

WWW.CULINAIRE REIZEN.BE

Culinaire TOKYO

INSPIRATIEPROGRAMMA



*CULINAIRE REIZEN by Valerie Seeldraeyers,
Member of Travel Experts*

Culinair TOKYO

TOKYO - STAD VAN SMAAK, WAAR TRADITIE 1 TREND
SAMENSMELTEN.

TOKYO is één van de belangrijkste culinaire bestemmingen ter wereld, met een grote diversiteit aan eetgelegenheden:
van traditionele izakaya & ramenbars,
tot fine dining restaurants met meerdere Michelin-sterren.



Inspiratie-programma

6 NACHTEN TER PLAATSE
OP BASIS VAN EEN 4-STERREN ACCOMMODATIE
CULINAIRE ACTIVITEITEN MET PRIVÉ-BEGELEIDING

OVERZICHT DAGPROGRAMMA

DAG 1 - AANKOMST IN TOKYO - MEET & GREET - TRANSFER
NAAR HOTEL - VRIJE DAG.

DAG 2 - ONTDEKKING DE VERSCHILLENDE WIJKEN MET GIDS - EEN
DAG VAN TEMPELS, SCHRIJNEN, STRAATMODE, AVANT-GARDE &
UPSCALE BOETIEKS & JAPANESE TUINARCHITECTUUR.

DAG 3 - EEN OCHTENDBEZOEK AAN ÉÉN VAN DE BEKENDSTE
VOEDSELMARKTEN, HET KLOKKENDE HART VAN TOKYO'S FOOD
SCENE - GEVOLGD DOOR EEN HANDS-ON SUSHI WORKSHOP
INCLUSIEF LUNCH & EEN UITGEBREIDE INTRODUCTIE IN SAKÉ.

OVERZICHT DAGPROGRAMMA

DAG 4 - EEN FOODTOUR MET EIGEN GIDS LANGS ÉÉN VAN DE MEEST TRADITIONELE WIJKEN VAN TOKYO - EEN ONTDEKKING AAN CULINAIRE HIDDEN GEMS - VAN SHOPS TOT RESTAURANTS - MET PROEVERIJ VAN SASHIMI, RAMEN, VLEESKROKETTEN, CURRYBROODJES, EEN JAPANS BIERTJE,...

DAG 5 - STAP IN DE WERELD VAN DE NOEDELS & ONTDEK DE GEHEIMEN VAN EEN ERVAREN CHEF - AAN DE HAND VAN TIPS MAAK JE JE EIGEN NOEDELS - EEN WARE CHALLENGE DIE JARENLANGE ERVARING VRAAGT VOOR DE BEREIDING VAN DE PERFECTE NOEDELS - INCLUSIEF LUNCH.

'S AVONDS EEN FOODTOUR VAN TACHINOMI, KAPPO EN HISTORISCH RESTAURANT ANNO 1850.

OVERZICHT DAGPROGRAMMA

DAG 6 - EEN DAG IN TEKEN VAN DE HARMONIE IN DE JAPANESE KEUKEN, OPGENOMEN ALS CULTUREEL ERFGOED DOOR UNESCO - SAMEN MET JE CHEF BEREIDING VAN EEN MEERGANGENMENU VOL VERSE INGREDIËNTEN EN TYPISCH KOOKGEREI - SMULLEN EENS ALLES BEREID IS & DIT VOLGENS DE ETIQUETTE DOOR TE ONTDEKKEN HOE VERSCHILLENDE SAUSEN DE DELICATE SMAKEN VERSTERKEN.

DAG 7 - VRIJE DAG MET RETOUR NAAR DE LUCHTHAVEN MET PRIVÉ-TRANSFER.

RICHTPRIJS:

CULINAIR TOKYO

6 NACHTEN TER PLAATSE

5595,00 € PP
OP BASIS VAN 2 PERSONEN, 1 KAMER

INCLUSIEF

- Programma zoals voorgesteld, inclusief gemelde maaltijden, op basis van 6 nachten ter plaatse
- Verblijf in 4-sterren accommodatie
- wifi-huur voor 7 dagen

EXCLUSIEF

- Internationale vluchten
- Verzekeringen
- Alle niet genoemde zaken

EVENTUELE SUPPLEMENTEN - RICHTPRIJS:

- Supplement 5 sterren: +195€ pp
- Supplement 5 sterren exclusive: +3460€ pp
- Hoogseizoen - op basis van 4 sterren: +400€ pp
- Hoogseizoen - op basis van 5 sterren: +575€ pp bovenop basisprijs
- Hoogseizoen - op basis van 5 sterren exclusive: +4795€ pp bovenop basisprijs

Een richtprijs gebaseerd op vanaf-prijzen in tussenseizoen, afhankelijk van de dynamische hotelprijzen, en wisselende wisselkoers (indien van toepassing).

