

JAPÓN

Japón gastronómico en mayo y septiembre

VIAJE EN GRUPO – 17 DÍAS

●● ¿Por qué proponemos Japón?

En Japón la tradición más rancia se mezcla con una modernidad casi futurista. Cuatro mil islas donde se fusionan la armonía de sus parques con el bullicio de sus ciudades verticales, la meditación con el consumismo. Sorprende que en esta sociedad convivan el culto al trabajo y a la prosperidad nacional, con la fascinación por elementos sencillos y universales. La filosofía japonesa ha estado influenciada históricamente con otras culturas, particularmente la china y la coreana. Los ideales confucianos están vigentes en el concepto japonés de la sociedad y la naturaleza, en la organización del gobierno y la estructura de la sociedad. El budismo impactó profundamente en la psicología y la estética japonesa. De vivir durante siglos aferrado a un rígido sistema feudal, ha pasado a convertirse en una de las sociedades más desarrolladas y con la industrialización más puntera del mundo. En su literatura, Murakami y otros escritores contemporáneos, nos muestran el macrocosmos de la cultura japonesa y sus tradiciones milenarias, adicionando pinceladas occidentales con personajes que buscan su individualidad en una cultura comunitaria por tradición.

📍 [Mapa de la ruta](#)

DIA	ITINERARIO	COMIDAS	ALOJAMIENTO
1	Barcelona o Madrid → Osaka		
2	Osaka - Kyoto		Hotel
3	Kyoto (Kinkakuji-Ryoanji-Arashiyama-Nijo jo-Nishikichiba-Izakaya)	D,A,C	Hotel
4	Kyoto (Kiyomizudera-Kurama-Kifune)	D,A	Hotel
5	Kyoto (Fushimi inari Taisha-Biwako Funasushi-Creremonia té)	D,A	Hotel
6	Kyoto – Uji te-Byodoin-Manpukuji-Nara-Osaka	D,A	Hotel
7	Osaka-Kuromon-Shodoshima	D,A,C	Hotel
8	Shodoshima-Fukuoka	D,A	Hotel
9	Fukuoka-Hiroshima-Miyajima	D,A,C	Ryokan
10	Miyajima-Kobe-Kanazawa	D,A	Hotel
11	Kanazawa-Nagano	D,C	Hotel
12	Nagano-Matsumoto-Kawaguchiko (Fujisan)	D,A,C	Ryokan
13	Kawaguchiko-Tokyo	D,A	Hotel
14	Tokyo (Asakusa-Sanja Matsuri-Kappabashi-Ueno-Ameyoko-Yakatabune)	D,C	Hotel
15	Tokyo (Tsukiji-Ginza-Harajuku-Mejjingu-Shibuya skyshibuya)	D	Hotel
16	Tokyo → Barcelona o Madrid	D	
17	Barcelona o Madrid		

D: Desayuno A: Almuerzo C: Cena

Día 1 | BARCELONA o MADRID → OSAKA

Salida en vuelo regular con destino Osaka. Noche a bordo.

Día 2 | OSAKA - KYOTO

Llegada y recepción en el aeropuerto de Osaka (cartel con el nombre) a la salida del control de equipajes. Traslado al hotel con el Airport Limousine bus (sin guía), servicio asistido en inglés. El guía les espera en el hotel y según la hora de llegada aconseja que hacer en la zona. Alojamiento en hotel.

Día 3 | KYOTO (Kinkakuji-Ryoanji-Arashiyama-Nijo jo-Nishikichiba-Izakaya)

Desayuno. La primera visita nos llevará al conocido Kinkakuji (pabellón dorado). Seguiremos por el cercano Ryoanji, el templo Zen con el jardín seco (zen) más famoso del Japón.

