



JAPONSKO ZA OPONOU - KYOTO

Poznejte zemi vycházejícího slunce zcela jiným pohledem

Pro naše klienty, pro které je při cestování podstatný obsah, připravujeme jedinečné zážitky, které se významným způsobem liší od běžných zájezdů. Díky nim objevíte „Zemi vycházejícího slunce“ ve zcela jiném kontextu a začnete jej vnímat jako obsah skrytý mezi řádky.

Kyoto, bývalé císařské hlavní město Japonska, je místem, kde se tradice setkává s elegancí. Po více než tisíc let (794–1868) bylo centrem japonské kultury, politiky a náboženství. Dnes je známé svými zachovalými historickými památkami, které přitahují milovníky historie i krásy z celého světa. Návštěvníci mohou obdivovat více než tisíc chrámů a svatyní, jako je slavný Kinkaku-ji (Zlatý pavilon) nebo Fushimi Inari-taisha s nekonečnými řadami červených torii bran. Kyoto také nabízí možnost zažít tradiční čajové obřady, kimona a klidné zenové zahrady, které poskytují odpočinek od moderního světa. Přestože si město uchovává svůj historický šarm, nezůstává pozadu – živé čtvrti plné kaváren, butiků a moderní kultury dokazují, že Kyoto je stále živoucím srdcem Japonska.

Veškeré uvedené zážitky jsou pro privátní klienty – nejedná se o aktivity za účasti jiných osob (nejste součástí širší mezinárodní skupiny). Doprovází vás vždy místní anglicky mluvící průvodce, který bude vaším překladatelem po dobu zážitku. Doprava, např. z hotelu, není v ceně. V případě zájmu ji zorganizujeme.

Pokud hledáte gastronomické zážitky např. v michelinské, nebo podobně kvalitní restauraci, toužíte ochutnat pravé „Kobe“, kvalitní suši či rybu fugu a zároveň nepotřebujete asistenci překladatele, obraťte se na nás přímo, připravíme vám výběr restaurací na míru.

Uvedené ceny a podmínky jsou pouze informativní. Konkrétní cenová nabídka na vyžádání v CK MARCO POLO.

Barová noc s gejšou v Gionu, Kjóto

Pět historických zábavních čtvrtí Kjóta bylo dlouho centry pro volný čas a odpočinek návštěvníků chrámů a svatyní a místem společenského setkávání obchodnické třídy. Geiko (jak se ve správné kjótské mluvě říká plnohodnotným gejšám) a maiko (mladé geiko-učednice) zde obveselují a potěšují své zákazníky zpěvem, tancem, konverzací a ozashiki-asobi (tradičními společenskými hrami). Tyto elegantní společnosti jsou stále oblíbenými ztělesněními tradiční japonské kultury a historie a při tomto zážitku si můžete jejich kouzlo vychutnat sami při konverzaci a společných nápojích v baru.

- Vychutnejte si drinky v baru s geiko nebo maiko v jedné z historických nočních čtvrtí Kjóta (k dispozici jsou alkoholické i nealkoholické varianty).

- Vychutnejte si jedinečnou kulturu pohostinnosti této historické čtvrti prostřednictvím rozhovoru s geiko nebo maiko

*Hosty provedeme po speciálních barech v okolí čtvrti Gion, jako je například „Gion NITI“.

*Vezměte prosím na vědomí, že žádosti o konkrétní geiko nebo maiko nelze vyhovět.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočnick: ano

Skupina: privátní, 1-2 os.

Cena: od 53 000 Kč za skupinu



Soukromá zábava s gejšami s nápoji v tradiční restauraci Ochaya v Gionu, Kjóto

Gion Higaši, jedna z pěti historických zábavních čtvrtí Kjóta, je již dlouho centrem odpočinku a relaxace pro unavené návštěvníky chrámů a svatyní a mekkou pro společenská setkání obchodnické třídy. Geiko (jak se ve správné kjótské mluvě říká plnohodnotným gejšám) a maiko (mladé geiko-učednice) zde obveselují a potěšují své zákazníky zpěvem, tancem, konverzací a ozashiki-asobi (tradičními společenskými hrami). Tyto elegantní bavičky jsou stále oblíbenými ztělesněními tradiční japonské kultury a historie a při tomto zážitku si můžete sami vychutnat jejich kouzlo a zároveň si vychutnat osvěžující nápoj v čajovně Ochaya Man.

