

Benessere in Hokkaido: lusso e gastronomia 5 Giorni - 04 Notti

Da Aprile a Settembre 2024

Minitour da Sapporo - *Fuga nella natura selvaggia del Giappone di alto livello*

Partenze giornaliere - minimo 2 partecipanti - Visite guidate in lingua inglese

Arricchisci il tuo viaggio con questo magnifico minitour!

Città dove è previsto il pernottamento: Jozankei Onsen (1), Tomamu (3)

PROGRAMMA

1° giorno AEROPORTO DI TOKYO – SAPPORO - JOZANKEI ONSEN | Cocolati fin dall'inizio

Arrivo al mattino presto all'aeroporto di Tokyo e trasferimento al terminal nazionale per il breve volo all'aeroporto New Chitose di Sapporo. All'arrivo in hotel ci sarà il nostro staff a darvi il benvenuto in Hokkaido. Un'auto privata vi condurrà alla città termale di Jozankei, dove pernosterete. Durante il tragitto avrete modo di trascorrere un tour in pieno relax nello splendido lago Shikotsu. Le acque serene e cristalline, e le maestose viste sulle montagne daranno il via alla prima giornata rigenerante nell'isola di Hokkaido.

Il vostro hotel di lusso per la notte sarà lo Chalet Ivy a Jozankei, hotel membro dell'SLH e vera e propria oasi immersa tra fitte foreste e il fiume Toyohira. Le suite degli ospiti sono arredate in modo naturale e raffinato, e ogni camera dispone di un bagno termale privato con la vista sul fiume.

Nel pomeriggio avrete tempo libero per esplorare e rilassarvi, ma vi consigliamo di visitare la spa di prima classe dell'hotel per un massaggio rigenerante di 60 minuti. Utilizzando il concetto di "Tè, Zen e Incenso", il personale qualificato della spa utilizzerà erbe medicinali locali, aromaterapia e oli naturali per alleviare i muscoli affaticati e rinvigorire i vostri sensi.

La cena al ristorante ZUI dell'hotel è un bellissimo percorso all'interno dei prodotti locali e degli ingredienti accuratamente selezionati e serviti in maniera tradizionale, occasionalmente mescolati a ingredienti occidentali e preparati come piatti moderni. L'hotel dispone anche di una cantina ben fornita e di un'ottima selezione di sakè giapponese.

2° giorno JOZANKEI ONSEN – TOMAMU | Delizie gastronomiche

Nella tarda mattinata incontrerete la vostra prima guida di lingua inglese, che sarà con voi nei giorni a seguire. Un'auto privata vi porterà, riposati e rivitalizzati, al Kin Sushi, un punto di riferimento della scena gastronomica di Sapporo, per una spettacolare selezione di sushi preparato a mano da

abili chef nello stile tradizionale di Edo. Perché non abbinarlo a un rinfrescante tè oolong, o anche a un'offerta di shochu tradizionale o di birre locali?

Le vostre papille gustative saranno poi deliziate dalla visita al vicino Museo del sakè di Chitosetsuru. Farete un tour meravigliosamente dinamico della fabbrica di sakè originale di Sapporo, che ha perfezionato la bevanda alcolica preferita del Giappone dalla metà del 1800.

Scoprirete come Chitosetsuru ha perfezionato, ampliato e sviluppato i suoi metodi di produzione tradizionali, assaporando una serie di varietà di sake con un sommelier esperto.

Con lo spirito giusto, vi fermerete poi al Museo della Birra di Sapporo, l'unico museo di questo tipo in Giappone. Una guida vi introdurrà alla storia della birra di Sapporo, fonte di grande orgoglio e divertimento per gli abitanti di Hokkaido. La città è infatti una mecca per gli amanti della birra e questo tour vi aiuterà a capire come la birra sia diventata così popolare in Giappone in tempi così brevi, portando alla città di Sapporo una rapida prosperità. È un modo divertente per scoprire una parte importante della storia epicurea del Giappone e, naturalmente, per assaggiare alcune birre alla fine del tour.

In seguito, sarete accompagnati all'Hoshino Resorts RISONARE Tomamu, a poco più di due ore di distanza. Questo hotel contemporaneo dispone di sole suite, tutte dotate di sauna privata e vasca a getto, con enormi finestre che offrono una fantastica vista su montagne spettacolari. Farete il check-in e vi rilasserete con stile prima di una cena a base del delizioso manzo wagyu di Hokkaido, verdure e frutti di mare freschi serviti nel classico stile "shabu-shabu" (hotpot), utilizzando uno speciale brodo a base di pesce volante, presso il classico ristorante giapponese dell'hotel, SORA. Se volete, potete concludere la giornata con un incredibile massaggio linfatico manuale di 100 minuti presso la meravigliosa spa del resort Hoshino. Si tratta di un'esperienza di coccole per tutto il corpo, eseguita da massaggiatori esperti, che lenisce gli eccessi della giornata e favorisce un sonno beato.

3° giorno TOMAMU | Un caleidoscopio di colori

Sveglia con una splendida vista su Tomamu e prima colazione a buffet al Risonare's Forest Restaurant: provate la ciotola di riso ai frutti di mare con uova di salmone. Mangiare nel cuore di una foresta di betulle bianche è uno splendido inizio per una giornata dedicata alle bellezze naturali di Hokkaido.

La prima tappa di oggi è nelle profondità delle montagne, nello splendore dello Stagno Blu di Shirogane, un lago blu cobalto colorato da insoliti depositi minerali locali. Lasciatevi avvolgere dalla bellezza pacifica delle acque fiancheggiate da betulle, prima di ammirare un panorama sorprendente: le cortine selvagge di acqua bianca e spumeggiante della cascata di Shirahige che si tuffano nelle fresche acque del fiume Biei sottostante.