Visitamos la zona de Arashiyama, donde disfrutar de un baño de bosque – shinrin yoku – por su bosque de bambú y deambular por sus templos y su largo puente cruzando el río para así preparar el ánimo para la comida de hoy en el restaurante de un templo zen que nos introducirá al estilo shojin ryori, «la cocina de la devoción», que se desarrolló en los templos budistas. La prohibición de dar muerte de la doctrina budista hace de ésta una cocina vegetariana. Además, veremos como la elección de ingredientes vegetales no es lo único que define este tipo de cocina. Está integrada en la forma de vida los monasterios se desarrollaron como una forma elaborada de meditación en que además de los ingredientes, también las técnicas de preparación, la puesta en escena, la etiqueta y las plegarias están reguladas de forma estricta para dirigir atención y la intención del comensal a un estado meditativo. Seguimos conociendo ahora el impresionante castillo de Nijo, construido por el Shogun Ieyasu Tokugawa, artífice de la unificación política de Japón que acabó con la era Sengoku marcada por las constantes guerras civiles. Este periodo de paz propició el florecimiento de las artes y la artesanía de la que el castillo es una excelente muestra. Los mercados han sido tradicionalmente uno de los corazones de la vida urbana. En el centro de Kyoto pasaremos por el mercado de Nishikichiba, donde conocemos y reconocemos tanto productos gastronómicos como los pequeños manjares cotidianos del Japón. Vuelta al hotel. Para cenar visitamos un animado Izakaya, con su ambiente bullicioso para saborear una cocina de sabores intensos. Incluida la cena en Izakaya, y la comida en Templo (shojin), las bebidas se pagan aparte. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Shojin Ryori, Izakaya (Tapas japonesas)

-Productos: Mercado Nishikichiba, Productos de Kyoto, (Tofu, Yuba, Encurtidos, Veg, etc.)

-Aporte: Empezar a conectar la estética y las creencias con la gastronomía. Conectar momento y lugar con la comida

Nota: Transporte mini bus privado.

Día 4 | KYOTO (Kiyomizudera-Kurama-Kifune)

Desayuno. Por la mañana visitamos el Kiyomizudera, el llamado templo de las aguas puras, con su histórica terraza de madera con vistas a la ciudad y sus increíbles construcciones. De bajada hacia Gion paseamos por las preciosas calles de Higashiyama hasta Gion Yasaka. En el Yasaka jinja en Gion visitamos el santuario de los cuchillos, el dios del corte, de los más venerados en Gion, aquí se llevan los cuchillos usados para agradecer su corte. Antes de comer nos dirigimos hacia el pueblo de Kurama para subir al Monte Kurama, montaña muy importante para la protección de Kyoto y donde muchos maestros han ido a buscar respuestas, uno de ellos fue el que dió a conocer el Reiki. Llegamos andando al siguiente valle, el de Kibune para comer de una forma muy refrescante y divertida, el tradicional “Kawadoko” una manera de comer típica de Kioto durante el verano, en el que literalmente comemos encima del río, que pasa por debajo nuestro. El menú será el primer contacto durante el viaje con una Cocina Kaiseki selecta. Una comida de primera rodeados de naturaleza. Además, la composición del menú de cocina kaiseki, con su secuencia de técnicas y sabores, nos acercará a cómo los cinco elementos se representan en la gastronomía con la correspondencia con los cinco sabores. Regreso a Kioto. La cena de hoy el guía se encarga de buscar y recomendar, según los intereses del grupo. Cena por libre (se pueden hacer reservas con antelación). Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Kaiseki (Kawadoko), Cena a elegir según intereses, santuario del corte.

-Productos: Productos de Kyoto en Kaiseki

-Aporte: Conectar lugar y comida, experiencia total gastronómica (Kaiseki en Kifune)

Entender la importancia de los cuchillos, y del corte en la gastronomía japonesa.

Nota: Transportes públicos.

Día 5 | KYOTO (Kyoto (Fushimi inari Taisha-Biwako Funasushi-Ceremonia té)

Desayuno. Visitamos el santuario sintoísta – Taisha- de Fushimi-Inari. El Taisha de Fushimi Inari fue fundado en el año 700 y su camino sorteado de 10.000 toris – los arcos que marcan la entrada en el espacio sagrado del santuario – es una de las imágenes más icónicas de Kyoto. Más adelante nos acercamos al lago Biwa donde se prepara el funasushi, una forma de nare-sushi que se elabora con una variedad local de carpa que se encuentra en este lago salada y fermentada, a veces durante años, en arroz. Este plato, de aroma penetrante y umami profundo nos acercará a los orígenes remotos del sushi como técnica para la conservación mediante el secado en sal y la acidez de la fermentación del cereal. Visitaremos una empresa que durante generaciones ha elaborado este manjar a orillas del lago Biwa y probamos su producto. Para comer hoy probamos el Sushi, con especialidades típicas de la zona. De vuelta a Kyoto asistiremos a una ceremonia del Té. La cena de hoy el guía se encarga de buscar y recomendar, según los intereses del grupo. Cena por libre. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Ceremonia del Té, Funa-Sushi, Shushi

-Productos: Sushi, Wagashi (repostería japonesa), Té (macha). Funa- Sushi.