- Užijte si tradiční taneční vystoupení maiko za doprovodu loutny šamisen, na kterou hraje geiko.
- Zažijte tradiční společenské hry (ozashiki-asobi) s geiko a maiko v soukromém banketním domě ochaya v historické zábavní čtvrti Gion Higashi, kde se odehrává noční život.
- Vychutnejte si nápoje při rozhovoru s geiko a maiko a užijte si jejich vytríbenou tradiční pohostinnost (k dispozici jsou alkoholické i nealkoholické varianty).

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-2 os.

Cena: od 83 500 Kč za skupinu



Soukromá zábava s gejšami a lahodná japonská kuchyně v tradiční restauraci Ochaya v Gionu v Kjótu

Gion Higaši, jedna z pěti historických zábavních čtvrtí Kjóta, je již dlouho centrem odpočinku a relaxace pro unavené návštěvníky chrámů a svatyní a mekkou pro společenská setkání obchodnické třídy. Geiko (jak se ve správné kjótské mluvě říká plnohodnotným gejšám) a maiko (mladé geiko-učednice) zde obveselují a potěšují své zákazníky zpěvem, tancem, konverzací a ozashiki-asobi (tradičními společenskými hrami). Tyto elegantní bavičky jsou stále oblíbenými ztělesněními tradiční japonské kultury a historie a při tomto zážitku si můžete sami vychutnat jejich kouzlo a zároveň si vychutnat osvěžující nápoj v čajovně Ochaya Man.

- Užijte si tradiční taneční vystoupení maiko za doprovodu loutny šamisen, na kterou hraje geiko.
- Zažijte tradiční společenské hry (ozashiki-asobi) s geiko a maiko v soukromém banketním domě ochaya v historické zábavní čtvrti Gion Higashi, kde se odehrává noční život.
- Vyrazte na čerstvě připravené teplé jídlo z vlastní tradiční japonské restaurace a zároveň se zaposlouchejte do zpěvu a tance geiko a maiko

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

Cena: od 95 000 Kč za skupinu



Večer s gejšou v Arashiyamě: večere Kaiseki a zábava

Arashiyama je jedním z nejvyhlášenějších malebných míst v Kjótu. Během tohoto zážitku si užijete večer s gejšami a vychutnáte si tradiční večeri kaiseki v kjótském stylu v okouzující restauraci Arashiyama Kumahiko, která se nachází nedaleko ikonického mostu Togetsukyo, symbolu Arashiyamy. Jedná se o exkluzivní záležitost, na kterou jsou zváni jen zřídkakdy noví návštěvníci. Čeká vás podmanivé vystoupení gejš*, maiko** a jikata*** z místní čtvrti Hanamači a zároveň se ponoříte do lahodných chutí sezónní kuchyně kaiseki.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-2 os.

Cena: od 60 000 Kč za skupinu



Vykovejte si vlastní nůž u šermíře v Kjótu

Masahiro Tantojo se nachází uprostřed zelených hor v Kameoce v Kjótu. Pod vedením Yuya Nakanishiho, jednoho z mála aktivních japonských mečířů, si zde účastníci vyrobí kogatanu, malý užitkový nůž s plynulou

konstrukcí čepele a rukojeti. Zážitek využívá stejný postup, jaký se používá při výrobě tradičních japonských mečů. Účastníkům nabízí vzácnou příležitost osobně udeřit do „tamahagane“ vlastníma rukama a navrhnout vzor čepele, který určuje krásu nože. Poté, co mečíř vyryje kogatanu, si účastníci mohou svůj výtvar v den zážitku odnést domů.

Délka: 240 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-4 os.

Cena: od 11 000 Kč za osobu



Vyjádrete své pocity pomocí kaligrafie a spojte se se svým vnitřním já v tradičním kjótském městském domě

Vyzkoušejte si kaligrafii se světoznámým mistrem Shin-Reiem, který vystupoval v Evropě, Americe a Asii. Shin-Rei vás povede k vyjádření vašich emocí prostřednictvím kaligrafie s osobními instrukcemi. Hotové dílo si můžete odnést domů jako závěsný svitek na vystavení. Vyostřete svou citlivost a zlepšete své vyjadřovací schopnosti prostřednictvím kaligrafie v tradičním kjótském městském domě Gensouan.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-2 os.

