



Séjour privé dans une auberge japonaise traditionnelle

- un seul groupe par jour

Savourez un repas complet de Wakasa Fugu, participez à une cérémonie du thé traditionnelle et explorez l'aquarium de poissons-globes tigrés

Savourez un repas complet de Wakasa Fugu au Gosaku, un restaurant spécialisé dans les poissons-globes qui a reçu la visite de l'empereur Showa et qui perpétue l'héritage de Gosaku Imai, le premier au Japon à avoir réussi à élever des poissons-globes tigrés. Vous aurez également la possibilité d'assister à une cérémonie du thé traditionnelle et de faire une visite en bateau de l'aquarium de poissons-globes tigrés (ou, si le temps n'est pas favorable, d'explorer la charmante ville à la place).

Informations générales	Contenu	Remarques
Lieu	Gosaku (131-16-1 Wada, Takahama, Oi District, Fukui 919-2201, Japon)	
Heure	Enregistrement à partir de 16h00	
Lieu de réunion	Gosaku (voir adresse ci-dessus)	
Accès au lieu de réunion	3 minutes en voiture ou 15 minutes à pied de la gare JR Wakasa-Wada	5 places de parking disponibles
Temps nécessaire	De 16h00 le premier jour à 10h00 le deuxième jour	
Horaire	<p>Jour 1</p> <p>16:00 - Arrivée</p> <p>16:30 - Expérience d'une cérémonie du thé traditionnelle japonaise</p> <p>17:00 - Détente dans un bain privé de Hinoki</p> <p>18:00 - Déguster un repas japonais traditionnel (11 plats Wakasa fugu)</p> <p>Deuxième jour</p> <p>08:00 - Savourez un petit-déjeuner luxueux composé d'ingrédients locaux, dont du fugu Wakasa.</p> <p>09h00 - Embarquement à bord d'un bateau pour une visite de l'élevage traditionnel de fugu Wakasa du Gosaku.</p> <p>(Si les conditions météorologiques empêchent la promenade en bateau, profitez d'une promenade dans la ville)</p> <p>10:00 - Fin de l'expérience et départ</p>	<p>[Wakasa Fugu Full Course]</p> <p>To-Oumi (peau intérieure) - Aileron de fugu saké</p> <p>Tessa - Sashimi de fugu en tranches</p> <p>Tetchiri - Pot chaud de fugu</p> <p>Teppi - Peau de fugu</p> <p>Masuko no Kasuzuke - Œufs de poisson marinés dans la lie de saké</p> <p>Karaage - Fugu frit</p> <p>Shirako - laitance de fugu</p> <p>Chawanmushi - Crème aux œufs cuite à la vapeur</p> <p>Zosui & Pickles - Porridge de riz avec pickles</p> <p>Dessert</p>
Frais (hors taxes) *Par personne	60 000 yens	

Prestations incluses dans les frais	Tous les frais d'expérience sont inclus	
Éléments non compris dans les frais	Les frais de transport jusqu'au point de rencontre, les frais de transport depuis le point de chute et les frais supplémentaires pour la nourriture ou les boissons.	
Options supplémentaires	Des aliments et des boissons supplémentaires peuvent être commandés sur place	
Mode de paiement	Prépaiement par carte de crédit (frais supplémentaires à payer sur place)	
Langues prises en charge	Assistance en anglais disponible. Pour les autres langues, des outils de traduction seront utilisés pour aider les clients.	
Période de l'activité	Toute l'année	
Période d'acceptation des réservations	Jusqu'à 7 jours avant la date du séjour	Contactez-nous pour une réservation dans les 7 jours précédant la date du séjour.
Politique d'annulation	7 à 4 jours avant : 20% 3 à 2 jours avant : 50% La veille : 70% Le jour même : 100% Non présentation : 100%	
Nombre de participants (minimum/maximum)	2 à 10 personnes	
service de ramassage et de dépôt	Service de navette disponible depuis/vers la gare JR Wakasa-Wada *Ré servation préalable requise	
Comment s'habiller, quoi apporter	Non applicable	
Restrictions (âge, état de santé, etc.)	Non applicable	
Autres notes et mises en garde	Les enfants seront facturés au même tarif pour la même expérience. La visite de l'aquarium peut ne pas être disponible en raison des conditions météorologiques. Il n'y a pas de restrictions pour les tatouages. Tout le monde est le bienvenu.	
Contact et heures de bureau	Gosaku : Yusuke Imai Téléphone : 0770-72-0164 Mail : gosaku@angel.ocn.ne.jp	https://fugu-gosaku.com/