



Giappone

Dal 14 al 22 febbraio 2026
9 giorni / 7 notti

PERCHE' IL GIAPPONE E LA RELAZIONE CON IL CIBO:

Il cibo è la porta privilegiata per entrare in una cultura: in Giappone, varcarla significa scoprire un universo affascinante di contrasti e raffinatezze, dove ogni sapore diventa racconto, gesto di accoglienza e frammento di identità. La gastronomia giapponese apre una porta sulla cultura del Paese, rivelandone la complessità e le contraddizioni.

Non solo Tokyo, con le sue stelle Michelin e i suoi quartieri pieni di izakaya, sushi bar e street food: in tutto il Giappone il rapporto con il cibo unisce la leggerezza di snack da konbini o dolci da strada alla profondità di cerimonie del tè e menu kaiseki, dove ogni gesto ha un valore simbolico. L'attenzione al dettaglio e agli ingredienti si ritrova ovunque, dal ramen alla soba, dalla tempura e fino al curry giapponese o ai takoyaki.

Il viaggio gastronomico è anche un percorso sensoriale: gli iconici e tradizionali mercati del pesce o i tecnologici supermercati che mostrano packaging curati e frutta pregiata, i bento accompagnano spostamenti su treni e pic-nic nei parchi, gli omiyage (souvenir alimentari) rafforzano legami familiari e sociali.

In Giappone ogni piatto racconta un equilibrio tra tradizione e innovazione, tra sacralità e quotidianità. Mangiare significa entrare in relazione con il territorio, con la comunità e con il tempo stesso: che si tratti di un onigiri in viaggio, di un sushi servito al bancone o di un rituale intimo davanti a una tazza di tè, il cibo rimane un elemento centrale per comprendere e vivere la cultura giapponese.

Programma di viaggio:

1° giorno sabato 14 febbraio

ITALIA – TOKYO

Arrivo con mezzi propri all'aeroporto di Roma Fiumicino. Ore 12:00 incontro dei partecipanti al banco check-in del numero del volo. Disbrigo delle formalità di imbarco e partenza per Tokyo con volo di linea ITA Airways alle ore 15:05. Pasti a bordo.

2° giorno domenica 15 febbraio

Arrivo a TOKYO



All'arrivo all'aeroporto di Haneda disbrigo delle formalità di ingresso, sarete accolti dall'assistente locale e trasferiti nel centro di TOKYO. Pranzo libero. Nel pomeriggio, visita del **quartiere storico di Asakusa**, con il famoso **Tempio Sensoji** e passeggiata nella via commerciale Nakamise, dove potrete assaggiare **dolci e snack giapponesi** tradizionali. Seguirà una visita a **Kappabashi Street**, conosciuta come la **"Città della Cucina" giapponese**, celebre per utensili di alta qualità e realistiche riproduzioni in plastica di piatti. In serata è prevista una **cena in izakaya**, dove potrete assaporare i piatti tipici del comfort food giapponese. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: Sunshine City Prince Hotel 4stelle o similare

3° giorno lunedì 16 febbraio

TOKYO

Prima colazione in hotel, quindi partenza per il **Mercato Esterno di Tsukiji**, dove potrete passeggiare tra numerose bancarelle con **frutti di mare freschi, street food e ingredienti tradizionali**. Pranzo libero. In seguito, visiterete il **Santuario Meiji un'oasi** di pace immersa in una vasta foresta nel cuore della città. Il tour continuerà nel **quartiere di Ginza**, elegante zona dello shopping, dove troverete grandi magazzini con reparti gastronomici e negozi di dolci tradizionali. In serata, la guida vi condurrà in un **food crawl** tra Golden Gai o Omoide Yokocho. Cena libera. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: Sunshine City Prince Hotel 4stelle o similare