-Aporte: Introducción ceremonia del Té, (Armonía, Respeto, Purificación, Tranquilidad)

Introducción al Sushi, con diferentes formas de elaboración.

Nota: Transportes públicos.

Día 6 | KYOTO – UJI TE-BYODOIN-MANPUKUJI-NARA-OSAKA

Desayuno. Hoy preparamos una bolsa o maleta pequeña para 2 noches, enviamos maleta grande a Fukuoka. Llegamos a Uji pequeña ciudad enclave histórico y famosa por su Té, aprendemos sobre el té y en el centro de Uji visitamos el Byodoin, espléndida recreación de la tierra pura, patrimonio mundial.

Para comer nos acercamos al Manpukuji (Obaku), una de las tres ramas Zen introducidas al Japón en el siglo XVII, la última en llegar, de la mano de Ingen Zenji, muy importante en la introducción de aspectos culturales y que revolucionó la cocina de la época, introduciendo muchos nuevos vegetales y formas de cocinar, en un momento histórico de cierre de fronteras, insufla nuevos elementos del continente. Aquí probamos la cocina de los cinco elementos, conocemos la idea del balance entre los diferentes platos. Después de comer llegamos a Nara para ir a visitar el templo Todaji. Ya por la tarde llegamos a Osaka a la zona de Namba donde podemos disfrutar de versiones originales de algunos de los platos de la cocina más popular como okonomiyaki al estilo de Osaka o del takoyaki, los populares buñuelos de pulpo que nacieron en esta ciudad poco antes de la II Guerra Mundial pero que alcanzaron la popularidad durante los años de post guerra, aportando imaginación y sabor a tiempos de carestía. Podemos ir probando diferentes especialidades, kushiyaki, takoyaki, okonomiyaki durante la cena, no incluida, el guía recomienda y acompaña en la cena. Por otro lado, si alguien lo prefiere es posible experimentar el kappo ryori, una cocina menos ritualizada y más flexible que el kaiseki aunque con misma calidad. La forma más habitual y en la que se puede disfrutar mejor, es en pequeños locales con la cocina abierta en los que la interacción entre el cliente y el itamae – chef de cocina japonesa, literalmente «quien está ante la barra» – es una parte importante de la experiencia. Cena kappo no incluida, el guía ayuda a realizar reserva. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Cocina Shojin (5 elementos), Comida callejera en Osaka, Alta cocina Kappo

-Productos: Té (Uji), Callejeros, paradas en Osaka

-Aporte: Conocer la cocina que revolucionó en el siglo 17 la gastronomía en Japón, y el principal lugar de producción de té. Introducción a la cocina kappo con cocina abierta y con posible comunicación con chef. Conocer comida callejera. Entretenimientos gastronómicos. Entender base de formación de platos, elementos, espacios, y sincretismo entre ellos. Cocina 5 elementos

Nota: Transportes públicos.

Día 7 | OSAKA-KUROMON-SHODOSHIMA

Desayuno. Por la mañana visitamos el mercado de Kuromon donde conocemos el pez globo como especialidad estrella. A continuación, nos vamos al campo, a la isla de Shodoshima. Antes, tomamos un tren para llegar a Shikoku, isla de peregrinos que conserva un ambiente rural relajado. Antes de zarpar en Ferry hacia Shodoshima probamos el Udon, en la ciudad de Takamatsu (incluida). El udon, esos fideos de trigo blanco gruesos y con mordida que han aterrizado en nuestros supermercados y se han hecho populares en occidente son originarios y una de las delicias locales de la prefectura de Kagawa, en la isla de Shikoku y Shodoshima Ya en Shodoshima conocemos la salsa de soja japonesa. Nos hospedamos en un hotel de la isla. La cena de hoy es en un Izakaya con productos locales. (incluida). Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Sanuki Udon, Izaka en isla de Shodoshima

-Productos: Pez Globo, Productos en Mercado de Kuromon (zona Kansai), Soja, Udon

-Aporte: Conocer la salsa de Soja y su importancia en los sabores, y el origen del Udon. Conocer la introducción de la oliva a Japón como ejemplo de la occidentalización del Japón durante periodo Meiji.