Cena: od 8 600 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 17 200 Kč)



Večer klidu: Soukromý Zazen a jedinečná vegetariánská buddhistická kuchyně

Pěstujte svůj vnitřní klid při soukromém večerním zážitku v chrámu Hozenin, skrytém klenotu dostupném krátkou jízdou vlakem z kjótského nádraží. Pod vedením zástupce hlavního kněze zde dosáhnete rovnováhy těla, dechu a mysli cvičením zazen u svíček a ochutnáváním zdravých ingrediencí v jídle šódžin rjori, které kombinuje japonskou a čínskou buddhistickou kuchyni na rostlinné bázi a využívá zkušeností hlavního kuchaře nedalekého chrámu Mampuku-ji. Po rozhovoru s ním u čaje a dezertu navštivte sochu svého strážného božstva a na památku na večer obdržíte pečeť goshuin přizpůsobenou vašemu znamení japonského zvěrokruhu.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 5 600 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 200 Kč)



Seznamte se s uměleckým zpracováním střešních tašek Kawara v kjótském stylu na soukromé prohlídce továrny Asada Kawara

Charakteristické, složité střešní tašky, které zdobí a chrání tradiční japonské stavby, jako jsou chrámy a čajovny, se nazývají kawara a proces jejich výroby je sám o sobě uměleckou formou. Zjistěte, jak tyto tašky vznikají, a odneste si některé z nich domů jako suvenýr během prohlídky význačné a dlouho fungující továrny Asada Kawara, poslední pece v Kjótu, která vyrábí střešní tašky ručně.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 5 800 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 600 Kč)



Namíchejte si vlastní uklidňující originální vůni s cedrovými esenciálními oleji z chrámu Daitokudži Soken-in v Kjótu

V YUGUE, kterou provozuje Sakushima, výrobce buddhistických oltářů v Kjótu, se zúčastněte aroma workshopu s 5-6 druhy kjótských esenciálních olejů, včetně cedrového oleje z chrámu Daitokuji Soken-in. Seznámíte se s technikami všímavosti, dýchání a meditace, které zklidní vaši duši. Domů si odnesete vytvořené esenciální oleje a pokojové spreje a tři speciální suvenýry. Užijte si chvíle klidu a odpočinku od každodenního života s léčivými vůněmi 100% přírodních japonských esenciálních olejů.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 5 800 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 600 Kč)



Vydejte se na cestu samuraje v Kjótu prostřednictvím výuky kendó od potomka samurajské rodiny

Kendó je japonské bojové umění s prastarými kořeny, které se vyvinulo z kendžucu, samurajské techniky boje s mečem. Mezi nesčetnými japonskými bojovými uměními je kendó známé tím, že si zachovává duchovní kulturu ikonické japonské třídy buši neboli samurajů, která zemi vládla po staletí. Využívá atletické soupeření s jedním soupeřem ke zdokonalení mysli a těla a k rozvoji charakteru. Jedná se o výjimečný zážitek, při kterém se seznámíte s posvátným duchem tohoto bojového umění od odborníka na kendó a samurajskou historii Tomoyoshiho Yamanaky - který je zároveň potomkem samurajské rodiny.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 32 000 Kč za skupinu



Prozkoumejte Washoku v úctyhodném obchodě Dashi v Kjótu - uvařte si Onigiri a polévku Miso s Dashi

Japonská kuchyně washoku je uznána organizací UNESCO jako nehmotné kulturní dědictví a je oslavována pro své zdraví prospěšné účinky. Tento exkluzivní zážitek vás naučí, jak se v kjótském obchodě s dashi, založeném v roce 1903, naučit dashi, základní kámen washoku. Naučíte se vyrábět dashi, prohlédnete si továrnu, ochutnáte různé druhy dashi a nastrouháte vložky bonito. Součástí je i hodina vaření, při níž se z dashi připraví rýžové kuličky onigiri a polévka miso. Tento zážitek prohloubí vaše uznání a pochopení japonské kuchyně a kultury.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-10 os.

