

主題旅遊

賞·珍味

日本



PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

開花亭 Sou-an - 時令蟹宴

出發日期：2025年10月29日(只辦一團)

8天

日本【秋日の季節料理】賞珍味 品嚐日本山珍海味，特色佳餚，席席滋味，長留心間



Tour code: JONK08K

暢遊/ 犬山 (寂光院)、松本、上高地、飛騨、富山 (玻璃美術館)、金澤、名古屋

「賞」話您知

著名美食及旅遊專欄作家紀曉華 Walter KEI 帶您品味日本
香港著名美食及旅遊專欄作家-紀曉華先生 (Walter KEI)，熱愛周遊列國，品嚐各地美食。他曾為香港各大電視台及電台等媒體，擔任旅遊及餐飲節目主持人及嘉賓，包括「瀟灑走一回」、「紀好世界」等等。



閃亮推介

『尾張紅葉寺、賞楓勝地』寂光院紅葉

秋季時，寺院周圍的回遊式庭園、石階兩側以及鐘樓等處被楓葉點綴，營造出富有詩意的景致。

『壯闊溪谷的絕美仙境』惠那峽

乘船沿著木曾川中流的惠那峽人工湖航行，欣賞兩岸壯麗的奇岩怪石和自然景觀。

『日本國寶五大名城之一』松本城

是歷史建築的珍寶，由信濃守護小笠原貞朝命令家臣島立貞永築造，當時稱為「深志城」。

『嚐盡最真摯的日本傳統味道』精選安排多間 米芝蓮、Tabelog、百名店餐廳。包括以下：

《富山 L'evo》法國料理 Tabelog award 金獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星、《Oryori Fujii》鄉土料理 Tabelog award 銀獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星、《Installation Table ENSO L'asymetrie du calme》法國料理 Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星、Sushi Kibatani 《鮪木場谷壽司》Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星、《Tempura Azabu Yokota Naeki Bettei》連續八年榮獲米芝蓮一星東京餐廳橫田的分店。

細意安排

- ◆ 『全包精選遊』包機場稅及免收領隊、導遊、司機服務小費。手機數據 SIM 卡，方便通訊聯絡及標準計劃旅遊保險。
- ◆ 『粵語導遊』精選日本粵語導遊講解，全程溝通無障礙。

Premium Holidays 尊賞假期 Premiumholidayshk 電話查詢:2115 9828

如對服務質素有任何意見，歡迎電郵至suggestion@premiumholidays.com 牌照號碼: 353894

尊賞·專享·超越您所想

旅行團·主題旅遊·郵輪假期·專列火車·商務及獨立組團

精選酒店

犬山 有樂苑花園英迪格酒店 Hotel Indigo Inuyama Urakuen Garden (房間面積約 51 平方)

酒店鄰近犬山城和木曾川，木曾川以傳統的鸕鷀捕魚聞名，環境幽靜，融合了當地文化與自然景觀。設計靈感來自犬山祭和當地文化，並注重可持續發展與在地文化保護。酒店提供溫泉(含室內外溫泉池)，可深入體驗犬山風情。



奈良井 Byaku Narai 酒店 (擁有百年歷史的傳統建築傳承給未來)

由一座擁有 200 多年歷史的 17 世紀清酒釀酒廠和一棟傳統木箱工匠住宅改建而成，融合了旅館、餐廳、清酒莊、酒吧、畫廊和浴場等多種設施，旨在讓客人於百年歷史建築中體驗多元文化與當地風情。每間房間均保留了古老木材的質感並結合現代舒適設施，營造寧靜且富有歷史感的住宿氛圍。



飛騨 本陣平野屋花兆庵酒店 Honjin Hiranoya Kachoan

位於日本岐阜縣高山市，是一家高評價的豪華日式溫泉旅館，提供露天溫泉浴池，男湯視野開闊可俯瞰街景，女湯則保留舊民宅風格，營造溫馨氛圍。米芝蓮指南 2019 年愛知、岐阜、三重特別版將酒店評為「一家格外舒適的旅館」。



