

PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

主題旅遊

賞·珍味

日本

12.22

水哥與您 歡渡聖誕

Kikunoi Honten 菊乃井 - 米芝蓮三星餐廳

出發日期：2025 年 12 月 22 日 (只辦一團)

8天

日本【米芝蓮 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

暢遊/ 關西、京都、阪井、福井 (特別安排：參觀酒莊「梵 BORN」)、金澤 (尾山神社)、東京

「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

『不平凡的日本國寶級清酒』特別安排參觀酒莊，日本の酒文化登錄商標「梵 BORN」梵以「熟成」為核心，將清酒在冰點下陳釀數年，賦予其圓潤醇厚的口感和複雜的旨味。
『和漢洋折衷的三層樓神門』尾山神社
融合了日本、中國和西方建築風格，形成獨特且前衛的擬洋風建築。
『被評為全日本前三名的著名日本庭園』武家屋敷跡野村家
保留大量江戶時代中上層武士的建築與庭園特色，是能真切體驗武士生活風貌的重要歷史遺址。
『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：
《Kikunoi Honten 菊乃井》法國料理 米芝蓮三星、《Takayama》意大利料理 Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星、《ESTERRE by Alain Ducasse》法式料理 百名店 2025 & 米芝蓮一星、《Respiracion》Tabelog award 銀獎、百名店 2024 & 2021 米芝蓮二星、《割烹八寸 Kappo Hassun》Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星、《Makinonchi》法式料理 Tabelog award 銅獎 & 百名店 2025。聖誕節晚餐，水哥特別安排《聖誕神秘晚餐》。

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。

國泰航空

Tour code: JNTO08K



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

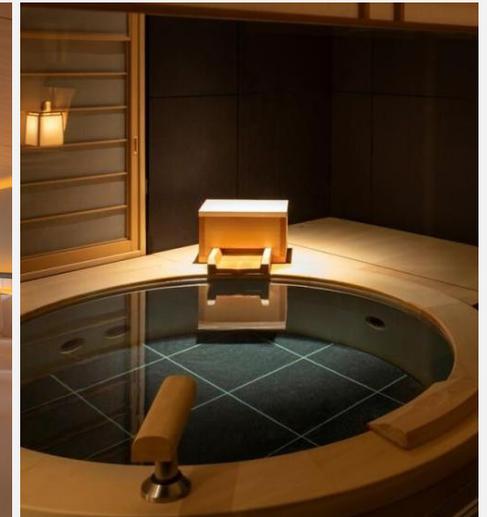
東京 皇宮酒店 Palace Hotel Tokyo (米芝蓮三星鑰酒店 - 米芝蓮酒店界別最高榮譽)

位於東京丸之內心臟地帶，正對日本皇居外苑，是一家融合傳統日本文化與現代頂級設計的奢華酒店，這家酒店歷史悠久，前身為 1947 年成立的國營飯店，2009 年投入龐大資金整修，於 2012 年以現代風貌重新開幕。



京都 馥府酒店 Fufu Hotel Kyoto (房間面積 48 平方，房內附溫泉)

酒店結合了現代設計與日本傳統韻味，招牌特色是每間客房都配有使用檜木打造、引入自嵐山地區天然溫泉水的私人溫泉浴池，營造放鬆療癒的住宿體驗。整體裝潢融合了日式優雅和簡約的現代風格，並設有日式紙門和日式庭園景觀，增添了京都韻味。



阪井 三國溫泉望洋樓 Bouyourou (房內附溫泉)

是一家歷史悠久且極具特色的高級日式溫泉旅館，擁有超過百年歷史，於 2021 年重新整修，以現代清水侘寂風格重現風華。每個房間的設計獨特，融合傳統與現代元素，營造靜謐舒適的休憩空間，展現侘寂美學之餘，又不失豪華享受。

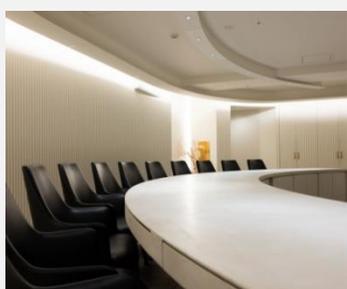


《Kikunoi Honten 菊乃井》

米芝蓮三星

是一家歷史悠久且極具聲望的日本料理懷石餐廳，自 1912 年創立以來，一直被譽為日本高級和食文化的代表之一。餐廳使用源自豐臣秀吉妻子寧寧所守護的「菊乃井」井水，此乃店名的由來，也象徵傳承與自然的結合。