Nota: Transportes públicos.

Día 8 | SHODOSHIMA-FUKUOKA

Desayuno. Visitamos la isla, con paisajes que nos recuerdan al mediterráneo, no solo por sus olivos introducidos hace más de 100 años, sino también por sus limones y cítricos y su clima más seco que la vertiente del Pacífico. Este clima es propicio para ciertos productos que vamos conociendo con productores locales como el Yuzu, un cítrico que ya ha asomado en las cocinas y empieza a elaborarse ya en Europa (el yuzu tarda 18 años en dar fruto). Durante todo el recorrido vemos como se planta el arroz en toda la isla. Ya en el interior de isla llegamos a un pueblo que conserva un escenario de Kabuki (teatro) popular, con sus terrazas de arroz ya negadas de agua, nos regala una stampa rural muy especial. Durante el recorrido conocemos el Somen, udones finos, el alga Nori y otros productos del campo en Shodoshima. También visitamos un templo dentro de la ruta de los 88 templos. Antes de zarpar hacia Takamatsu comemos un delicioso Ramen (Incluida) en la isla. En diferentes trenes llegamos a Fukuoka en la isla de Kyushu, ciudad muy dinámica, es el puerto más cercano a la península de Corea por lo que ha sido puerto de entrada a Japón, y durante siglos, de las novedades culturales del continente, sobre todo de China. Esto se refleja en la gastronomía. Entre Fukuoka y Nagasaki se desarrolló la shippoku, una cocina mestiza con influencias tanto chinas, como portuguesas o neerlandesas. Entre esos platos mestizos está el ramen, una de las estrellas de la cocina nipona fuera de sus fronteras, pero también la tempura forma parte de esa cocina.

Callejamos por zona central y antigua y también exploramos la zona de los yatai, paradas de comida callejera. En esta línea de comida popular también se desarrolló en Fukuoka un estilo particular de yakitori. En Kyushu empezamos a conocer el Shochu (destilado blanco original del continente), muy popular en Japón, a veces confundido con el Sake (nihonshu) original del Japón. La cena hoy en la zona de los Yatais, el grupo se tienen que dividir y cada uno descubre diferentes paradas donde prueba diferentes platos.

-Experiencias gastronómicas: Comida Shippoku, Yatais(paradas de calle originales) Ramen.

-Productos: Mercado locales centro ciudad, Shochu(bebida), Yuzu, Arroz, Nori

-Aporte: Entender la introducción y adopción de platos y elaboraciones del continente a Japón y disfrutarlas, conocer campos de arroz, y saber la procedencia de varios productos, seguir entendiendo las composiciones y presentaciones de platos.

Nota: Transporte bus privado y públicos.

Día 9 | FUKUOKA-HIROSHIMA-MIYAJIMA

Desayuno. Hoy preparamos una bolsa o maleta pequeña para 4 noches, enviamos maleta grande a Tokyo. Llegamos a Hiroshima en tren desde Fukuoka. La historia de Hiroshima está irremediadamente ligada desde el 6 de agosto de 1945 a uno de los momentos más oscuros de la humanidad y aunque esta ciudad es mucho más que la víctima de un bombardeo atroz – que se repitió tres días después en Nagasaki – es necesario visitar el Museo de la Paz que se erige a partir de sus cicatrices para evitar que algo así se repita. A nivel gastronómico, Hiroshima es conocida por la calidad de las ostras, que se cultivan en las tranquilas aguas del mar Interior desde el siglo XVI. En la comida de hoy probamos el Okonomiyaki estilo Hiroshima y diferentes tipos de ostras, cuyo cultivo tiene una larga tradición, en nuestra comida (incluida). Desde Hiroshima llegamos a la isla sagrada de Miyajima, visitamos sus templos y santuario, con su conocida puerta (torii). En Miyajima la estancia en un ryokan onsen. Los baños termales en Japón son una experiencia singular enfocada al placer del cuidado del cuerpo. La versión de kaiseki ryori (estilo fiesta) que disfrutaremos ofrece un armonioso equilibrio entre el disfrute de los sentidos y la salud (muchas variedades de productos cocinados de diferente forma y conectados con el lugar). Es a la vez sana y festiva, en sintonía con la experiencia de las aguas termales. Cena y alojamiento en ryokan.