《富山 L'evo》法國料理

Tabelog award 金獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星

L'evo 於 2014 年在富山市南部開業，2020 年搬遷至利賀村一個僅有約 500 人的幽靜山村，餐廳佔地約 7500 平方米，由主廚谷口英司 (Eiji Taniguchi) 經營。

餐廳強調極端的在地烹飪，使用自家栽培的蔬菜、山中採摘的山菜、當地野味以及富山灣的新鮮海鮮，充分展現富山自然的饋贈。色創新且富有層次，如以濁酒醃製的雞肉、柴火烤熊肉搭配山野菜、使用自家訂製魚子醬的海鮮料理等，融合法式烹調技巧與日本在地風味。



《Oryori Fujii》鄉土料理

Tabelog award 銀獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星

是一家享譽盛名的日本料理餐廳，位於富山市東岩瀨町，靠近曾因北前船貿易而繁榮的港口小鎮岩瀨，環境優美且富有歷史氣息。餐廳以精緻呈現富山當地時令食材和北陸海鮮聞名，尤其擅長利用富山灣豐富的海鮮資源，提供極具鄉土風味的懷石料理。

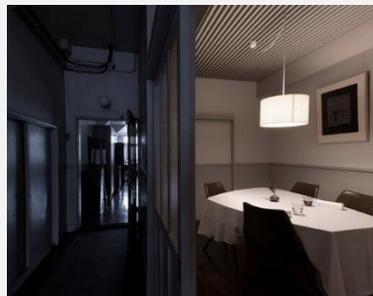
主廚深耕日本料理傳統技藝，結合現代手法，嚴選富山當季山珍海味，尤其以富山灣約 500 種海鮮為基礎，打造出極致的味覺體驗。主廚精心挑選當季食材，特別強調富山的白蝦、螢光烏賊、鰯魚等海鮮。料理講究食材本味與細膩技法。

《Installation Table ENSO L'asymetrie du calme》法國料理

Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮二星

餐廳主廚土井誠 (Makoto Doi) 擁有日本及歐洲豐富的料理經歷，擅長將北陸地區優質食材與法式料理手法融合，並結合和食元素，呈現細膩且大膽的創意菜餚。

餐廳坐落於一棟經過改建的明治時代建築中，空間融合日式與法式元素，營造出古色古香且溫馨的用餐氛圍。餐廳氛圍優雅舒適，設有開放式廚房，讓客人能近距離欣賞主廚的精湛技藝。



《Hikariya Nishi》法國料理

百名店 2025

餐廳由主廚田邊真宏 (Masahiro Tanabe) 領軍，他曾在法國及歐洲多家知名餐廳修行，回國後致力於推廣以地產地消為基礎的自然法式料理。餐廳保留了明治時代的白漆牆米倉庫外觀，內部空間則現代且雅致。

菜色講究食材本身的原味與健康，並以藝術般的擺盤呈現，讓人感受到季節變化與地方風土的魅力。料理風格融合了健康飲食理念與法式烹飪藝術，呈現精緻且富有創意的「自然法國料理」。



Sushi Kibatani 《鮭木場谷寿司》

Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星

於 2016 年由料理長木場谷光洋創立，師承築地市場，曾在東京銀座名店「鮭青木」磨練技藝，擅長使用北陸地區新鮮魚貨，融合江戶前壽司技術，強調食材本味，搭配偏江戶風格的赤醋飯，呈現自然淡雅的壽司風味。

餐廳以生食為主，並輔以割烹料理，菜色約 20 多道，食材包括鮮甜的甜蝦、濃郁魚肝醬、季節松葉蟹等，細膩且講究，並注重杯盤器皿的搭配，營造高雅用餐氛圍。店內設有木質吧台座位，客人可與主廚近距離互動，享受專業手藝。

