

夏のグルメ旅

Momoyama

桃山

北アルプスを望む名宿の
信州旬会席と
秀麗なる日本庭園で
静かな休日を...

城の町、松本を眼下に見渡し、北アルプスを望む高台に割烹旅館 桃山があります。四季折々に風景を変える、三千六百坪の日本庭園「桃仙園」と、日本の伝統美と匠の技が隅々にまで活かされた数奇屋造りの温もりが一幅の絵のような静けさと趣を織りなし、忘れがたいひとときを演出いたします。



料理イメージ

No. 161-004 長野

目の前に広がる眺望と、見事な日本庭園が自慢の心とむ美食の宿へ

企画担当者
イチオシ!!

伝承の匠が織りなす静寂の宿 「割烹旅館 桃山」と 雄大な北アルプスを望む「安曇野」へ

新コース
NEW

8/18(土)

12,800円



日本庭園イメージ

1 中条(6:00) = 新発田 = 新潟 = 三条 = 長岡 = 上越 = 美ヶ原温泉・割烹旅館 桃山(秀麗な日本庭園が自慢の宿で、旬の会席料理とご入浴をお楽しみください) = 安曇野・大王わさび農場(美しい湧き水が流れる日本最大級のわさび田で散策・信州名物のお買い物) = 上越(18:00) = 長岡 = 三条 = 新潟 = 新発田 = 中条



天竺の湯イメージ

おすすめ
POINT

- ①展望大浴場「天竺の湯」からは、晴れていれば遠く北アルプスの蒼い稜線をご覧いただけます。
- ②日本料理の五味・五色・五法の選り抜いた食材を活かした会席料理が自慢です。

無彩庵 池田 夏の軽井沢、素敵なフレンチレストランと バラ咲くガーデンへのお誘い

“軽井沢フレンチ”の代表格「エルミタージュ・ドウ・タムラ」その姉妹店として親しまれていた「無彩庵」から、池田昌章シェフがオーナーシェフとして独立オープンしたお店です。店名に自らの名を冠し、確かな味を揺るぎない自信で提供しています。緑が見えるスタイリッシュな店内では、上質の素材で作るフランス料理をカジュアルに楽しむことができます。



無彩庵イメージ

No. 291-005 長野

軽井沢で人気のフレンチレストランのコースランチとバラ咲くガーデンへ

「無彩庵 池田」のフレンチランチと イングリッシュローズ咲く 「軽井沢タリアセン」

新コース
NEW

7/7(土)

13,800円

1 中条(6:00) = 新発田 = 新潟 = 三条 = 長岡 = 無彩庵 池田(軽井沢の森に佇むレストランで旬の有機野菜や近郊の食材にこだわったフレンチ) = 軽井沢タリアセン(約180種1800株のイングリッシュローズに彩られます) = 長岡(18:30) = 三条 = 新潟 = 新発田 = 中条

おすすめ
POINT

【無彩庵 池田】軽井沢の有機野菜や、近郊の食材を酒粕や味噌など和の調味料と組み合わせたフレンチで、地元の農家から直接野菜を仕入れしているのもご主人のこだわりです。店内はモダンで、フレンチながら、お箸も用意されているという配慮があり、肩肘を張らず、普段着で気軽にお食事をお楽しみいただけます。
【メニュー】・アミューズ・前菜・メイン・デザート・コーヒー *内容は変更になる場合があります。



料理イメージ

おすすめ観光スポット



軽井沢タリアセンイメージ

軽井沢タリアセン：塩沢湖を中心として、美術館、ローズガーデン、レストランなどが併設されている軽井沢リゾートエリアです。英国の育種家デビッド・オースティンによって造り出された、約180種1800株のイングリッシュローズが咲き誇るローズガーデンは必見です。この時期は華道家・タレントとしても有名な假屋崎省吾さんの作品を睡鳩荘にてお楽しみいただけます。

6/14～7/8まで、華道家そしてタレントとしても有名な假屋崎省吾さんの作品を睡鳩荘にてお楽しみいただけます。この機会に優美な花の世界をご堪能ください。



軽井沢タリアセンイメージ



ツアーセンター(接統料はお客様負担となります)
受付時間/9:30～18:00 (年末年始以外無休)

0570-037154

内容お問い合わせは 0254-44-1360 / 025-255-6110
ホームページ <http://www.humming-tour.jp>

鳥

うかい鳥山 高尾の山里に佇む名店の絶品鳥料理を！

雄大な自然に抱かれた山間の庵。なつかしい日本の茶亭のもつなごみ。6500坪の庭園に咲き乱れる四季折々の花々と豊かな自然があわただしい日常をしばし忘れさせ、風雅な時を楽しませてくれます。