-Experiencias gastronómicas: Okonomiyaki en Tenpanyaki estilo Hiroshima y ostras, Kaiseki estilo ryokan.

-Productos: Ostras, Momiji Manju, productos locales en cena Kaiseki.

-Aporte: Contrastamos la comida con la cena, la comida popular y la cena sofisticada, El kaiseki de Ryokan nos impresiona, para así aumentar la emoción de la celebración, recordar y comparamos con anteriores. En la comida conocemos el Okonomiyaki de Hiroshima y la plancha o Tenpanyaki

Nota: Transportes públicos.

Día 10 | MIYAJIMA-KOBE-KANAZAWA

Desayuno. Por la mañana en tren llegamos a Kobe. A pesar de que se conoce la presencia de ganado vacuno como fuerza de trabajo en Japón desde el siglo II, su consumo se inició hasta hace alrededor de 100 años. A pesar de ello, la ternera de Kobe es uno de los productos japoneses más conocidos en todo el mundo y entorno al que se han generado leyendas. Para proteger las características y la fama de la carne de Kobe se ha creado una D.O. con unas condiciones muy estrictas y es un motivo de orgullo en la prefectura de Hyogo. En Kobe tendremos la oportunidad de degustar auténtica carne D.O. Kobe en un teppanyaki donde un itamae experto elaborará con precisión ante nuestra mirada los cortes más suculentos. Seguimos nuestro camino para llegar por la tarde a Kanazawa. Esta ciudad de la costa del Mar de Japón es conocida por su bien conservada arquitectura tradicional. Por la tarde tendremos la oportunidad de dejarnos perder por sus calles para cenar en alguno de sus bulliciosos restaurantes. La cena de hoy el guía se encarga de buscar y recomendar, según los intereses del grupo. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Carne Wagyu (Kobe) en Tenpanyaki, (con itame), Sashimi y productos del mar en Kanazawa

-Productos: Carne Wagyu, Sashimis y mariscos

-Aporte: Conocer la carne japonesa, sus calidades y diferentes denominaciones de origen, historia introducción de la carne en la dieta japonesa. Diferencia con el mar del Japón.

Nota: Transportes públicos.

Día 11 | KANAZAWA-NAGANO

Desayuno. Por la mañana recuperamos la serenidad contemplativa paseando por el parque del Castillo y su jardín, Kenrokuen, uno de los principales jardines del país. Llegamos al mercado de Omicho, donde se citan todos los productos locales y antes de partir de vuelta al corazón rural de Japón, comemos en los restaurantes del mercado, famoso por el sashimi y mariscos (comida por libre). Cruzamos los Alpes del norte para ir a Nagano donde visitamos el Zenkoji, aquí nos encontramos con el Shichimi, (condimento picante de 7 elementos) que nos acompaña durante el viaje, visitamos el templo. El paisaje y el clima de Nagano es muy diferente de las anteriores zonas visitadas, lo que nos permite conocer los productos y la gastronomía de montaña de la que los fideos soba, de harina de sarraceno, es el plato estrella. Encontraremos en la gastronomía de esta región también carne de caballo, manzanas, castañas, uvas, especies, verduras de montaña y sake entre otros. La cocina Shinano, creada durante siglos para recibir a los peregrinos que llegaban a Nagano, nos acerca a todos estos productos locales. Para cenar (incluida), tendremos la oportunidad de probar esta cocina y entre otros platos probamos el basashi, un sashimi de carne de caballo muy apreciado en los izakaya de toda esta área montañosa. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Cocina de mercado (Omicho Kanazawa), Cocina Shinano (Nagano)

-Productos: Mercado Omicho(mariscos, pescados, carnes, verduras, frutas, etc),

-Aporte: Conocer uno de los pocos mercados grandes que se conservan en Japón (Omicho) y comer en los restaurantes del mercado, También a partir de la cocina local Shinano introducir platos típicos de zonas rurales de montaña, ver diferencias y expandirnos en el conocimiento de la gran variedad regional de platos.

Nota: Transportes públicos.

Día 12 | NAGANO-MATSUMOTO-KAWAGUCHIKO (FUJISAN)

Desayuno. Hoy recuperamos el contacto con los productores del rurales en Azumino, un hermoso pueblo enclavado en un valle en medio de los Alpes centrales. Aquí las labores de la siembra del arroz empiezan más tarde que en la soleada Shodoshima. Es la pureza de estas aguas la que nutre también la mayor extensión de campos de wasabi del Japón. Conocemos también una bodega de sake, y una de mizo. Paramos en Matsumoto, para ver su elegante castillo.