《Tempura Azabu Yokota Naeki Bettei》

連續八年榮獲米芝蓮一星東京餐廳橫田的分店

餐廳主打使用當季新鮮食材製作的天婦羅套餐，菜單包括海老、南瓜、蓮藕、魚介等多樣食材，搭配特製的酥脆衣和精選油脂，火候掌控精準，確保天婦羅外酥內嫩，香氣四溢。料理長會細心調整火力，於最佳時機將食材從油中取出，呈現小氣爽口的口感與魚介的鮮美香氣。

母店在米芝蓮指南中連續八年獲得一星評價，名廚別邸繼承了其嚴選食材與精湛技藝。餐廳繼承了米其林星級名店的高品質料理與服務，結合名古屋便利地點，為追求頂級天婦羅體驗的食客提供了絕佳選擇。



第 1 天 香港 → 名古屋 (日本) ~ 犬山

是日集合於香港國際機場，由尊賞假期專業導遊陪同，乘坐國泰航空客機飛往日本名古屋。

↪ 犬山 有樂苑花園英迪格酒店 (Hotel Indigo Inuyama Urakuen Garden) 或同級 (房間面積約 51 平方)

早餐	午餐	晚餐
--	航機上	蓮ぜん 鰻魚料理

第 2 天 犬山 ~ 寂光院+賞紅葉* ~ 惠那峽遊船 ~ 馬籠宿 ~ 妻籠宿 ~ 奈良井

🏯 寂光院: 寺內約有 1000 株楓樹，且多為巨樹，因位於木曾川沿岸，受冷暖氣候差異影響，楓葉顏色特別鮮豔艷麗，秋季紅葉景色非常壯觀。



🚢 惠那峽遊船: 是因木曾川上建造大井水壩而形成的人工湖，兩岸峽谷奇岩怪石林立，四季景色各異，乘船可沿途可近距離欣賞奇岩怪石。



🏯 馬籠宿: 因其保存完好的江戶時代風貌而聞名，街道兩旁是連綿的木造建築與石疊坡道，體驗當年旅人的生活氛圍。



🏯 妻籠宿: 這裡保留了江戶時代 (1603 至 1868 年) 驛站的原貌，街道兩旁是傳統の木造建築，建築風格統一且整齊，讓人彷彿穿越回江戶時代。



↪ 奈良井 Byaku Narai 酒店 或同級

早餐	午餐	晚餐
酒店	萩乃屋 Okamase	Byaku 酒店傳統料理

第 3 天 奈良井 ~ 松本城 ~ 松本市美術館

🏯 松本城: 是日本現存最古老且保存良好的城堡之一，最初名為深志城，由小笠原氏家臣島立貞永建造。戰國時代，武田信玄曾佔領此城，後由小笠原貞慶奪回並改名為松本城。



🏯 松本市美術館: 是一座結合藝術欣賞、表達、學習與交流的綜合性美術館。館內主要展出松本出身的國際知名藝術家草間彌生的作品，她以獨特的圓點藝術風格聞名世界。



↪ 松本扉溫泉明神館 (Myojinkan) 或同級 (房間面積約 60 平方，房內附溫泉)

早餐	午餐	晚餐
酒店	Hikariya Nishi 法國料理 (百名店 2025)	明神館酒店餐廳

第 4 天 松本 ~ 上高地 ~ 飛騨

🏯 上高地: 是飛騨山脈(北阿爾卑斯山脈)南部梓川上游的一個高山谷地，海拔約 1500 米，四周被海拔 3000 米以上的群山環抱，如穗高岳、槍岳等，景色雄偉壯麗。



↪ 飛騨本陣平野屋花兆庵酒店 (Honjin Hiranoya Kachoan) 或同級 (房間面積約 60 平方, 房內附檜木風呂)

↪ 金澤凱悅尚萃酒店(Hyatt Centric) 或同級 (房間面積約 38 平方)

早餐 酒店	午餐 飛騨古川料亭旅館 八ツ三館 日本料理	晚餐 花兆庵 時令佳餚 (米芝蓮指南)
----------	-----------------------------	---------------------------

早餐 酒店	午餐 Installation Table ENSO L'asymetrie du calme 法國料理 (Tabelog award 銅獎 、百名店 2025 & 米芝蓮二星)	晚餐 Sushi Kibatani 鮭木場谷壽司 (Tabelog award 銅 獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星)
----------	---	--