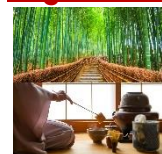
4° giorno martedì 17 febbraio

TOKYO – NIPPONDAIRA – Kyoto

Prima colazione in hotel. Partenza in treno proiettile per **Shizuoka**, nella zona del Monte Fuji. Visiterete il **Santuario Toshogu** e godrete di una vista panoramica sul sacro Monte Fuji. Durante l'escursione è previsto **un pranzo tradizionale giapponese** incluso. Nel pomeriggio, proseguirete in treno proiettile per **Kyoto**, capitale culturale del Giappone. All'arrivo, visiterete il celebre **Santuario Fushimi Inari**. Check in in hotel e cena libera. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: KYOTO – Miyako Hotel Kyoto Hachijo 4stelle o similare

5° giorno mercoledì 18 febbraio

KYOTO



Prima colazione in hotel. Giornata interamente guidata alla scoperta di Kyoto. Visiterete il **Tempio Kiyomizudera**, con la sua vista panoramica sulla città, e il quartiere storico di Higashiyama, famoso per le sue strade tradizionali ben conservate. Uno dei momenti salienti sarà la **partecipazione a una cerimonia del tè tradizionale**, durante la quale apprenderete l'etichetta e gusterete del matcha appena preparato. **Pranzo previsto con cucina vegana buddhista (Shojin Ryori)**. Nel pomeriggio, visiterete la **foresta di bambù di Arashiyama** e il **Tempio Tenryuji**. Cena libera. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: KYOTO – Miyako Hotel Kyoto Hachijo 4stelle o similare

6° giorno giovedì 19 febbraio

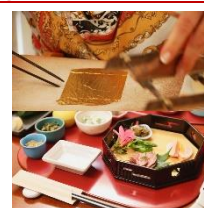
KYOTO

Prima colazione in hotel. Visita del **Tempio Ginkakuji**, il Padiglione d'Argento, e passeggiata lungo il **Sentiero del Filosofo**. Seguirà la visita al **Mercato Nishiki**, noto come la **"cucina di Kyoto"**, con bancarelle ricche di specialità locali. Per pranzo gusterete **un pasto kaiseki in stile Kyoto**, a base di ingredienti stagionali. Nel pomeriggio, visiterete una **sake brewery con degustazione**, per approfondire l'arte gastronomica di Kyoto. Cena libera. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: KYOTO – Miyako Hotel Kyoto Hachijo 4stelle o similare

7° giorno venerdì 20 febbraio

Kyoto – KANAZAWA

Prima colazione in hotel. Partenza con viaggio in treno proiettile verso **Kanazawa**, una delle città storiche più affascinanti del Giappone. Visiterete il **Giardino Kenrokuen**. Pranzo libero. Nel pomeriggio, la guida vi condurrà nel **quartiere delle case da tè di Higashi Chaya** e al Mercato Omicho. **Parteciperete a un laboratorio di lavorazione della foglia d'oro**, seguito dalla degustazione del **celebre gelato soft** servito ricoperto d'oro, specialità di Kanazawa. Check in con **pernottamento** previsto in un **ryokan tradizionale**, dove vi attende una **cena kaiseki** a più portate.



ATTENZIONE: Per la notte a Kanazawa sarà necessario portare con sé una borsa a mano o piccolo trolley con l'occorrenza per la notte in ryokan in quanto i bagagli verranno spediti direttamente da Kyoto a Tokyo. Sistemazione prevista: KANAZAWA – Kanazawa Saigawa Onsen Kawabata no Yuyado Takitei

8° giorno sabato 21 febbraio

KANAZAWA – TOKYO

Prima colazione. Rientro in treno a **Tokyo**. Dopo una veloce visita al **mercato Ameya-Yokocho a Ueno**, esplorerete il vivace quartiere di Shibuya, famoso per l'Incrocio Pedonale e i numerosi piccoli ristoranti nascosti tra le strade. Parteciperete a **un'esperienza di preparazione del sushi a Shibuya** (la sede potrebbe variare), per approfondire la vostra conoscenza della cucina giapponese e al sushi sarà dedicato anche il pranzo. Nel pomeriggio, la guida potrà accompagnarvi in **un'esperienza in un caffè tematico ad Akihabara**. Check in in hotel e cena libera. Pernottamento in hotel. Sistemazione prevista: TOKYO – Sunshine City Prince Hotel 4stelle o similare

9° giorno domenica 22 febbraio

TOKYO – ITALIA

Prima colazione. Ore 09:00 Trasferimento in bus privato per l'aeroporto. Arrivo all'aeroporto di Haneda, disbrigo delle formalità di imbarco e partenza del volo di linea ITA alle ore 13:20. Pasto a bordo. Arrivo a Roma Fiumicino previsto per le ore 20:25. Ritiro dei bagagli.