Hoy para comer probamos la Soba elaborada con harina de sarraceno del valle (incluida) en restaurante local rural. En esta zona fresca y húmeda se cultivan manzanas, aunque lo que puede sorprender es que se cultive también uva y que Nagano se esté convirtiendo en el terreno de algunos de los mejores vinos blancos de Japón. Ya por la tarde llegamos a Kawaguchiko, delante del Fujisan y nos acomodamos en nuestro ryokan. Cena y alojamiento en el ryokan.

-Experiencias gastronómicas: Soba (harina de Sarraceno), Kaiseki en Ryokan

-Productos: Wasabi, Productos de temporada en campos de Azumino, Sake, Mizo.

-Aporte: Entender la importancia y el respeto a ciertos productos en Japón, que hoy parecen simples, pero nos hacen recordar de dónde venimos.

Conocer los productos de montaña, muy saludables y algunos ya conocidos mundialmente y otros prácticamente desconocidos, como el sake, mizo.

Nota: Transporte privado

Día 13 | KAWAGUCHIKO-TOKYO

Desayuno. En la zona de los 5 lagos a los pies del Fujisan, volvemos a encontrarnos con los aspectos más sagrados del Japón, con su gran símbolo que es el Fujisan, subimos hasta los 2305 metros en nuestro transporte, y conocemos la 5ª estación de las 10 que conforman la ascensión al Fujisan. Ya en la zona de los lagos visitamos el pueblo de Oshino con sus ocho fuentes naturales. Hoy para comer probamos una variedad del udon, el Hotou (incluida), típico de la zona en restaurante local. Por la Tarde llegamos a Tokyo. La cena de hoy el guía se encarga de buscar y recomendar, según los intereses del grupo. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Hotou (udon), Restaurantes en Tokyo

-Productos: Agua

-Aporte: Seguir comprendiendo la parte espiritual que siempre se integra en la gastronomía, y que la diferencia de la occidental.

Nota: Transporte privado hasta Tokio, públicos en Tokio.

Día 14 | TOKYO (Asakusa-Sanja Matsuri-Kappabashi-Ueno-Ameyoko-Yakatabune)

Desayuno. Hoy visitaremos el Tokyo más tradicional, Asakusa. La visita coincide con el Festival Sanja Matsuri, una de las explosiones de cultura popular donde corren ríos de sake y encontramos multitud de paradas de comida típicas. Además de visitar talleres de cuchillos artesanos y tiendas de menaje de cocina veremos también comercios especializados en las vistosas reproducciones ultra realista de platos que habremos podido ver en los aparadores de restaurantes. Luego llegaremos a Ueno, uno de los barrios que ya formaba parte de Edo. Y como no sólo de alta gastronomía y tradición se alimentan las personas, visitaremos el shotengai de Ameyoko, una calle comercial cerrada al tráfico con tiendas de alimentación y puestos de comida sencilla y sabrosa. Que mejor para seguir conociendo Tokyo que cenando en la bahía a bordo de un Yakatabune. Cenar en estos barcos decorados como el interior de una casa señorial ha sido tradicionalmente una de las distracciones de las clases altas desde el periodo Edo. Mientras disfrutamos del Skyline de Tokyo iluminado. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Cena en Yakatabune (Kaiseki fiesta, de tempura) Mercados y paradas.

-Productos: Utensilios de cocina, Sake, Umeshu, Mercado Ameyoko, Shichimi, Sashimi

-Aporte: conocer la importancia del sake unificador, ver las paradas de comida callejera de festival (Asakusa), profundizar en productos de la cocina (Kappabashi), en el Ameyoko conocer más el mundo de los dulces y como se entretienen los tokiotas (yakatabune)

Nota: Transportes públicos

Día 15 | TOKYO (Tsukiji-Ginza-Harajuku-Mejjingu-Shibuya skyshibuya)

Desayuno. Visitamos Tsukiji el corazón de la mayor metrópolis del mundo. Si bien el grueso de la actividad del mercado se ha trasladado a la nueva ubicación en Toyosu, el viejo Tsukiji, junto a Ginza, permite hacerse una idea del trasiego del mayor mercado central de pescado del mundo. Fuera del mercado, el exclusivo distrito de Ginza, donde se concentran boutiques de todas las firmas de lujo y muchos de los restaurantes más prestigiosos de Japón, entre ellos el Hiro sushi.