Op basis van 2 personen, 1 dubbele kamer

Meer personen? Dan daalt de prijs pp in de meeste gevallen.

Ander budget? Valerie werkt een reis uit op maat van jouw budget.

DETAILPROGRAMMA?

CULINAIRE REIZEN

Benieuwd naar de details van deze reis?

Een goede basis voor jouw culinaire reis op maat?

Na ontvangst van een administratieve bijdrage
ten bedrage van 150€,
bezorgt Valerie een detailprogramma &
gaat ze graag aan de slag op maat van jouw wensen.

De administratieve bijdrage wordt als een voorschot
geboekt, bij boeking van de reis.

[KLIK HIER VOOR MEER INFO](#)

Contacteer Valerie vrijblijvend voor meer informatie
rond jouw reisplannen.

Elke smaak is uniek - net als uw reis

Daarom creëert Valerie culinaire reizen volledig op maat, afgestemd op jouw persoonlijke voorkeuren en smaakbeleving.

Van wijnroutes tot markten vol lokale delicatessen: Valerie stelt met zorg een voorstel samen dat precies bij jou past & volgens jouw budget.

Contacts

Meer info gewenst over de mogelijkheden?

Een andere culinaire bestemming
op je bucketlist?

Valerie gaat graag aan de slag.



052 30 11 76 - 0477 28 78 59



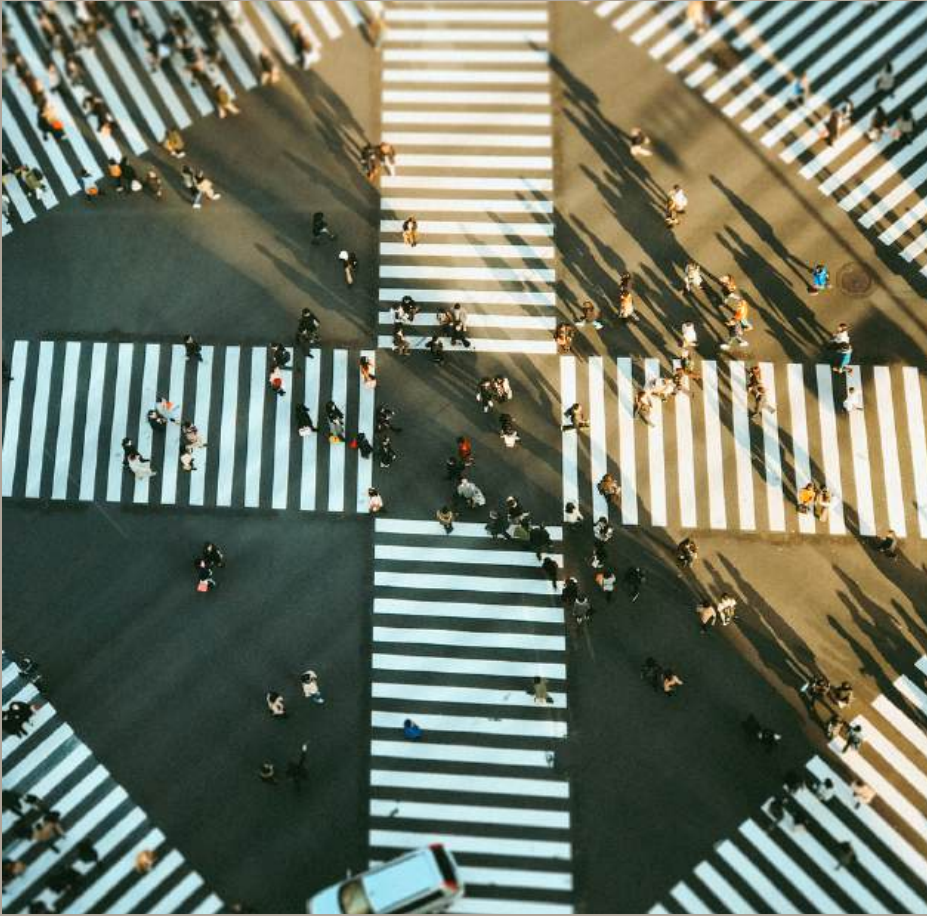
valerie.s@travel-experts.be



www.culinairereizen.be



Culinaire TOKYO





CULINAIRE REIZEN by Valerie Seeldraeyers,
Member of Travel Experts



*CULINAIRE REIZEN by Valerie Seeldraeyers,
Member of Travel Experts*