La visita prosegue con i giardini fioriti panoramici di Shikisai-no-oka, un'escursione colorata che vi circonda con una magica tavolozza di vasti campi di fiori progettati per incantare. Ai margini si trova una fattoria con pelosi alpaca: una delizia per gli amanti degli animali!

Questa regione centrale di Hokkaido ospita molte altre celebrazioni dell'agricoltura sostenibile e nessuna visita sarebbe completa senza un pranzo al Domaine Raison, un vigneto all'avanguardia sulle colline di Hokkaido, seguito da un tour.

L'attenzione si concentra sul rapporto simbiotico tra la terra e i produttori, un approccio rispettoso che sostiene l'habitat naturale in cui sono piantate le viti. Sul terreno c'è anche un allevamento di capre, per fornire nutrimento alle viti e incoraggiare un ecosistema diversificato e solidale. Il suolo vulcanico e il clima fresco della zona danno vita a vini eleganti e vivaci, alcuni dei quali saranno degustati durante la visita della cantina. Il pranzo è invece a base di carne e verdure locali. Si cena con bistecca di manzo bevendo del buon vino giapponese e chiudendo con un gelato al latte di capra prodotto in loco.

Proseguite ad ammirare le splendide fioriture presso la Farm Tomita, una delle mete preferite dai turisti per i suoi campi di lavanda viola che ondeggiavano nella brezza. I dolci pendii qui sono un tappeto di colori ricchi, seminato con fino a 80 tipi di fiori stagionali. Acquistando un souvenir all'olio di lavanda del negozio di souvenir, potrete portare con voi i ricchi profumi di Tomita.

Al tramonto tornerete in hotel per rinfrescarvi prima che il vostro viaggio culinario in Giappone continui all'Otto Sette Tomamu, un moderno ristorante italiano all'interno dell'hotel. Gli chef traducono con grazia la ricchezza

naturale di Hokkaido in piatti classici e vivaci della Liguria e del Piemonte, e c'è un'ampia carta dei vini se desiderate continuare la giornata con le degustazioni.

4° giorno TOMAMU | La serenità di Tomamu

Chi si alza presto può salutare la giornata con una magnifica vista sul mare di nuvole con un giro gratuito in gondola fino al miglior punto panoramico di Tomamu, il Cloud Walk, sbarcando a oltre 1.000 metri sul livello del mare. Qui potrete passeggiare sopra le nuvole nelle prime ore del mattino lungo il ponte sospeso della Terrazza Unkai e osservare la maestosa catena montuosa Hidaka che si staglia nella fitta nebbia mattutina.

La colazione a buffet viene servita con calma nella sala da pranzo "hal" dell'hotel: provate il delizioso rafano fresco sul riso*, una specialità di Hokkaido, o magari un soffice toast alla francese servito con un po' di panna fresca locale. Stamattina avrete qualche ora a disposizione per esplorare, o magari per fare un tuffo nell'enorme piscina dell'hotel. Potreste visitare gli animali della fattoria del resort o semplicemente fare un altro bagno caldo nella vasca all'aperto con vista sulla foresta. (*il menu può variare)

Dopo aver scelto uno dei tanti ristoranti locali per il pranzo, vi ritroverete sul vicino lago Sahoro, scivolando sulle acque scintillanti per una gita pomeridiana in canoa. Dall'acqua si gode di una vista impareggiabile sul cielo e sugli alberi, un cambio di ritmo rinfrescante mentre si gode della dolce brezza del lago e dell'aria pulita di montagna.

L'ultima cena in Hokkaido dipende da voi. Potreste scegliere di concedervi una cena nel vostro hotel di lusso o di uscire per un drink alla Tomamu Wine House, prima di assaggiare una ricca zuppa al curry da GARAKU o i migliori frutti di mare regionali da Kanemaru Goto Shoten.

5° giorno TOMAMU – SAPPORO | Destinazione successiva

Alzatevi presto per una ricca colazione a buffet prima di fare i bagagli per la prossima tappa del vostro tour. La guida vi accompagnerà all'aeroporto di New Chitose per continuare il proprio soggiorno in Giappone o per prendere il volo di rientro.

LA QUOTA COMPRENDE

- Pernottamenti in hotel a quattro o cinque stelle
- Pasti: colazioni in hotel, tre pranzi, tre cene
- Guide di lingua inglese: Come da itinerario (mancia e indennità incluse)
- Biglietti d'ingresso e attività: Come da itinerario
- Trasporto locale: Auto privata, canoa e crociera sul fiume, tutto come da itinerario

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Volo* - Quota gestione pratica - Assicurazione medico bagaglio - Assicurazione annullamento - Pasti non indicati nel programma - Bevande - Trattamenti termali in hotel (è richiesta la prenotazione anticipata) - Spese di carattere personale - Extra alberghieri - Mance - Tutto quanto non incluso nella voce "La quota comprende"

PARTENZE E COSTI basati su partenza del 3 Luglio

Date di partenza dal Giappone - Quote per persona con sistemazione in camera doppia.

- 2-3 passeggeri: € 8.190
- 4-5 passeggeri: € 5.333
- 6-7 passeggeri: € 4.558
- 8-9 passeggeri: € 3.992
- 10-14 passeggeri: € 3.766
- 15-20 passeggeri: € 3.233

Suppl. singola € 1958

Su richiesta è possibile estendere il programma con:

- Estensioni altre città e/o soggiorno mare

Cambio Applicato 1 EUR = 157,96 JPY