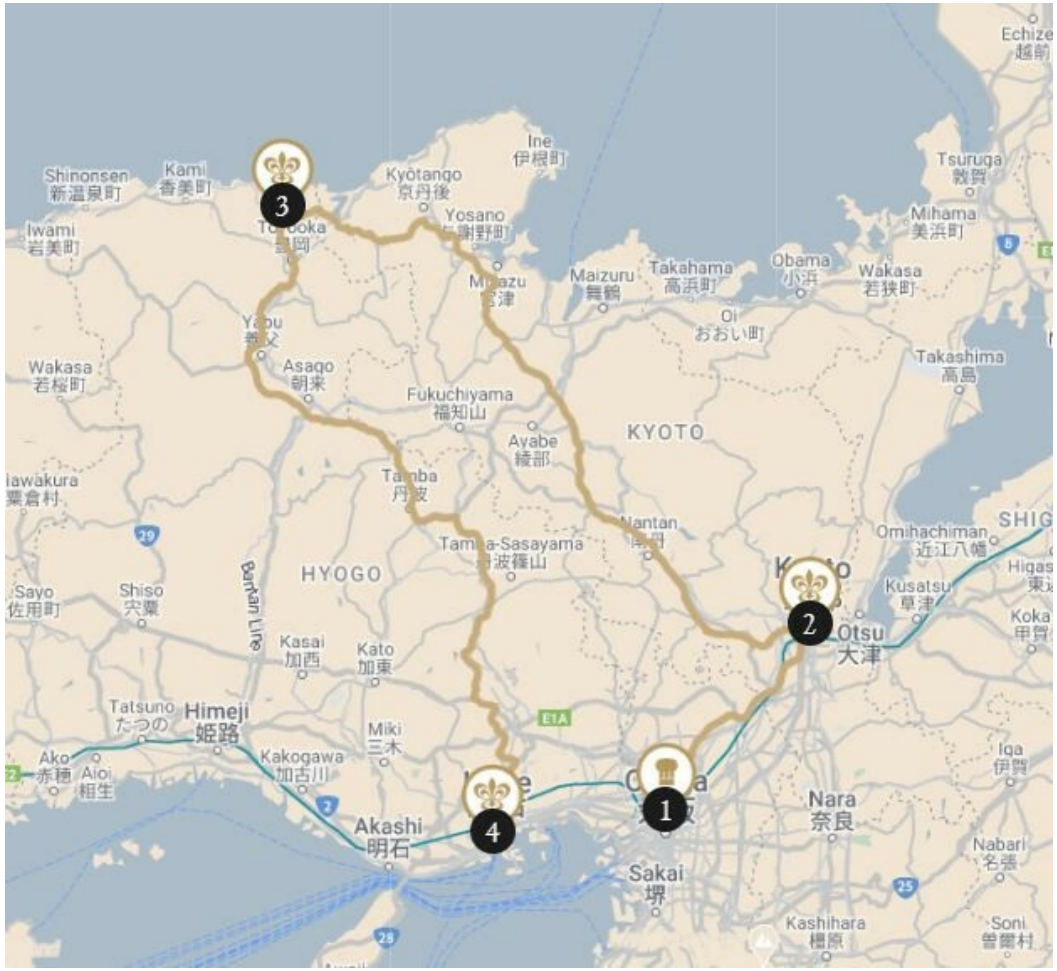


Japon

ROUTES DU BONHEUR Sur les chemins du Kansai

Connue sous le nom de Kansai (la barrière de l'Ouest), la partie occidentale de la grande île de Honshû est depuis l'époque féodale l'un des trésors de l'archipel. Si Osaka et Kobe ne semblent former qu'une seule et même entité, chacune de ces anciennes cités recèle des jardins secrets. Plus loin, des côtes de l'océan Pacifique à celles de la mer Intérieure, on découvre les anciennes plaines agricoles jusqu'aux paysages si calmes des environs de Toyooka...



