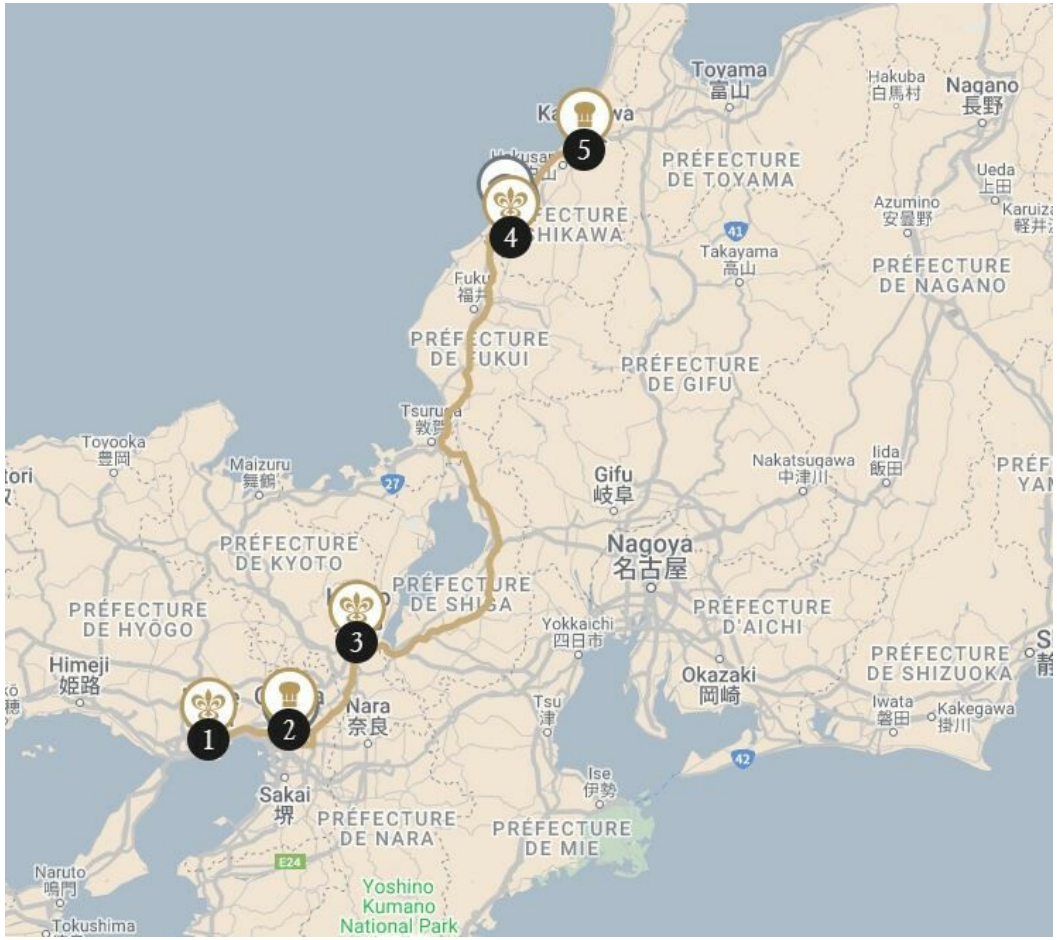
ROUTES DU BONHEUR Ma Route du Bonheur… de Kobe à Kaga-shi

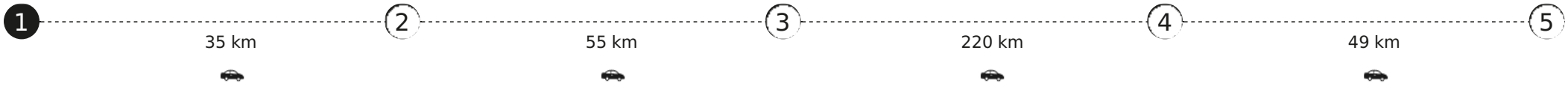
« Ma vie est un grand voyage entre le Japon et la France. Je suis originaire de Osaka, cette ville située à l'embouchure du fleuve Yodo que l'on surnomme le « Carrefour des marchands ». Mon père y exerçait le métier de traiteur, ma mère était cuisinière. J'ai ainsi été élevé dans l'amour des produits de la région. Mes premiers souvenirs remontent à l'âge de 4-5 ans avec des saveurs de radis râpé et de piment rouge écrasé (« *momiji orochi* »). Après le lycée, j'ai passé dix ans en France dont trois aux côtés du grand chef Alain Chapel. En revenant au Japon, j'ai eu l'opportunité d'ouvrir mon propre restaurant à Osaka. Un retour aux sources, sur ma grande et belle île. »



9 NUITS
à partir de
US$ 3 930,40*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 19/05/2024, 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 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)

Autour de l'établissement

- Kobe Chinatown
- Musée de la Brasserie de saké Hakutsuru
- Himeji-jo, le château miraculé
- Rokko, un panorama exceptionnel

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

*prix d'un appel local

1 — 35 km — 2 — 55 km — 3 — 220 km — 4 — 49 km — 5

2 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)

Autour de l'établissement

- Musée des céramiques orientales, Osaka

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

*prix d'un appel local

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

Autour de l'établissement

- Musée des céramiques orientales, Osaka

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

1 — 35 km — 2 — 55 km — 3 — 220 km — 4 — 49 km — 5

3 KYOTO — 3 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 — 35 km — 2 — 55 km — 3 — 220 km — 4 — 49 km — 5

4 KAGA-SHI — 4 NUITS

(1 établissement possible)

Beniya Mukayu

Hôtel et restaurant dans un village. Fondé en 1929 dans la ville thermale de Yamashiro, Beniya Mukayu est situé sur la route qui mène de Kyoto aux sites classés au patrimoine de l'humanité de Shrakawa-go-Gokayama, près de Kanazawa. L'élégante architecture de l'hôtel souligne les contrastes entre les lumières, les ombres et les couleurs neutres. Chaque chambre a son propre bain d'eau de source chaude en plein air et une vue splendide sur un authentique jardin japonais. Cérémonie du thé traditionnelle célébrée par le propriétaire et excellente cuisine kaiseki dans le style kaga, servie sur des céramiques artisanales contribuent à faire de Beniya Mukayu un havre de paix.

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

1 — 35 km — 2 — 55 km — 3 — 220 km — 4 — 49 km — 5

5 KANAZAWA

(1 établissement possible)

Zeniya

Restaurant en ville. Prenez place au comptoir, et laissez-vous surprendre. Ici, pas de carte ou de menu prédéfini, le chef suit son inspiration et ce qu'il perçoit de ses hôtes pour leur préparer un repas unique célébrant un instant qui ne se répètera pas. À la tête de ce restaurant familial, Shinichiro Takagi est le dépositaire d'une tradition culinaire qui prend sa source dans le concept d'Ishoku Dogen selon lequel nourriture et santé sont liées. Du décor traditionnel aux céramiques fournies par des artisans locaux, de la moindre fleur aux ingrédients les meilleurs, rien n'est laissé au hasard pour créer une cuisine kaiseki exquise et un moment d'une parfaite harmonie.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuners et dimanche soir.

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

Autour de l'établissement

- Kenroku-en, l'un des plus beaux jardins du Japon
- 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa

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

*prix d'un appel local