Cena: od 6 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 12 000 Kč)



Soukromá návštěva chrámu v Kjótu s meditací zazen, kopírováním Sutry a Matčou

Ačkoli je kjótský chrám Kosei-ji obvykle pro veřejnost uzavřen, tento exkluzivní výlet vám umožní speciální prohlídku vedenou osobně zástupcem hlavního kněze. Najděte svůj vlastní klid při cvičení zazen a ručním kopírování sůter při pohledu na klidnou skalní zahradu Šinwa-no-Niwa, kterou vytvořil známý zahradní designér Mirei Šigemori. Nakonec se pohodlně usadte a popovídejte si se zástupcem hlavního kněze u čaje matcha a sezónních cukrovínek wagashi.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8os.

Cena: od 5 800 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 600 Kč)



Naučte se tradiční lakové techniky Kintsugi v historické vile Higashiyama v Kjótu

Kintsugi - což v doslovném překladu znamená „lepení zlatem“ - je tradiční umění opravy rozbité keramiky pomocí laku urushi, na který se nanáší kovový prášek. Během tohoto zážitku se seznámíte s estetikou a technikou autentického kintsugi od celosvětově působící lakýrnice Mio Heki. Pracujte s mosazným práškem na příhodném místě: v bývalém sídle měděného magnáta a poznejte japonské tradice, historii a umění prostřednictvím prostoru i řemeslné práce. Pomocí kintsugi vdechněte nový život keramickým nádobám a inspirujte se v historické vile obklopené nádhernou zelení.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočnick: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 9 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 18 000 Kč)



Speciální prohlídka Kennin-ji, nejstaršího zenového chrámu v Kjótu - s čajem Matcha

Kennin-ji se nachází v oblasti Higašijama a je nejstarším zenovým chrámem v Kjótu. K jeho mnoha oblíbeným atrakcím patří zahrady Čouon-tei a Daiou-en, fyzické znázornění zenového světového názoru a malba Sórjú-zu s dvojčaty draky na stropě přednáškového sálu. Tento plán nabízí možnost mít chrám jen pro sebe v hodinách před otevřením jeho bran pro veřejnost a vychutnat si speciální prohlídku s komentářem chrámového mnicha a poté se projít po jeho areálu na vlastní pěst. Kromě toho se projdíte čtvrtí Higashiyama kolem chrámu do moderní japonské vilové restaurace Akagane Resort Kyoto Higashiyama 1925 na matcha a sladkosti.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-2 os.

Cena: od 56 000 Kč za skupinu



Ikebana a čajový obřad pro čtyři roční období - v tradiční rezidenci Machiya v Kjótu

Gensoan je historická rezidence kjómačija v kjótské čtvrti Šidžó Karasuma, kterou již více než 130 let s láskou uchovává velkoobchodník s kimony. V tomto exkluzivním se dozvíte vše o sezónních obřadech zaměřených na slavnosti a události a o květinové výzdobě ikebany, která se ve zdech tohoto architektonického pokladu předává z generace na generaci. Vyzkoušejte si aranžování díla ikebany na vlastní kůži a poté si vychutnejte lehký čaj usucha a tradiční sladkosti wagashi v autentické čajovně. Poznejte hlubokou kulturní estetiku Japonska, jemné střídání čtyř ročních období a jemnou sezónnost přípravy čaje a nádobí.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 5 200 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 10 400 Kč)



Prohlídka palírny saké, ochutnávka saké a pěší prohlídka města Nišidžin v Kjótu

Palírna Sasaki Sake Brewery byl založen v roce 1893 a nachází se v centru Kjóta. Vyrábí řadu lahodných saké a využívá k tomu čistou, bohatou podzemní vodu známou jako Kinmeisui a Ginmeisui. V rámci tohoto zážitku se vydejte za poznáním tradice výroby saké v Kjótu, kde se projdete jejím okolím, prohlédnete si pivovar a ochutnáte saké. Objevte bohatou historii pálení saké v Kjótu a jeho rozkvět v oblasti Nišidžin a poté si dopřejte lahodné saké z Sasaki Sake Brewery.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočnick: ano

Skupina: 1-12 os.