第 5 天

飛騨 ~ 富山 (早上於酒店自由活動) ~ 富山市玻璃美術館 ~ 金沢

🏛️ 富山市玻璃美術館: 是一座與市立圖書館的公立美術館, 由世界知名建築師隈研吾設計, 外觀靈感來自立山連峰的冰壁和山脈形態, 展現出光影變化與自然融合的美感。

第 7 天

金澤 (早上於酒店自由活動) ~ 福井 ~ 名古屋

🌊 福井: 位於本州中部北陸地區的西北部, 西臨日本海, 東接白山連峰, 氣候四季分明, 山海資源豐富。當地以傳統工藝和高檔越前蟹聞名, 是日本著名的海鮮產地, 尤其冬季的越前蟹享譽全國。



註: 如富山市玻璃美術館休館, 將改為富山縣水墨美術館, 敬請留意。

↪ 金澤凱悅尚萃酒店 (Hyatt Centric) 或同級 (房間面積約 38 平方)

↪ 名古屋 TIAD Autograph Collection 酒店 或同級 (房間面積約 50 平方)

早餐 酒店	午餐 富山 L'evo 法國料理 (Tabelog award 金獎、 百名店 2025 & 米芝蓮二星)	晚餐 Oryori Fujii 鄉土料理 (Tabelog award 銀獎、 百名店 2025 & 米芝蓮二星)
----------	---	---

早餐 酒店	午餐 開花亭 Sou-an 時令蟹宴 (米芝蓮一星)	晚餐 Tempura Azabu Yokota Naeki Bettei (連續八年榮獲米芝蓮一 星東京餐廳橫田的分店)
----------	-------------------------------------	--

第 6 天 金澤 (早上於酒店自由活動) ~ 兼六園

🏯 兼六園: 庭園始建於 1676 年, 由第五代加賀藩主開始規劃, 歷經多代藩主長時間擴建, 於 1822 年基本完成。庭園採用迴遊式設計, 園內有大池塘、假山、亭台與茶室等多樣景觀, 可沿曲徑漫步, 欣賞四季變化的花木與自然美景。

第 8 天

名古屋 (早上於酒店自由活動或自由前往松板屋購物) ~ 名古屋 → 香港

於指定時間前往機場, 乘坐國泰航空客機返回香港。同日抵達, 旅程到此完滿結束。

📷 外觀拍照 | 🏛️ 入內參觀 | 🏨 下榻酒店

早餐 酒店	午餐 ---	晚餐 ---
----------	-----------	-----------

註: 報名前請參閱本公司網頁 http://www.premiumholidays.com/tour_terms/ 內之最新版本的重要責任及細則條款。上述之膳食安排, 如遇節日、裝修或特殊情況, 將安排其他膳食替代。行程及膳食之先後次序, 會按當地實際情況而可能有所改動, 如遇特殊情況下關閉或假期或門票售罄, 將會以其他節目代替。如遇展覽會或其他特殊情況, 而未能提供行程表上的城市或酒店住宿, 將安排鄰近或週邊城市之同級酒店住宿, 客人不得藉此要求退款或賠償。以上所有圖片及地圖只供參考。#若紀曉華先生, 因個人身體狀況或其它不能遇見因素導致未能隨團, 客人不能藉此退出, 敬請見諒。*秋色現象乃是大自然景觀, 須視乎當地天氣變化而定, 會於該景點純遊覽參觀, 請客人理解。以上“#”及“*”之事項安排, 客人均不能藉此要求退團, 或要求任何賠償, 敬請留意。
JONK08K-20250704

f Premium Holidays 尊賞假期 | Instagram Premiumholidayshk | 電話查詢: 2115 9828

如對服務質素有任何意見, 歡迎電郵至 suggestion@premiumholidays.com 牌照號碼: 353894

尊賞 · 專享 · 超越您所想

旅行團 · 主題旅遊 · 郵輪假期 · 專列火車 · 商務及獨立組團