepôt traditionnel japonais, date du xixe siècle et a été transformé en restaurant en 2007. C'est dans ce lieu paisible, proche du château de Matsumoto, que le Chef Masahiro Tanabe, qui a travaillé dans des restaurants renommés en Europe, prépare une « cuisine française naturelle » raffinée. Soucieux de la qualité des ingrédients, il sillonne Nagano à la rencontre des producteurs pour sélectionner légumes et produits tels que le bœuf ou le saumon de Shinshu dont il révèle le meilleur dans ses plats.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuner, sauf dimanche, mercredi soir, dimanche soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 2014
4-7-14 Ote,
Matsumoto,
Nagano
390-0874, Matsumoto

Autour de l'établissement

- Les nouilles Soba, Matsumoto
- Le Château de Matsumoto
- Sakura sur le Mont Kobo
- Yayoi Kusuma au Matsumoto City Museum of Art

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *
*prix d'un appel local

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

5 MINAKAMI — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Bettei Senjuan

Hôtel et restaurant dans un parc. Toutes les chambres du Bettei Senjuan sont tournées vers les pics enneigés du mont Tanigawa, au pied duquel, au printemps, les cerisiers peignent le paysage de rose. Vous pourrez prendre le temps de découvrir les bains d'eau thermale chaude dans votre chambres, les jardins et le paisible centre de bien-être. De larges baies s'ouvrent sur une nature préservée et laissent entrer la lumière dans l'intérieur d'inspiration zen, où le design contemporain côtoie les oeuvres des ébénistes de Kumiko et des calligraphies originales. Les plats traditionnels du restaurant, présentés de façon impressionnante et contemporaine, portent en eux l'influence des sources thermales célèbres de la région.

Membre Relais & Châteaux depuis 2012
614, Tanigawa, Minakami-machi
379-1619, Minakami
(Gunma)

1 — 94 km — 2 — 48 km — 3 — 247 km — 4 — 215 km — 5 — 160 km — 6

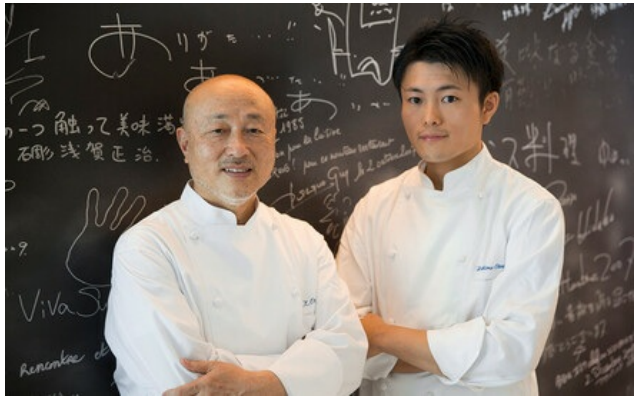
6 UTSUNOMIYA

(1 établissement possible)

Otowa restaurant

Restaurant en ville. Après avoir fait ses armes en Europe et notamment auprès d'Alain Chapel, le Chef Kazunori Otowa a ouvert son restaurant dédié à la cuisine française dans sa ville d'origine, la très animée Utsunomiya. Pour composer ses plats, magnifiquement présentés à la manière de tableaux, il utilise des produits locaux tels que le bœuf Wagyu de Tochigi, la truite Yashio-Masu, le fromage de Nasu Highlands ou encore les poires asiatiques. Contrebalançant l'influence française dans la cuisine, le décor du restaurant est un hommage à sa région, et mêle la pierre d'Oya et les poteries de Mashiko aux antiquités, sculptures et ferronneries d'art rassemblées par Kazunori Otowa au fil des ans.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuner du lundi au jeudi, lundi soir, mardi soir.



Membre Relais & Châteaux depuis 2014
3554-7 Nishihara-cho
320-0826, Utsunomiya