

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР

«Япония для гурманов»



Вы пробовали настоящие суси из действительно свежей рыбы?! А знаете ли вы, что такое сябу-сябу? Нет? Тогда вам просто необходимо приехать в Японию по нашей программе для гурманов.

Во время экскурсионной программы гид покажет исторические места и посвятит в тонкости жизни настоящих японцев.

Мы приглашаем также поучаствовать в приготовлении блюд домашней японской кухни и дегустацию их под любимые напитки японцев - sake и сёто.

Гастрономический тур «Япония для гурманов»

Программа тура:

1 день

- **Прибытие в а/п Нарита**, встреча с русскоговорящим гидом и трансфер в отель на аэропортовом автобусе-шаттле, размещение в отеле.

После небольшого отдыха в отеле мы предлагаем Вам отдохнуть в горячих источниках стилизованного комплекса Оэдо-Онсен Моногатари, который находится в супер современном районе Одайба. Здесь расположены развлекательные и выставочные комплексы, прибрежный парк с необыкновенным видом на «Радужный мост» (Rainbow Bridge). В комплексе горячих источников «Оэдо Онсен» Вы попадете в деревню периода Эдо, каждому будет предоставлен выбор расцветки японского банного халата юката, и после чего можно расслабиться в различных ваннах с целебной горячей водой. Все ванны отличаются друг от друга разной температурой и составом воды. Здесь же предлагается большой выбор разнообразных видов массажа.

А на ужин Вас ожидает ресторан суси, в который наисвежайшие рыба и морепродукты доставляется прямо с самого большого рынка в мире - рынка Цукидзи. К суси хорошо подходит свежее высококачественное пиво фирмы Кириин.

2 день

– **Завтрак в отеле.**

– **Обзорная экскурсия по Токио** с русскоговорящим гидом на муниципальном транспорте.

Вы сможете насладиться видами одного из крупнейших городов мира - Токио. Посещение района небоскребов **Синдзюку** с обзорной площадкой на здании муниципалитета Токио. Посетите самый главный синтоистский храм Токио - Мэйдзи Дзингу с его красивейшим парком.

Обед в самой популярной и признанной номер 1 лапшевне **рамэн** в Токио. Рамэн – это любимое национальное блюдо Японии. Его едят повсюду – дома, на работе, и на улице. Помимо самой лапши в блюдо входят такие ингредиенты как побеги бамбука, коренья имбиря, зеленый лук, вареные яйца, холодная свинина.

Затем Вы сделаете фото-стоп у внешнего сада рядом с **Императорским дворцом**, пройдетесь по известному во всем мире торговому кварталу - **Гиндза**.

Жемчужиной экскурсии является район **Асакуса**. Вы насладитесь не только великолепным храмовым ансамблем Сэнсодзи, но и сможете приобрести любой сувенир на длинных улочках Накамисэ-дори с магазинчиками. Здесь шумно и многолюдно независимо от дня недели. Программа завершится в Акихабара – «Мекке японской электроники».

На ужин мы приглашаем Вас в японский трактир – **Идзакая**. В Токио десятки тысяч идзакая, и каждое заведение неповторимо, а еда – это вариант японской домашней кухни. Поэтому в идзакая обычно подается 7-8 блюд с маленькими порциями под спиртное. Это самый популярный вид ресторана среди японцев, поскольку он располагает к неформальному общению.

3 день

– **Завтрак в отеле.**

– Экскурсия в древнюю столицу Японии - город **Камакура**.

Прибрежный город храмов Камакура был столицей Японии в 12 -14-ом веках. Здесь Вас увлечет традиционная красота Японии - ярко-красные ворота синтоистских храмов – тории и величественные здания большого количества буддийских храмов. Вы увидите символ города - статую Великого Будды, посетите храм Цуругаока Хатимангу, храм Хаседера, а также знаменитый храм Адзисай-дера (Храм гортензий).

– **Обед:** Темпура - блюдо японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре, обычно подается с разными специфическими соусами.

– **Ужин:** Мы приглашаем в ресторан Сябу-сябу. Здесь подается мясное блюдо из мраморного мяса, нарезанного тонкими слоями. Оно подаётся на стол вместе с овощами и грибами, к которым подается с кунжутным соусом для макания. Сябу-сябу каждый готовит себе сам, ведя за столом непринужденную беседу.

– Размещение в отеле в Токио.

4 день

– **09:00 – 13:30 Приготовление домашних блюд японской кухни** под руководством Сэнсэя.

Программа начнется с покупок необходимых продуктов в магазине на продуктовом рынке столицы – Цукидзи, а само приготовление блюд проходит в обычном японском доме. Попробуйте приготовить так же вкусно, как готовит японская матушка.

– Обед в японском доме.

Во второй половине дня Вас ожидает Мастер-класс по изготовлению макетов японских блюд. Этот урок будет проходить в одном из самых старинных заводов по изготовлению макетов с длинной историей. Сэнсэй расскажет Вам секреты того, как изготовить макеты максимально приближенными к оригинальным блюдам и с какой температурой их необходимо делать.

Изготовленные макеты Вы, конечно же, можете забрать с собой, которые могут остаться у Вас на память о мастер-классе или стать уникальным подарком Вашим близким.

5 день

– **Завтрак в отеле.**

Свободное время.

6 день

– **Завтрак в отеле.**

Свободное время.

7 день

– **Завтрак в отеле.**

Самостоятельная выписка и самостоятельный трансфер в аэропорт Нарита на аэропортовом автобусе-шаттле (билеты доставляются заранее).Регистрация на рейс.

Стоимость тура:

- 106 432 руб на человека при проживании вдвоем в номере твин;
- 122 811 руб – при проживании в номере сингл.

В стоимость входит:

- ✚ проживание в отеле уровня 4* на базе завтраков
- ✚ экскурсии с русскоговорящим гидом
- ✚ все входные билеты
- ✚ питание: 3 обеда, 3 ужина
- ✚ все переезды по программе (на муниципальном транспорте, частично на персональном трансфере)
- ✚ визовая поддержка

В стоимость не входит:

- ✚ медицинская страховка
- ✚ авиабилеты Москва – Токио – Москва.