Cena: od 5 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 000 Kč)



Restaurace Tenjaku v Kjótu oceněná michelinskou hvězdou: Vychutnejte si soukromě menu Tempura Kaiseki.

Ve čtvrti Nišidžin v Kjótu, kde se zrodilo nejvýznamnější japonské tradiční hedvábí známé jako Nišidžin-ori, stojí restaurace Tenjaku, podnik s japonskou kuchyní a tempurou oceněný hvězdičkou v průvodci Michelin Kyoto Osaka 2024. V tomto plánu si můžete vybrat své oblíbené ingredience na tempuru a vychutnat si soukromou večeři s lahodnou tempurou připravenou přímo před vašimi očima. Nesrovnatelné jídlo zakončete čajem matcha, který pro vás připraví šéfkuchař, jenž se dlouhodobě věnuje čajovému obřadu.

Délka: 160 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 9 900 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 19 800 Kč)



Čajový obřad s lehkým sezónním jídlem v autentické čajovně v Kjótu

V čajovně Towa Ryokan, která se nachází v pěší vzdálenosti od kjótského nádraží, si vychutnáte čajový obřad, jehož součástí je lehké jídlo složené ze sezónních pochoutek. Zážitek začne jídlem, po kterém vám Yoshiko Ota, majitelka Towa Ryokan a praktikující čajového obřadu s přibližně 30 lety zkušeností, naservíruje čaj v Seika-an, pravé čajovně. Díky pečlivému vedení paní Oty se nemusí obávat ani ti, kteří japonský čajový obřad neznají. Jednoduše se uvolněte a ponořte se do tohoto tradičního japonského zážitku.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-7 os.

Cena: od 6 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 12 000 Kč)



Tradiční barvení indigem na venkově v Kjótu a vytvoření vlastní „japonské modré“ stuhy

Kobo Ainoyakata v Kjótu pokračuje v tradiční metodě barvení japonského indiga. Zde si můžete sami obarvit jedinečnou štolu v nádherném tmavém indigovém odstínu, který odedávna nese přezdívku „japonská modř“ pro svou oblíbenou kulturní všudypřítomnost v Japonsku již od dávných dob. Barvíř Toru Shimomura bude vaším průvodcem světem barvení indigem a naučí vás nejen jeho techniky a kouzla, ale podělí se s vámi i o jeho příběh. Tradiční barvení indigem je dynamický živý proces, takže žádné dva kusy nejsou nikdy úplně stejné - což z něj činí dokonalou oslavu ichigo ichie - jednoho z názvů pro tradiční japonskou lásku k pomíjivosti a prchavosti - což znamená „šance, která přichází jen jednou“.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 7 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 15 000 Kč)



Ozdobte si svůj vlastní japonský nůž a brusný kámen

Tennen Toishi-kan neboli Muzeum přírodních brousků a kamenů je interaktivní muzeum umístěné v bujných lesích města Kameoka v prefektuře Kjóto, které je známé svou prvotřídní produkcí přírodních brousků a kamenů. Tento plán zahrnuje různé praktické zkušenosti, jako je zpracování přírodního kamene, broušení nožů a zkušební řezání - a také soukromou prohlídku s ředitelkou muzea Aki Tanakou, která se obvykle k prohlídkám přímo nehlásí. Poznejte zblízka a osobně tradiční japonské meče, kuchyňské nože a truhlářské nástroje, jako jsou ruční hoblíky. Na památku si domů odnesete přírodní brousek spárovaný s velmi vyhledávaným japonským kulinářským nožem.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 6 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 13 000 Kč)



Vychutnejte si Kjóto Kaiseki nebo Kobe Beef Sukiyaki s výhledem do zahrady a dezertem v soukromém baru

Haku Kyoto Cuisine je luxusní ryotei nacházející se na rušné ulici Kiyamachi v historickém centru Kjóta. Tato elegantní restaurace v japonském stylu má otevřenou místnost tatami s výhledem na řeku Kamo a soukromé pokoje s výhledem do nádherné zahrady na nádvoří, kterou navrhl světoznámý umělec. Tento zážitek přesahuje rámec stolování a představuje kaligrafické svitky z doby samurajů a vynikající keramiku. Ve speciální místnosti si můžete vychutnat pestrý kurz kjókaiseki se sezónními surovinami nebo kurz sukiyaki z hovězího masa Kobe. Po jídle se podává dezert v barové části, která je hostům obvykle nepřístupná.