L'ordine delle visite potrebbe subire variazioni prima della partenza ed in corso di viaggio, per ragioni tecnico/operative pur rispettando il contenuto.

Quota individuale di partecipazione:

Base minima n° 10 partecipanti

€ 4.530,00

Tasse aeroportuali obbligatorie:

€ 450,00

Supplemento camera singola intero periodo:

€ 930,00 su richiesta

La quota individuale comprende:

- Volo di linea intercontinentale ITA in classe economica franchigia bagaglio in stiva di 23kg e bagaglio a mano • Sistemazione in hotel categoria e tipologia come indicata in programma o similare, in base camera doppia • Trasferimenti da e per gli aeroporti, stazioni e/o da una città all'altra come da programma • Guide private in lingua italiana in loco • Esperto Gourmet a seguito del gruppo • piano pasti come indicato in programma • tasse e percentuali di servizio • **Adeguamento valutario bloccato**
- Assicurazione multirischio annullamento e medico-bagaglio fino al rimborso spese mediche di € 250.000,00 e bagaglio massimo € 2.000,00

La quota individuale non comprende:

- Tasse aeroportuali obbligatorie soggette a riconferma sino all'emissione dei biglietti aerei • i pasti menzionati come liberi • mance (consigliate da considerare circa € 5 al giorno) • eventuale supplemento singola • eventuale adeguamento tasse aeroportuali e fuel surcharge • extra di carattere personale e tutto quanto non espressamente incluso nella "Quota individuale comprende"

Documenti necessari: richiesto passaporto individuale in corso di validità integro non rovinato

Condizioni di prenotazione: *i posti disponibili sono limitati e contingentati. Le prenotazioni saranno fino ad esaurimento dei posti disponibili e comunque **entro e non oltre il 21 ottobre 2025***

Si richiede il versamento dell'acconto di € 1.500,00 a persona al momento della prenotazione – saldo entro il 5 gennaio 2026

NOTE:

Al momento della prenotazione inviare la copia del passaporto, segnalare eventuali allergie alimentari che verranno comunicate al fornitore come segnalazione ma sarà il partecipante che dovrà verificare per ogni singolo pasto la composizione del cibo servito. Nella tradizione Giapponese in molti luoghi pubblici (come bagni pubblici, terme, ecc) potrebbe essere non consentito l'accesso a persone con tatuaggi pertanto consigliamo di coprirli con indumenti, bende o creme coprenti.

Penali in caso di cancellazione: ai clienti che recedono dal contratto saranno applicate le seguenti percentuali di penale applicate sull'intero importo del pacchetto in base al giorno della comunicazione scritta della cancellazione (escludendo dal calcolo i sabati, tutti i giorni festivi, il giorno della partenza e quello in cui si comunica l'annullamento):

- 20% per annullamenti pervenuti dalla conferma del viaggio fino a 45gg prima della partenza
- 40% per annullamenti pervenuti fra 44 e 20 giorni prima della partenza
- 70% per annullamenti pervenuti fra 19 e 10 giorni prima della partenza
- 100% per annullamenti pervenuti da 9 giorni al giorno della partenza

Mobilità ridotta: Tour dinamico, Sali e scendi da mezzi pubblici, camminate e salite. Valutare le proprie capacità motorie, in caso di esigenze particolari contattare gli uffici prima di prenotare.



Organizzazione Tecnica Mistral Tour Internazionale srl – Quality group – in collaborazione con Erbacci srl

Viaggi Erbacci Corso Mazzini 23 – 48018 Faenza – Tel. 0546/26777 - mail: turismo@viaggiherbacci.it

Faventia Tourist C. Comm.le Le Cicogne – Via Galilei 4/14 - 48018 Faenza – Tel. 0546/623392 - mail: banco@faventiatourist.com

www.viaggiherbacci.it • www.faventiatourist.com