餐廳以懷石料理為主，注重味覺、視覺及服務的全方位體驗，細膩呈現日本料理的藝術與季節感。料理嚴選當地四季食材，注重味覺與視覺的完美結合，並展現日本飲食文化「一期一會」的精神。



《Takayama》意大利料理

Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星

餐廳以其主廚高山忠司先生而聞名，他曾在意大利掌廚六年，他將在意大利培養的料理提升到更自由、更具創意的境界。許多小菜借鑒了西班牙小吃的理念，俏皮的演示和華麗的安排將意大利美食提升為現代詮釋。

菜肴採用從大原採集的新鮮蔬菜和野生植物製作而成，餐廳因其白色半圓形櫃檯座位而備受歡迎，櫃檯外是全開放式廚房，讓食客可以互相交談以及與廚師交談。整個餐廳感覺就像一塊畫布，一個充滿明亮和色彩繽紛的美食空間。

《ESTERRE by Alain Ducasse》法式料理

百名店 2025 & 米芝蓮一星

位於東京皇宮酒店 (Palace Hotel Tokyo)，由法國米芝蓮三星主廚 Alain Ducasse 合作打造，其主廚是小島景(Kei Kojima)，他曾在 Alain Ducasse 多間餐廳歷練，有豐富經驗，尤其擅長以當代手法演繹法式料理，融合日本四季與自然元素，選用鎌倉等地的新鮮蔬菜及海鮮。

餐廳空間使用大地色調、和紙、木材等自然元素，營造出優雅且貼近自然的氛圍，能望向皇居外苑及田倉護城河綠地，環境清幽。



《Respiracion》

Tabelog award 銀獎、百名店 2024 & 2021 米芝蓮二星

餐廳由三位兒時好友八木惠介、梅達郎和北川悠介共同創辦，他們曾在西班牙學習並從多家星級餐廳積累經驗，將石川縣能登半島的新鮮食材與西班牙料理技術融合，呈現創新且具有地方文化特色的現代西班牙料理。

餐廳位於一棟將近 140 年歷史的町屋改造建築內，名字意為“呼吸”，象徵著廚師們將食材的生命力通過烹飪傳遞給客人，體現對自然和生命的敬畏。



《割烹八寸 Kappo Hassun》

Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星

以季節性的新鮮食材和傳統烹飪技法為基礎，製作精緻的懷石料理。菜單中特別受歡迎的有蝦薯、香菇和鯖魚的幽庵燒，以及以整顆蘿蔔為主的創意料理。廚師團隊擅長在尊重食材原味的前提下，加入獨特創意，呈現美味與藝術感兼具的菜品。

餐廳名稱「八寸」源自日本料理中的一道傳統小菜「八寸」，意指季節性精心搭配的多種小菜，象徵用餐的開端與當季風味。套餐內的八寸小菜設計講究，常根據季節或慶典主題變化，細膩且富有美感。

《Makinonchi》法式料理 米芝蓮二星

Tabelog award 銅獎 & 百名店 2025

是一家極具特色的法式料理餐廳，由主廚牧野浩和 (Hirokazu Makino) 創立，強調主廚的自由創意和個人風格，菜單以「驚喜與趣味十足的完整套餐」為特色，隨著季節變換提供精緻的多道料理，往往使用當地新鮮食材如鮎魚、鯛魚等海鮮，搭配多樣蔬菜和風味，讓用餐過程充滿驚喜與樂趣。

餐廳位於金澤東山山腳一棟經過時尚翻修的獨棟住宅中，營造出如同「被邀請到朋友家中」般溫馨放鬆的用餐氛圍，餐廳氣氛溫暖和料理精美。是一家結合法式烹飪精髓與日本當地新鮮食材的創新餐廳。



第 1 天

香港 (參考航班 : CX506 10:45 / 15:15) → 關西大阪 ~ 京都 (酒店溫泉)

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關西。

📍 京都: 是日本的千年古都,這座城市完美融合了傳統與現代,擁有眾多世界文化遺產、古寺神社和獨特的和風街區。



📍 京都馥府酒店(Fufu Kyoto)【房間面積 48 平方,房內附溫泉】 或同級

早餐 --	午餐 航機上	晚餐 Kikunoi Honten (米芝蓮三星)
----------	-----------	---------------------------------

