



JAPONSKO ZA OPONOU - TOKIO

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.

Tokio, hlavní město Japonska, je fascinující metropole, která spojuje historické dědictví s moderními technologiemi a kulturou. Od skromných začátků jako rybářská vesnice Edo v 12. století se Tokio v 17. století stalo sídlem šógunů a středobodem moci. Dnes, po staletích proměn a obnovy, včetně poválečné rekonstrukce, je Tokio symbolem neustálého rozvoje. Návštěvníci mohou objevovat kontrasty starého a nového – od tradičních svatyní Asakusa po futuristické čtvrti Shibuya a Shinjuku. Tokio nabízí nekonečné možnosti: skvělou kuchyni, nákupy, umění a jedinečnou atmosféru v každé části města. Ať už jde o klidné zahrady císařského paláce nebo pulzující noční život, Tokio je město, které nikdy nespí a vždy překvapí svou energií a inovací.

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.

Soukromý čajový dýchánek gejši s vystoupením japonského tradičního tance a šamisen v Tokiu

Arakicho v tokijské čtvrti Yotsuya je známé svou historií prosperující čtvrti gejš. V rámci tohoto exkluzivního zážitku se setkáte s gejšou v soukromé místnosti tatami v Onnoze, japonském kulturním salonu v Arakichu. Gejši jsou talentované ženy, které na setkáních baví hosty zpěvem, tancem a hudebními vystoupeními. Přestože jsou v Japonsku hluboce zakořeněné, jejich počet se snižuje a vzájemná setkání jsou stále vzácnější a cennější.

Při tomto zážitku si můžete vychutnat intimní, soukromé a luxusní setkání s gejšou jako v jejím vlastním domě a stát se svědky fascinujícího tradičního japonského tance a představení šamisen zblízka.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-8 os.

Cena: od 43 000 Kč za skupinu



Zažijte sílu sumó: soukromá ranní prohlídka s průvodcem a poznejte japonský národní sport

Sumo je v Japonsku tradiční kulturní aktivitou i národním sportem s bohatou historií sahající až do 8. století, jak je zaznamenáno v knihách Kodžiki (dokončena v roce 712) a Nihonšoki (dokončena v roce 720). V období Edo (1603-1868) vznikla současná podoba sumó. Tento zážitek nabízí možnost navštívit brzy ráno stáj sumo v Tokiu a sledovat aktivní rikishi (zápasníky sumo) při tréninku. Doprovodí vás průvodce, který vás seznámí s historií a zajímavostmi sumó před tréninkem i po něm, a umožní vám tak plně docenit sumó, i když nemáte o tomto sportu žádné předchozí znalosti.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-12 os.

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



Naučte se kaligrafii a vytvářejte pohlednice se sezónními kanji pod vedením kaligrafa Kasetsua

V tomto exkluzivním zážitku si v Paper Tree, specializovaném papírnictví v Kudanšitě v Tokiu, pod vedením mistra kaligrafa Kasetsu vytvoříte pohlednice z papíru washi se sezónními znaky kandži. Přijměte japonskou kulturu sezónního psaní dopisů a vytvořte kaligrafické dílo s ohledem na své blízké. Vyjádřete své pocity v kandži a zároveň si vychutnejte texturu papíru washi, vůni inkoustu sumi a další tradiční japonské materiály. Obdržíte také razítko, abyste mohli na své přání napsat dopis a poslat ho z cest.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

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



Soukromá zkušenost s výrobou japonských vůní s návrhářem vůní v Tokiu

V historickém domě Kudan House v tokijské čtvrti Chiyoda se vydejte na cestu vůní s odborníci na parfémy a návrhářkou vůní Megumi Fukatsu. Přičichněte k různým vysoce kvalitním ingrediencím, které byly v den vašeho zážitku čerstvě nasbírány a použity v japonských vůních. Poté pro vás paní Fukatsu vytvoří vaši vlastní jedinečnou vůni prostřednictvím procesu míchání, který zohledňuje faktory, jako je váš životní styl a fyzická kondice. Uvolněte se při nasávání aromatických vůní japonských rostlin, květin a bylin v rafinovaném a klidném prostoru.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-2 os.

Cena: od 19 000 Kč za skupinu



Soukromá meditační Zazen v zenovém chrámu v Asakuse s Matcha a sladkostmi

Zenový chrám Kinrjúdži v tokijské Asakuse založila v roce 1611 Kamehime, dcera vojévůdce Tokugawy Iejasua. Tichý chrám obklopený zelení poskytuje klidné prostředí, kde můžete objevit ducha zenu a najít své vnitřní já. Budete sedět se zkříženýma nohama, poslouchat sútry a zklidňovat svou mysl i tělo pod vedením zenového mnicha. Při poslechu kázání hlavního kněze si také vychutnáte matcha a sladkosti.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-12 os.