高尾山ケーブルカーイメージ

No. 606-003 東京 全国から多くのファンが訪れる鳥料理の名店へ

うかい鳥山・名物「地鶏の炭火焼き」とミシュラン三つ星「高尾山」へ

7/14(土)

12,800円 NEW

1 中条(5:30)＝新発田＝新潟＝三条＝長岡＝うかい鳥山(自慢の地鶏の炭火焼きをお楽しみ下さい)＝高尾山清滝駅+++ (ケーブルカー) +++高尾山駅・・・高尾山自由散策(パワースポット「薬王院」や自然研究路、お土産&グルメなど約1.5時間散策)・・・高尾山駅+++ (ケーブルカー) +++高尾山清滝駅＝長岡(19:45)＝三条＝新潟＝新発田＝中条



【うかい鳥山】約400年前の越中五箇山より移築した、かやぶき屋根と合掌造りのお店。手入れの行き届いた日本庭園は南浅川の源流をひきこみ、季節の樹木や花々と合わせて安らぎを感じる設計です。丹念に育てられた地鶏は肉厚でジューシーな食べ応えで、秘伝のたれにつけ込み焼きあげた豊かな味わいの炭火焼きは自慢の一品です。

うかい鳥山イメージ



料理イメージ

新コース

一特

鳥海山の恵み 世界のグルメが認めた極上グルメ！

夏の岩牡蠣は、濃厚な味わいから「海のチーズ」と呼ばれています。秋田県漁業仲人の宿「たつみ寛洋ホテル」では、出発月によって産地の違う牡蠣をお楽しみいただけます。



岩牡蠣イメージ

No. 602-002 秋田 絶品と称される鳥海山が育んだ「岩牡蠣」をご堪能下さい!!

夏の特選グルメ！鳥海山の恵み、絶品「岩牡蠣づくし」を味わう

6/21(木)・7/11(水)・7/14(土)

9,800円

1 長岡(5:30)＝三条＝新潟＝新発田＝中条＝村上＝元滝伏流水(鳥海山からの伏流水と苔の絨毯が美しいマイナスイオンスポットを散策)＝昼食(まさに旬！カキづくしの昼食)＝土田牧場(ジャージー牛乳を使用したソフトクリームが人気です)＝象潟道の駅(海の幸のお買い物)＝村上(18:00)＝中条＝新発田＝新潟＝三条＝長岡

岩牡蠣

ここもおすすめ

もう一つのグルメ！
土田牧場：草づくり
にこだわった究極の
ジャージー牛乳をつ
かった乳製品はオス
スメです！



一特



屋久島の倍ともいう降水量を誇る「鳥海山」から、湧き出る水が、長い年月をかけ広大なブナの原生林のミネラルを抱きながら海に解き放たれることにより「絶品の岩牡蠣」が育まれます。その中でも、地元象潟で最も多くの岩牡蠣を扱う「土田水産」社長オススメの幻ともいわれる「小砂川」と「象潟沖取り」の岩牡蠣を絶品の「カキづくし」でご賞味下さい。

【6月出発日】小砂川(こさがわ)産岩牡蠣：味わい深く繊細な味と香りで「味の芸術品」といわれる。
【7月出発日】象潟(ささかた)産の沖取り岩牡蠣：水深7～8mで取れ7月が一番美味しいといわれる。

元滝伏流水イメージ



鮎

鮎づくし 庄川の清流に育まれた、天下一の誉れ高い「天然 鮎」

鮎やでは庄川のせせらぎに耳を澄ませ、こまやかな鮎料理を味わえます。庄川っ子は鮎が食べたくないと、自然とこの店に足が向いてしまう…そんなお店です。

No. 601-009 富山 香り高く、味わい深い天然鮎に舌鼓！！

庄川の恵み、天然「鮎づくし料理」と夏の世界遺産・五箇山へ

7/29(日)

9,800円 NEW

1 中条(6:00)＝新発田＝新潟＝三条＝長岡＝上越＝庄川峡「鮎や」(庄川の清流で育まれた鮎づくしの料理をお楽しみ下さい)＝世界遺産・五箇山(夏の菅沼合掌集落を散策)＝上越(17:30)＝長岡＝三条＝新潟＝新発田＝中条



五箇山イメージ



鮎の塩焼きイメージ



【庄川鮎】夏を代表する高級食材としても知られる「鮎」。飛騨の山々から流れ出る清流庄川で育まれた鮎は天下一といわれます。「鮎や」では、庄川の伏流水で身の引き締まった新鮮な香り高い鮎を数々のこだわりの料理でお楽しみいただけます。
【メニュー】・鮎親うるか(塩辛)・鮎天ぷら・鮎お造り・鮎塩焼き・鮎酢の物・ご飯・味噌汁・漬物 *内容は変更になる場合があります。