

E コース

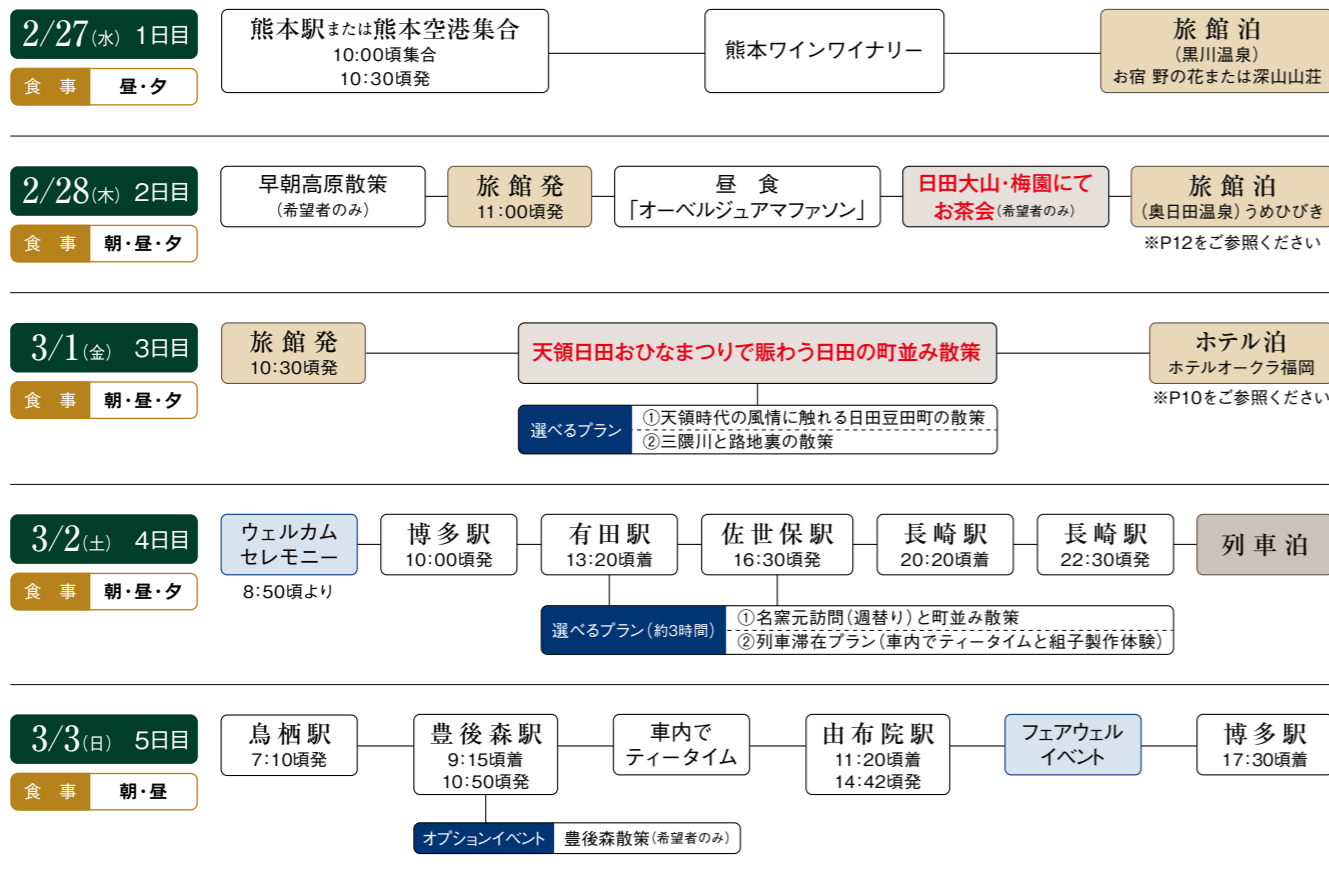
プレミアムな九州の旅 早春の梅の香りと 雛の里を訪れる【5日間】

「ななつ星」車内でも提供している「熊本ワイン」のワイナリーを訪れます。また、東京・六本木にある二つ星レストラン「エディション・コウジ シモムラ」のオーナー下村シェフによるスペシャルディナーをご用意いたします。
九州の小京都「日田」では天領時代の豪華おひなまつりにて、豪華な雛人形をガイドのご案内でご覧いただけます。
そしていよいよ4日目からは「ななつ星 in 九州」1泊2日コースにご乗車いただけます。