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



Naučte se tradiční hudbu na šamisen od mistra Itchu Miyako a vychutnejte si oběd v dlouholeté restauraci Ryotei v Tokiu

V soukromé místnosti tatami ve slavné restauraci Akasaka Asada v tokijské čtvrti Akasaka si vychutnejte hru na tradiční loutnu šamisen od Itchu Miyako, hráče na šamisen. Tento mistr hudby také účastníky provede praktickou hrou na ni. Vychutnejte si poutavou přednášku o tradici hudby šamisen Itchu-bushi, která je národně uznávaným významným nehmotným kulturním statkem, a o jejích kořenech v buddhismu. Zážitek zakončete vychutnáním vynikajících pokrmů kuchyně Kaga v luxusním prostředí Akasaky, tradiční zábavní čtvrti s nočním životem, kde tradiční pohostinnost dosáhla až do současnosti v průběhu generací živé historie.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 26 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 52 000 Kč)



Vyrobte si ručně vyráběný kuchyňský nůž, nebo malou katanu z tradiční oceli Tamahagane u kovářů Hirata Bladesmiths na předměstí Tokia

Mistr pece murage Nodoka Hirata vyrábí ve firmě Hirata tradiční ocel tamahagane, kterou kovář Sukehira Hirata opracovává kladivem a kovadlinou do jemných čepelí. Zatímco Sukehira je jako nožíř používající tradiční materiály a techniky již vzácným druhem, Nodoka je jednorozec: žena murage neboli mistr tradiční pece. Společně vás přivítají ve svém světě kování čepelí tataru. Naučte se stejné techniky, které se používají při kování ikonických mečů samurajů, a vyzkoušejte si výrobu vlastního kuchyňského nože, nebo vlastní malé katany, který vám Hiratovi dokončí a zašlou s rytinou podle vašeho výběru.

Kuchyňský nůž

Délka: 210 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1 os.

Cena: od 40 000 Kč za osobu

Malá katana

Délka: 180 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1 os.

Cena: od 22 000 Kč za osobu





Zážitek z přípravy vonných kadidel v Koju v Ginze - 440 let tradice

Projděte si 440 let kadidelnice v Koju, jednoho z nejlepších obchodů na Ginze. Během tohoto zážitku si smícháním více než tuctu různých vonných ingrediencí vytvoříte vlastní vonný sáček. Exkluzivně obdrží hosté také několik sezónních kadidel a kadidelnici, kterou si mohou odnést domů. Jako další možnost se můžete ponořit do umění japonské kadidlové etikety a zúčastnit se sezení monko, kde oceníte tři různé vůně.

Délka: 60 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-3 os.

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



Ochutnávka saké a párování s jídlem v nejstarším tokijském obchodě se saké

Ochutnejte místní saké v kombinaci s vynikajícím jídlem ve 400 let staré restauraci Toshimaya. Toto menu vychází z konceptu „Edo-Tokyo Modern“ a je vzrušující příležitostí prozkoumat svět saké, historii Toshimaya a chutě předávané z období Edo (1603-1868), kdy se Tokio stalo hlavním městem Japonska.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 2-8 os.

Cena: od 3 500 Kč za osobu



Vegetariánská kuchyně šódžin císařských princezen v tokijském klášteře - Zen prostřednictvím jídla

Šódžin rjori je v Japonsku dobře známá jako vegetariánská kuchyně, která vznikla v buddhistickém chrámu. Sankoin je jediným chrámem, který pokračuje ve stylu „Take-no-gošó“ a navazuje tak na šest století starou tradici. Navštivte jeho klášter v tokijské oblasti Musaši-Koganei a seznamte se s historií mnišek v japonském buddhismu. Než usednete k jídlu od šéfkuchaře Koushuna Nishii, prohlédněte si klášter a dozvíte se vše o filozofii zenu. Po jídle si vychutnejte soukromý rozhovor s Nishii.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

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



Ochutnejte výjimečné saké v kombinaci s kuchyní ve stylu Edo v tokijské restauraci Nihonbashi

Vydejte se do světa saké v tokijské čtvrti Nihonbaši, která byla od období Edo (1603-1868) prosperujícím centrem obchodu a podnikání. V soukromé místnosti japonské restaurace Moromiya ochutnejte pět vzácných druhů saké z celého Japonska, z nichž každý je spojen s jídly kuchyně Edo, místními tokijskými pochoutkami. Kromě tohoto kurzu ve stylu párování saké se dozvíte o procesu vaření saké, charakteristice různých výrobců a druhů saké v Japonsku a další informace.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

Cena: od 6 600 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 13 200 Kč)



Výuka vegetariánské kuchyně Shojin Ryori od mnicha v Tokiu

V areálu klidného chrámu Jokokuji v tokijské Akasace se nachází Akasaka Teran, škola vaření, kde se od chrámového mnicha dozvíte vše o šódžin ryori, buddhistické vegetariánské kuchyni. Nejprve se seznámíte s buddhistickým učením a smýšlením, které stojí za touto kuchyní, a poté si sami připravíte jídlo šódžin ryori ze sezónních surovin. Vychutnejte si jídlo v hlavním chrámovém sále a pak si u čaje a sladkostí popovídejte o svých zážitcích. Tento léčivý zážitek vás naplní pocitem vděčnosti za požehnání přírody a lidí kolem vás.