11 NUITS

à partir de

US$ 6 279,26*

Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 29/03/2024, 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 OSAKA

(2 établissements possibles)

La Bécasse

Restaurant en ville. « Ne te satisfais jamais. » Perfectionniste, le chef franco-japonais Yoshinori Shibuya n'a jamais oublié ce conseil que lui glissa le chef français Alain Chapel. Repoussant sans cesse les limites de sa créativité, le Chef Shibuya a suivi les traces de ses deux maîtres, Chapel et Robuchon, pour créer une table de renom à Osaka. Dans un cadre au décor minimaliste orné de bronzes et de toiles, vous goûterez sa cuisine d'inspiration française qui s'attache à respecter les produits ; des merveilles comme la fameuse salade de homard à la coriandre, ou les paupiettes de sole au foie gras et la piccata d'agneau. Peut-être, après tout, la perfection est-elle de ce monde !

Fermeture hebdomadaire :
Lundi (1/mois), dimanche.



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

Kashiwaya Osaka Senriyama

Restaurant en ville. Dans ce ryotei, restaurant traditionnel des faubourgs d'Osaka, ville emblématique du Japon, le Kashiwaya Osaka Senriyama propose des plats modernes nippons, dans une salle décorée dans le style sukiya, traditionnellement voué à la cérémonie du thé : portes coulissantes du fusuma, cloisons de papier shoji, sols de tatami et salles de réception dotées du tokonoma, – réinterprétés dans un style contemporain. La carte ne compte que 8 plats et change tous les mois. Parmi les spécialités du célèbre Chef Hideaki Matsuo : amadai, un bar grillé mariné dans une sauce aux crevettes salées shiokara et des oeufs de poisson cuits dans du saké, flottant sur un potage au navet.



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

1 — 46 km — 2 — 147 km — 3 — 155 km — 4

2 KYOTO — 4 NUITS

(1 établissement possible)

Kanamean Nishitomiya

Hôtel et restaurant en ville. Kanamean Nishitomiya est l'un de ces ryokans qui subsistent dans les interstices du centre ville moderne de Kyoto. L'architecture en bois abrite seulement six suites, qui donnent sur un petit jardin japonais planté de fleurs de saison. Futon, tatamis, mobilier en bambou... il y règne une grande sérénité. Cinquième génération d'hôteliers, M. et Mme Nishida vous accueillent personnellement, dans le respect de la tradition d'hospitalité japonaise. À l'instar de la très belle vaisselle dans laquelle sont servis les repas, vos hôtes soignent chaque détail, inspirés par l'histoire du quartier de Honeyanocho, renommé pour l'artisanat d'éventails, qui a donné son nom à l'hôtel.



Membre Relais & Châteaux depuis 2015
Tominokoji Rokkaku Sagaru
Nakagyo-ku
604-8064, Kyoto

1 — 46 km — 2 — 147 km — 3 — 155 km — 4

3 TOYOOKA — 5 NUITS

(1 établissement possible)

Nishimuraya Honkan

Hôtel et restaurant dans un village. Tatamis au sol, portes de papier coulissantes, terrasses en bois, bienvenue dans un authentique Ryokan dont la tradition se perpétue depuis sept générations. La plupart des chambres s'ouvrent sur un luxuriant jardin japonais dont les immenses pins et les variétés d'arbres et de plantes abritent statues couvertes de mousse et bassins. L'expérience ne serait pas complète sans la volupté des bains de sources chaudes, entourés d'un bosquet de bambous, et le repas traditionnel « kaiseki », dont les petits plats rivalisent de délicatesse et permettent de goûter le crabe matsuba et le bœuf tajima.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016
469 Yushima
Kinosaki-cho
669-6101, Toyooka
(Hyogo)

1 — 46 km — 2 — 147 km — 3 — 155 km — 4

4 KOBE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Kobe Kitano Hotel

Restaurant et hôtel en ville. Kobe est la plus cosmopolite des villes japonaises. Dans le quartier chic de Kitano, de nombreux étrangers, installés dès le xixe siècle, ont construit des résidences dans le style de leur patrie lointaine. Ici, on retrouve l'art de vivre à la française, présent dans le beau bâtiment en briques rouges, témoin de tout un chapitre de l'histoire du Japon. On y découvre aussi, entre cour et jardin intérieur, un décor raffiné et surtout la cuisine du Chef Hiroshi Yamaguchi, lequel a l'art de sublimer les mets. À la carte, le célèbre fugu et ses laitances en pommes de terre craquantes, salsifis caramélisés et jus de légumes ou l'incomparable boeuf de Kobe en croûte de sel.



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