出発日 2019年 2月27日(水) 出発

旅行日程・運行ルート



※上記の旅行日程は、変更になる場合がございますので予めご了承ください。 ※天候等により花の開花時期が異なる場合がございます。

ご旅行代金 (おひとり様あたり)

「ななつ星」 客室タイプ(列車)	ご宿泊(1日目)		ご宿泊(2日目)		ご旅行代金		
	旅館(黒川温泉) 深山山荘	客室タイプ	旅館(奥日田温泉) うめひびき	客室タイプ	3名様1室利用の場合	2名様1室利用の場合	1名様1室利用の場合
スイート (12室)	お宿 野の花	部屋指定なし(8室)	うめひびき	お宿 デラックス (12室)	—	790,000円	1,070,000円
		部屋指定なし(4室)		お宿 スイート 鴨宿スーパースイート または 鴨宿スーパースイート 鴨宿スーパースイート 鴨宿スーパースイート (2室)	—	800,000円	1,090,000円
DXスイートB(1室)	お宿 野の花	部屋指定なし(1室)	うめひびき	お宿 スイート 鴨宿スーパースイート または 鴨宿スーパースイート 鴨宿スーパースイート (2室)	870,000円	900,000円	1,250,000円
DXスイートA(1室)		部屋指定なし(1室)		870,000円	900,000円	1,250,000円	

※3泊目(ホテルオークラ福岡)はラグジュアリーツインまたはデラックスツインのご利用となります。

プレミアムなお食事

下村浩司シェフによる「ななつ星」スペシャルディナー



料理イメージ

下村浩司シェフ プロフィール
茨城県出身。ヨーロッパの一流レストランにて8年間の研鑽を積み帰国。2007年、六本木に「エディション・コウジ シモムラ」をオープン。現「ミシュランガイド東京」二つ星を獲得。

下村シェフのつくる独創的な料理は、生クリームやバターをほとんど使用せず、ローカロリーでヘルシー、エレガントなフランス料理です。特に多くの女性から支持されています。今回ご用意した「ななつ星」スペシャルディナーは、「奥日田温泉うめひびき」において、下村シェフが日田などの食材を使った一夜限りのディナーをご提供いたします。

旅の見どころ

熊本ワインワイナリー (熊本県)



熊本ワインワイナリーは、熊本で初めての本格的なワイナリーとして1999年に誕生、県産の葡萄にこだわり、地元農家と一丸となって、熊本から日本全国、そして世界に向けてワインをつくっています。「ななつ星」の車内でも提供している「菊鹿シャルドネ」は、自然豊かな熊本県北部の菊鹿町でこだわりぬかれて栽培されたシャルドネを使い、熊本ワインの代表ブランドでもあります。

天領日田おひなまつり (大分県日田市)



江戸時代、幕府の直轄地(天領)として繁栄した日田には、江戸時代から明治にかけて、当時活躍した豪商たちが、京都や大阪から取り寄せたとされる雛人形やひな道具などの数々が今も残されており、おひなまつりの期間中(2018年は、2月15日から3月31日まで開催)、豆田町や隈町の旧家、資料館などでご覧いただくことができます。春のひととき、昔ながらの街並みに風情を感じながら、ゆったりとお過ごしください。この旅で、梅の花香る季節に、日田の町をのんびり散策しませんか。散策の途中では、願い事を記した「おひな短冊」流しを体験いただけます。

1日目ご宿泊のご案内

お宿 野の花

清らかな筑後川の源流を望む奥黒川の静かな離れ宿に、ゆるりと流れる上質な時間。砥子色の土壁と温かな火影、しなやかな絹のように肌をすべる極上の湯。手つかずの自然と心づくしのおもてなしに迎えられ、ゆったりと、心くつろぐひと時をお宿 野の花でお過ごしください。



奥黒川温泉 深山山荘

山里の静寂と自然に包まれた奥黒川温泉。深山山荘は、八棟の離れからなるお宿です。川や畑、小鳥のさえずるあぜ道など、わざわざ歩きたくなる風景がかしこにあります。お料理は、熊本県産の食材を使った会席料理。器にもこだわり、料理を一層楽しめます。姉妹館「山みず木」の露天風呂もお楽しみいただけます。