Délka: 170 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 9 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 18 000 Kč)



Matcha Kaiseki Dining v restauraci Ryotei v Udži, Kjóto

V Tatsumiya, historické a dlouholeté restauraci poblíž chrámu Byodoin s výhledem na řeku Udži, si vychutnejte kjókaiseki fine dining, který se točí kolem konceptu „stolování na matcha“ a nabízí pokrmy z vysoce kvalitního zeleného čaje matcha. Před začátkem kurzu se od majitele restaurace a šéfkuchaře 8. generace Soichira Hidariho dozvíte o vývaru z polévky daši - nejdůležitější ingredienci kjótské kuchyně - a ochutnáte různé druhy daši. Poté, co si pochutnáte na jídle, se podívejte na řeku Udži a pan Hidari vám naservíruje voňavou matchu Udži a sezónní ručně vyráběné sladkosti ve stylu čajového obřadu. Tento zážitek, který si nejlépe vychutnáte k večeři, je ideálním zakončením dne stráveného procházkou po malebném městečku Udži.

Délka: 180 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-10 os.

Cena: od 7 800 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 15 600 Kč)



Nakamura Tokichi v Udži - Zážitek z autentického čajového obřadu s praktickým mletím zeleného čaje

Společnost Nakamura Tokichi Honten, založená v roce 1854 v Udži v Kjótu, je synonymem pro čaj matcha. V tomto exkluzivním plánu zažijete tradiční umění japonského čajového obřadu v historické čajovně, která je jen zřídka přístupná široké veřejnosti. Rozemelte si vlastní tenču - čajové lístky, ze kterých se matcha skládá - pomocí mlýnského kamene a poznejte úžasný svět japonského čaje. Hosté si také budou moci pochutnat na chasobě (čajové pohankové nudle) a namacha (želé z čerstvého čaje)*, dvou nejoblíbenějších pokrmů Nakamury Tokičiho.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 4 200 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 8 400 Kč)



Kyotská Keramika – staňte se hrnčářem

V renomované peci Shoukoku, která byla založena před více než 100 lety, se v Kjótu vyrábí vynikající keramické nádobí, které používají špičkové restaurace ryotei a pro pokrmy kappo. V této prestižní peci, která zachovává tradice a zároveň neustále hledá inovace, objevíte tajemství dlouhotrvající a vysoce kvalitní keramiky při ruční výrobě nebo malování keramiky pod vedením zkušeného řemeslníka, který ovládá umění výroby keramického nádobí kjó-jaki a kijomizu-jaki. Na keramiku vytvořenou řemeslníkem na elektrickém hrnčářském kruhu můžete také vepsat své jméno.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 10 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 20 000 Kč)



Zážitek z kaligrafie Hiragana s kaligrafkou Saori Kunihiro a prohlídka umělecké dílny Hyogu

Naučte se psát znaky hiragany kaligraficky od Saori Kunihiro, kjótské kaligrafky a současné umělkyně, jejíž díla jsou vystavena ve známých chrámech a svatyních. Sledujte historii hiragany a na základě kaligrafie paní Kunihiro si vyzkoušejte napsat své jméno v hiraganě. Místem tohoto zážitku je dílna Kjó-hjógu Koseido, která se specializuje na hjógu, řemeslo montáže uměleckých děl. Po kaligrafickém zážitku si dílnu prohlédnete. Zjistíte, jakou roli hraje hyogu při uchovávání kaligrafie a obrazů.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 5 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 000 Kč)



Tkaní japonských doplňků z brokátu Nishijin v Masuya Takao v Kjótu

Vyzkoušejte si tradiční tkaní v historickém ateliéru v Kjótu s použitím jejich charakteristické příze nenkin. Naučte se ovládat ruční tkalcovský stav se zručným řemeslníkem a po skončení zážitku obdržíte tašku vyrobenou z vaší látky. Utkejte pestrobarevné střapce a ponořte se do staletí starého řemesla v prostředí, které je návštěvníkům obvykle nepřístupné.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 6 800 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 13 600 Kč)