Visitamos también Harajuku, el centro de una burbujeante y vistosa cultura juvenil, el santuario consagrado al emperador que dirigió la modernización de Japón, el Meiji jingu y el distrito de Shibuya, cuyo cruce central, siempre abarrotado y lleno de pantallas gigantes ha alimentado nuestra imagen del futuro. Aquí subimos al mirador SkyShibuya, con las mejores panorámicas de la ciudad. La cena de hoy el guía se encarga de buscar y recomendar, según los intereses del grupo. Cena por libre. Alojamiento en el hotel.

-Experiencias gastronómicas: Mercado Tsukiji, Sushi

-Productos: Mercado de Tsukiji, Grandes Almacenes en Ginza, Dashi

-Aporte: Diferenciar las paradas en el mercado de Tsukiji, con los restaurantes de Ginza, y los de Shibuya, con ambientes y elaboraciones muy diferentes.

Nota: Transportes públicos.

Día 16 | TOKYO → BARCELONA o MADRID

Desayuno en el hotel. Se efectuará el traslado al aeropuerto con Shuttle Taxi (sin guía). Los viajeros con vuelos que salgan por la tarde tienen la posibilidad de hacer visitas por libre. Noche en ruta.

Día 17 | **BARCELONA o MADRID**

Llegada y fin de los servicios.

●● PRECIO POR PERSONA 2023

SERVICIOS DE TIERRA

Mínimo 10 personas: 3.900€

Suplemento habitación individual: 600€

Revisión de precios: El precio del viaje podrá modificarse por el incremento del precio del transporte (incluido el coste del carburante), de las tasas e impuestos, así como por variación en el tipo de cambio aplicado en febrero 2023. En ningún caso, se revisará al alza durante los 20 días anteriores a la fecha de salida del viaje. La opción de establecimientos o servicios distintos a los cotizados ya sea por falta de disponibilidad o por decisión del cliente comportará una variación del precio.

●● SERVICIOS INCLUIDOS / NO INCLUIDOS

INCLUYE

- Alojamiento 12 noches en hoteles categoría standard.
- Alojamiento 2 noches en ryokan.
- 10 comidas gastronómicas según programa (agua o té incluidas).
- Todos los desayunos.
- 6 cenas especiales según programa (agua o té incluidas).
- Guía acompañante en español durante todo el viaje.
- Crucero tradicional en la bahía de Tokio.
- Asistencia a la ceremonia del té.
- Carne de Kobe en Kobe.
- Todos los transportes (públicos o privados según programa).
- Todas las entradas a las visitas programadas.
- Japan Rail Pass de 7 días en turista.
- Seguro de asistencia en viaje y cancelación hasta 1.000€

Nota: El seguro incluye asistencia en viaje y cancelación frente al covid-19

NO INCLUYE

- **Vuelos y tasas:** (Tarifa salida septiembre en base a la compañía Air France en clase K) Salidas Barcelona/Madrid: 1.520€ (tasas incluidas calculadas en febrero 2023). Consultar precio salida de mayo.
- Comidas no especificadas y bebidas.
- Transporte en el tiempo libre.
- Cualquier otro servicio no especificado en el apartado anterior.

●● SALIDAS 2023

8 mayo

16 septiembre

●● GRUPO MÍNIMO / MÁXIMO

La realización del presente viaje requiere la participación de un mínimo de 10 personas y máximo 14. De no llegarse a este mínimo, la agencia tiene derecho a anular el viaje a más tardar hasta 20 días naturales antes del inicio del viaje.

●● PÓLIZAS OPCIONALES DE GASTOS DE ANULACIÓN, MUERTE O INVALIDEZ Y AMPLIACIÓN DE COBERTURAS

Debido a que tanto las compañías aéreas como los prestatarios de los servicios tienen condiciones de anulación muy estrictas, Altair Viajes pone a vuestra disposición seguros especiales de gastos de anulación para que podáis cubrir las cantidades que consideréis según vuestros intereses. Quedan excluidas las actividades físico-deportivas en el medio natural y deportes de aventura. [Consultar suplemento y detalle de las coberturas en cada caso.](#)

●● CANCELACIONES

El viajero puede renunciar al contrato en cualquier momento antes del inicio del viaje, teniendo que abonar una penalización que equivaldrá al precio del viaje combinado menos el ahorro de costes y los ingresos de la utilización alternativa de los servicios de viaje.