Délka: 180 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-4 os.

Cena: od 8 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 17 000 Kč)



Vyrobte si moderní wagashi a vyjádřete čtyři roční období Japonska v květinách

Sdružení Wanaha Art Food Association učí umění vytvářet krásné květiny pomocí sladké fazolové pasty, která je nezbytná pro výrobu wagashi (tradičních japonských sladkostí), a dietních ingrediencí. Na tomto kurzu se naučíte vyrábět „květy ze sladké fazolové pasty“ se sezónními motivy, přičemž budete pozorně sledovat ukázkou instruktora, a poté si své výtvořky vychutnáte s čajem. Tento zážitek, který se koná ve stylovém prostoru nedaleko tokijského nádraží, nabízí pohled na vynikající japonskou kulturu stravování prostřednictvím jemných květinových sladkostí.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 7 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 14 000 Kč)



Objevte kulturu Edo prostřednictvím kaligrafie Kabuki-moji Kanteiryu v Tokiu

Objevte historii tradičního japonského divadelního umění kabuki a napište znaky písmem kabuki-moji během tohoto exkluzivního soukromého zážitku. Zážitek se koná v kulturním salonu Onnoza v tokijské čtvrti Arakicho ve čtvrti Yotsuya a dohlíží na něj kaligrafka Šindžu Kawata, která se specializuje na písmo Kabuki-moji. Zatímco vám instruktor předvede ukázkou kaligrafie, sledujte historické a kulturní souvislosti tohoto písma, které bylo vytvořeno speciálně pro Kabuki. Nakonec si vyzkoušíte vytříbenost japonské kaligrafie, až se chopíte štětce a vyzkoušíte si psaní Kabuki-moji.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 4 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 9 000 Kč)



Zažijte Kintsugi a naučte se vdechnout nový život rozbité keramice v Minami-Aoyama

Vyzkoušejte si umění kintsugi a japonskou koordinaci stolování v tomto speciálním plánu v galerii stolního nádobí Utsuwa Omusubi HANARE. Obchod byl založen v roce 1986 v tokijské Minami-Aoyamě a dodává

nádobí do mnoha špičkových japonských restaurací. Naučte se starobylou japonskou techniku oprav, vytvořte si jedinečné umělecké dílo a přijměte nadčasovou krásu a udržitelného ducha Japonska.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-8 os.

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



Prohlídka palírny saké s více než 300letou historií a párová degustace v zeleném městě Okutama v Tokiu

Palírna Ozawa Sake ve městě Ome na západě Tokia má více než třísetletou historii. V tomto plánu si můžete palírnu - včetně jeho historických budov z období Edo (1603-1867) a dalších prostor, které jsou obvykle veřejnosti nepřístupné - prohlédnout se současnou 23. generací majitele a sládka (nebo jeho předchůdcem). Po skončení prohlídky si vychutnejte srovnávací ochutnávku 5 druhů saké s výběrem občerstvení, které k nim speciálně vytvořil šéfkuchař restaurace v areálu.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

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



Soukromý zážitek z čajového obřadu s kuchyní cha-kaiseki a salonními nápoji ve speciální čajovně v Tokiu