Výroba bambusových hůlek v bambusovém srdci Kjóta

Takano Chikko - což znamená „bambusová dílna“ - se nachází ve městě Nagaokakyo, které je v prefektuře Kjóto nejvýznamnější oblastí pro výrobu vysoce kvalitního bambusu. Čajové soupravy a další potřeby pro domácnost se zde vyrábějí odborným řemeslným a dřevařským zpracováním z bambusu pocházejícího z udržitelných zdrojů a recyklovaného chrámového stavebního materiálu.

V rámci tohoto zážitku se naučíte řemeslu tím, že si ve vlastním obchodě a galerii Chikubuen v dílně vyrobíte osobní sadu bambusových hůlek, a zároveň si vyslechnete odborný výklad o historickém vztahu mezi bambusem a japonskou kulturou, o kjótských odrůdách této rostliny a o úsilí dílny o udržitelnější společnost. Na závěr si pochutnáte na sezónních japonských cukrovinkách a čaji matcha podávaném v bambusovém nádobí.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 6 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 13 000 Kč)



Vydejte se na úžasnou cestu za poznáním kjótské kuchyně a kultury kappo

Arašijama je jedním z nejznámějších a nejmalebnějších míst v Kjótu. Během tohoto zážitku si vychutnáte lahůdky kuchyně kappo v Arashiyama Kumahiko, tradiční restauraci v kjótském stylu, která se nachází v blízkosti ikonického mostu Togetsukyo, symbolu Arashiyamy. Staňte se přímými svědky kulinářského mistrovství, když jsou pokrmy zručně připravovány přímo před vašima očima, a oddejte se příjemné konverzaci s majitelem naproti pultu. Vychutnejte si jedinečný zážitek v soukromé místnosti elegantního domu ve stylu sukiya, který pečlivě vyrobili zruční řemeslníci.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 9 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 18 000 Kč)



Vychutnejte si kurz Okashi Kaiseki s japonským čajem v historickém japonském domě v Higašijamě v Kjótu

Ve specializovaném obchodě s cukrovinkami Okashi Sodoh, který se snaží zachovávat tradice prostřednictvím inovací, připravují zruční řemeslníci v otevřené kuchyni sladkosti a pokrmy kaiseki. Proces můžete sledovat a zároveň si pochutnávat na čerstvě připravených dobrotách v soukromém prostoru s pěti různými japonskými čaji. Na přání si můžete vychutnat párování s japonským alkoholem, který promyšleně vybral sommeliér, aby dokonale doplnil sezónní menu.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-8 os.

Cena: od 5 600 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 11 200 Kč)



Speciální soukromá prohlídka chrámu Mjokakudži v Kjótu, který je po většinu roku pro veřejnost uzavřen

Mjokakudži je historický chrám v Kjótu, který byl založen v roce 1378 a v roce 1583 se usadil v okrsku Kamigjó. Je klíčovým chrámem buddhismu Ničiren, je spojen s osobnostmi jako Oda Nobunaga a Saito Dosan a je zobrazen na Rakuchu Rakugai-zu, sérii skládacích panelů Národního pokladu. Při této prohlídce vás chrámem provede mnich a seznámí vás s jeho historií. Navštívíte dva obvykle nepřístupné sály: Okushoin, kde si můžete dát čaj a sladkosti, a Soshido, kde si poslechnete zpěv súter a bubny taiko.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-6 os.

Cena: od 5 000 Kč za osobu (v případě účasti 3 osob, je minimální cena 10 000 Kč)



Soukromá prohlídka a lekce japonského uruši v lakovně Tsutsumi Asakichi

Objeďte zázraky uruši, japonského laku, při soukromé prohlídce lakovny Tsutsumi Asakichi, která byla založena v roce 1909. Kromě nahlédnutí do zákulisí tradiční dílny si hosté ozdobí plnicí pero lakem a odnesou si ho domů jako suvenýr.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: 1-4 os.

Cena: od 6 700 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 13 400 Kč)