第 2 天

京都 (傳統京友禪體驗工房)

📍 傳統京友禪體驗工房: 京友禪以其鮮豔且層次豐富的色彩,被譽為京都乃至日本的頂尖傳統染色工藝。可從超過 3000 種以上的京友禪傳統圖案型紙中自由挑選,設計獨一無二的京染 T 恤。



📍 京都馥府酒店(Fufu Kyoto)【房間面積 48 平方,房內附溫泉】 或同級

早餐 酒店	午餐 割烹八寸 (Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星)	晚餐 Takayama (Tabelog award 銅獎、百名店 2025 & 米芝蓮一星)
----------	---	---

第 3 天

京都 (早上於酒店享用溫泉) ~ 三國港堤壩 ~ 阪井

📍 三國港堤壩: 不僅是為防止河口沉積保持港口水深的重要設施,附近還能欣賞到壯麗的日本海美景。



📍 阪井三國溫泉望洋樓(Bouyourou)【房內附溫泉】 或同級

早餐 酒店	午餐 崇 日本料理 (榮登 Gaul & MILLAU 美食指南前三名)	晚餐 越前蟹料理 酒店皇室獻上級
----------	--	------------------------

第 4 天

阪井 ~ 小松(苔之里) ~ 福井(參觀酒莊-日本の酒文化登錄商標「梵 BORN」) ~ 阪井

📍 苔之里: 由高大杉木林環繞,因地形、氣候和常年被樹蔭遮蔽的特殊條件,形成厚密如地毯般的苔蘚覆蓋,是一個能深度感受日本原生苔蘚美景的秘境。



📍 日本の酒文化登錄商標(梵 BORN)參觀酒莊: 參觀酒藏,最令人驚嘆的是傳統與科技的無縫結合。這裡保留了被列為國家重要文化財產的古老建築,同時配備了最尖端的釀酒設備。



📍 阪井三國溫泉望洋樓(Bouyourou)【房內附溫泉】 或同級

早餐 酒店	午餐 つづら 日本料理 (2021 米芝蓮二星)	晚餐 (水哥特別安排) 聖誕神秘晚餐
----------	--------------------------------	--------------------------

第 5 天

阪井 (早上於酒店自由活動) ~ 金澤 (尾山神社)

🏯**尾山神社:** 是供奉加賀藩第一代藩主前田利家及其夫人阿松的神社，建於 1873 年，由前加賀藩士於明治時代設立，象徵金澤撤藩後的活力與重要地位。



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

早餐 酒店	午餐 料亭 穂瀧 (2021 米芝蓮二星)	晚餐 Makinonchi 法式料理 (Tabelog award 銅獎、 百名店 2025 及 米芝蓮二星)
----------	-----------------------------	---

第 6 天

金澤 (早上於酒店自由活動、武家屋敷跡野村家)

🏯**武家屋敷跡野村家:** 建築結合明治時代從久保彥兵衛豪宅邸移築來的書院造建築，內有加賀藩御用畫師繪製的襖畫，是武士宅第中珍貴的藝術品。



📷 外觀拍照 | 🏠 入內參觀 | 🏨 下榻酒店

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。以上“#”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。以上航班時間只供參考，如有更改，按旅行社安排為準。
JNTO08K-20250818



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

早餐 酒店	午餐 志の助 Sushi Shinosuke (Tabelog 壽司 WEST 百名店 2025 入選)	晚餐 Respiracion (Tabelog award 銀獎、百名店 2024 & 2021 米芝蓮二星)
----------	--	---

第 7 天

金澤 (早上於酒店自由活動)
(乘新幹線 Green Class) ~ 東京

🏙️**東京:** 是日本的首都與全球重要的大都市，融合了現代都市繁華與傳統文化韻味。不僅保存許多古老寺廟與日本文化遺產，也不斷推出融合科技與藝術的新地標。



👉 米芝蓮三星鑰酒店 東京皇宮酒店
(Palace Hotel Tokyo) 【房間面積約 45 平方】或同級

早餐 酒店	午餐 客人自理	晚餐 ESTERRE by Alain Ducasse (百名店 2025 & 米芝蓮一星)
----------	------------	--

第 8 天

東京 (早上於酒店自由活動 或 自由前往
皇居護城河散步) → 香港(參考航班：
CX505 18:00 / 22:20)

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。

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