●● PERSONAS MOBILIDAD REDUCIDA (PMR)

Persona cuya movilidad para participar en el viaje se encuentra reducida por motivos de discapacidad física, sensorial o locomotriz, permanente o temporal; discapacidad o deficiencia intelectual, o cualquier otra causa de discapacidad, o por la edad, y cuya situación requiera una atención adecuada y la adaptación a sus necesidades particulares del servicio puesto a disposición del resto de participantes. Si alguno de los interesados en hacer un viaje a medida es PMR deberá informarnos para poder consultar si el viaje a medida puede ser o no diseñado para cubrir sus necesidades.

●● RESERVAS Y FORMAS DE PAGO

Para formalizar la reserva se abonará un depósito mínimo del 40% del precio total del viaje. Este porcentaje podrá variar en función de las condiciones de los distintos proveedores. El resto se liquidará como muy tarde 10 días antes de la fecha de salida. Se aceptan como métodos de pago: transferencia bancaria, cheque nominativo o tarjeta (exceptuando Amex y Dinners). Para pagos en efectivo consultar condiciones legales.

●● INFORMACIÓN PRÁCTICA

VISADOS

Para viajar a Japón es necesario contar con un pasaporte en vigor, cuya validez cubra todo el periodo de estancia previsto en el país.



Recomendamos consultar la web del [Servicio de Atención al Viajero Internacional](#).
Con la colaboración del Servicio de [Salud Internacional del hospital Clínic de Barcelona](#).

CARACTERÍSTICAS DEL VIAJE

La gastronomía es una vía privilegiada para experimentar la cultura de un país de forma vívida y tanto la cocina como la cultura de Japón resultan fascinantes por la sutileza y sofisticación de sus expresiones. Este viaje nos ofrece la oportunidad de disfrutar de las distintas tradiciones culinarias de Japón en su contexto haciendo que el disfrute de los sabores se enriquezca aprendiendo con personas que mantienen vivas esas tradiciones con su trabajo diario. Hablamos con artesanos, agricultores, monjes, cocineros y entre todos, con su generosidad, nos ayudarán a aprender a valorar mejor los productos. Además, esta búsqueda de las raíces de sabores y productos únicos nos llevará a descubrir lugares fuera de los circuitos más habituales. Durante todo el viaje un guía introduce y explica todas las actividades y lugares. Los hoteles son muy correctos y están bien situados y ofrecen desayuno en todos los casos. Existe la posibilidad de compartir habitación. Se recomienda practicar el comer con palillos, no se usan cubiertos y estos, algunas veces no se encuentran.

Nota importante: no es fácil conseguir habitaciones individuales en los ryokanes, normalmente, estos sólo disponen de una o dos habitaciones de este tipo por ryokan. Por lo tanto, hay que tener en cuenta que es posible que se agote la posibilidad de disponer de una habitación individual.

DIVISAS

La moneda utilizada en Japón es el yen japonés (JPY), consultar cambio en: [XE converter](#).

CLIMA

La salida de mayo se realiza en primavera con un clima suave y los árboles en flor (siendo el más famoso el cerezo). Días cálidos, aunque conviene llevar un jersey para las frías tardes. Al florecimiento del cerezo, que barre el país de sur a norte, a veces le sigue un frente lluvioso.

La salida de otoño es una estación muy agradable por el color de las hojas de los árboles y además no es demasiado fría (15-20 grados), pero no hace ni el calor ni la humedad de los meses anteriores. Las montañas y las colinas están cubiertas con miles de colores y los jardines y parques están adornados con gran variedad de crisantemos.

●● PARA SABER MAS DE JAPON

Utiliza el amplio fondo bibliográfico de la Librería Altair. Hemos recopilado un conjunto de guías, mapas y libros sobre [Japón](#) que puedes consultar con la finalidad de sumergirte en el territorio a través de la literatura.

SEGURIDAD

Sobre cuestiones de seguridad, recomendamos consultar la página web del [Ministerio de Asuntos Exteriores](#).

●● CONDICIONES GENERALES

Las condiciones generales se encuentran en nuestra [web](#).