

Weltausstellung in Japan Diese Mitglieder von Relais & Châteaux bieten exzellente Kulinarik und Gastfreundschaft im Land der aufgehenden Sonne

München, 29. Januar 2025 – Japan ist Gastgeber der Weltausstellung 2025 und erwartet vom 13. April bis zum 13. Oktober mehr als 28 Millionen Besucherinnen und Besucher, begleitet von über 160 teilnehmenden Ländern und 25 internationalen Organisationen. Unter dem Motto „Designing Future Society for Our Lives“ regt die Expo in Osaka dazu an, über die Gestaltung des Lebens von morgen nachzudenken – mit dem Ziel, eine nachhaltige und zukunftsfähige Gesellschaft sowie ein besseres Miteinander zu schaffen. Nachhaltigkeit, Gemeinschaft und Internationalität sind Werte, die auch Relais & Châteaux teilt. Die renommierte Hotel- und Restaurantvereinigung ist in Japan mit zahlreichen exklusiven Mitgliedern vertreten. Ob japanische Haute-Cuisine oder übernachten in einem traditionellen Ryokan: Eine Reise zur Weltausstellung bietet die perfekte Gelegenheit, einen Besuch in einem Relais & Châteaux Restaurant oder Hotel einzuplanen.

1. Relais & Châteaux La Bécasse, Osaka
2. Relais & Châteaux Kashiwaya Osaka Senriyama, Osaka
3. Relais & Châteaux Noborioji Hotel Nara, Nara City
4. Relais & Châteaux Kanamean Nishitomiya, Kyoto
5. Relais & Châteaux Nishimuraya Honkan, Toyooka

Relais & Châteaux La Bécasse, Osaka



Im Herzen des Geschäftsviertels von Osaka liegt das Relais & Châteaux La Bécasse. Das modern-minimalistisch eingerichtete Restaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, hat sich durch seine erstklassige Küche und den perfektionistischen Ansatz von Yoshinori Shibuya zu einer Ikone der feinen französischen Küche in Japan entwickelt. Der französisch-japanische Küchenchef wählt die Produkte für seine Gerichte der Jahreszeit entsprechend aus, um deren Geschmack voll zur Geltung zu bringen. Je nach Verfügbarkeit der frischen Zutaten setzt er selten das gleiche Gericht auf die Karte. Von schwarzen Trüffeln im Winter bis zu Morcheln im Frühling spiegelt das Omakase-Menü im La Bécasse, bei dem die Gäste nicht selbst von der Karte wählen, sondern sich ganz in die Hände des Küchenchefs begeben, die Aromenvielfalt der Jahreszeiten wider. Ebenso exklusiv wie die Gerichte ist auch das Restaurant selbst – lediglich acht Plätze stehen hier zur Verfügung. Weitere Informationen [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München



Relais & Châteaux Kashiwaya Osaka Senriyama, Osaka



Mit dem Versprechen, die japanische Kultur zu bewahren, lädt das Relais & Châteaux Kashiwaya Osaka Senriyama in einem beschaulichen Vorort von Osaka zu einem authentischen Erlebnis der Kaiseki-Küche ein, der Haute Cuisine Japans. Die vielseitigen Menüs bestehen aus zahlreichen kleinen Gängen, die sorgfältig aufeinander abgestimmt sind und auf besondere Weise Porzellan, Saisonalität und Regionalität in ein umfassendes kulinarisches Erlebnis einbinden. Die Speisekarte des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants umfasst acht Gerichte, die monatlich wechseln. Küchenchef Matsuo interpretiert klassische Rezepte neu und verleiht ihnen mit seiner kreativen Handschrift einen modernen Twist. Serviert werden die kunstvoll arrangierten Speisen im „Sukiya-Stil“, der sich an der Ästhetik der traditionellen japanischen Teezeremonie orientiert. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Relais & Châteaux Noborioji Hotel Nara, Nara City



Das 2022 renovierte Relais & Châteaux Noborioji Hotel Nara liegt im historischen Viertel von Nara, einer Stadt, 30 Kilometer westlich von Osaka, die alte Traditionen und modernen Charme miteinander verbindet. Das zeitgenössische Hotel mit hellen Zimmern und Suiten in schlichter Eleganz liegt nur wenige Gehminuten von den traditionellen Sehenswürdigkeiten der ehemaligen kaiserlichen Hauptstadt Japans entfernt. In unmittelbarer Nähe befinden sich der Kofuku-ji, einer der ältesten Tempel Japans, der zum Weltkulturerbe zählt, und der Nara-Stadtpark, in dem zahme Damhirsche frei herumlaufen. Abends wird es musikalisch im angeschlossenen Restaurant Le Bois, wenn ein Pianist mit klassischen Klängen die Gerichte begleitet, die Küchenchef Kouichi Sengoku mit Produkten aus der Region um Nara in seiner innovativen und raffinierten Küche verfeinert. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Relais & Châteaux Kanamean Nishitomiya, Kyoto



Eine traditionelle Unterkunft finden Gäste im Relais & Châteaux Kanamean Nishitomiya in der Nähe des modernen Stadtzentrums von Kyoto. Das Hotel ist ein Ryokan, ein japanisches Gasthaus, das durch sein minimalistisches Holzdesign mit Tatamimatten und Bambusmöbeln besticht. Die Gestaltung der Zimmer ist von der Schönheit Kyotos inspiriert und soll den Gästen ermöglichen, die Stadt während ihres gesamten Aufenthalts zu spüren. Mit Blick auf den japanischen Garten, der das Hotel umgibt, laden die acht großzügigen Suiten dazu ein, inmitten der geschäftigen Innenstadt zur Ruhe zu kommen. Die Gastgeber, Hoteliers in der fünften Generation, begrüßen ihre Gäste persönlich mit traditioneller japanischer Gastfreundschaft und sorgen mit herzlicher Hingabe dafür, dass sie sich an Details erfreuen, die speziell für sie geplant wurden - und dabei nie auf Matcha-Tee, Bier oder etwas anderes verzichten müssen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Relais & Châteaux Nishimuraya Honkan, Toyooka



Seit 160 Jahren und sieben Generationen heißt das Relais & Châteaux Nishimuraya Honkan seine Gäste in Toyooka willkommen. Die traditionell eingerichteten Zimmer mit Tatamis, Papierschietbetüren und Holzterrassen bieten Blick auf den üppig grünen japanischen Garten, in dem sich zwischen riesigen Kiefern und Pflanzen moosbewachsene Statuen und Teiche verbergen. Ein besonderes Erlebnis sind die heißen Thermalbäder, die mit Quellwasser aus dem nahe gelegenen Onsenji-Tempel befüllt werden. Gäste kommen hier in den Genuss vollkommener Entspannung, sowohl im großzügigen Innenbad als auch im Freiluftbad, das idyllisch von einem Bambushain umgeben ist. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), Bildmaterial [hier](#).

Über Relais & Châteaux

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 60

jule@segara.de

www.segara.de



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München