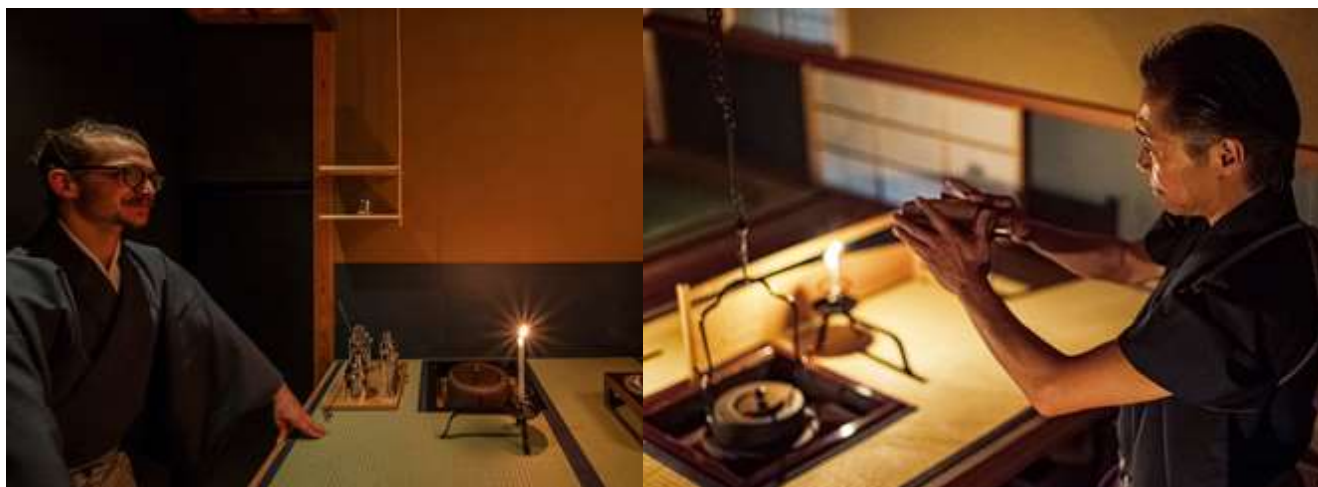
Čajovna Yobanashi Sahan se nachází v klidné rezidenční čtvrti Šindžuku v Tokiu. Pod vedením Soukou Udagawy, vedoucího školy čajového obřadu Sowa-ryu, nabízí jedinečné spojení tří odlišných, ale vzájemně se prolínajících požitků: čajového obřadu, autentické tradiční kuchyně cha-kaiseki se saké a kultury pití v salonku. Užijte si exkluzivní využití čajové místnosti ve stylu ryurei a vychutnejte si autentický zážitek z čajového obřadu a jedinečné originální lounge koktejly, které jsou k dostání pouze zde.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 8 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 16 000 Kč)



Připravte si tradiční pohodlné jídlo podle svého: Ruční výroba nudlí soba klasickým způsobem s významným mistrem soby

Soba je pohodlné jídlo, bez kterého průměrný Japonec prostě nemůže žít. V poslední době si získává pozornost i v zahraničí, a to díky svému vyváženému nutričnímu profilu. V tomto plánu si nejen vychutnáte jedny z nejlepších japonských soba, ale také si je sami připravíte. Vychutnejte si vzácnou příležitost připravit soba z autentických surovin a tradičními postupy starými čtyři století.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-4 os.

Cena: od 45 000 Kč za skupinu



Soukromý zážitek z výroby sushi s mistrem sushi vyškoleným ve vyhlášené sushi restauraci

Po ukončení svého působení v tokijské restauraci Udatsu Sushi v oblasti Nakameguro, která byla oceněna hvězdičkou v průvodci The Michelin Guide Tokyo 2023, otevřel šéfkuchař Kenichi Hirai v tokijské oblasti Nishi-Azabu restauraci Sushi Hazan, kde se můžete vžít do role strážníka i šéfkuchaře. Šéfkuchař Hirai vás zve, abyste si vyzkoušeli obě strany pultu a pod jeho vedením připravovali a jedli tradiční sushi ve stylu Edomae. Pokud se rozhodnete, můžete ochutnat své vlastní výtvořky a porovnat je s výtvořky šéfkuchaře. Vyzkoušejte si také překvapivě jemnou techniku strouhání wasabi, která je pro vynikající sushi tak důležitá. Objevte podstatu Edomae, kde je jemnost vším, a naučte se rozeznat i takové detaily, jako je způsob držení sushi při tvarování nebo způsob strouhání wasabi, jen podle rozměrů chuti v každém soustu.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-8 os.

Cena: od 21 000 Kč za skupinu



Meditace Zazen a ohnivý rituál Goma v buddhistickém chrámu v tokijském Uenu

Sál Kaizando v chrámu Kan'eidži (známý také jako „Rjódaishi“) se nachází ve městě Ueno v Tokiu. Tento buddhistický chrám byl postaven v 17. století a je známé tím, že se jedná o rodinný chrám šógunů z dynastie Tokugawa, která jej založila a vládla během šógunátu Edo. Můžete zde zažít rituál s ohněm goma na ochranu před zlými duchy i meditaci zazen pro asketické sebepoznání. Chrámový mnich vám objasní historii chrámu a naučí vás jeho zbožné úkony, díky čemuž se můžete ponořit do kultury buddhismu tělem, myslí i duchem.

Délka: 80 min

Anglický mluvící tlumočnick: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

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



Tradiční ikebana s mistrem Ikenobo —matcha čaj v ceně

Zdokonalte své dovednosti v ikebaně na zcela soukromé akci v historické budově Sandan-zaka no Wakan v tokijské čtvrti Ueno. Váš instruktor, Shinsui Fuse, je profesorem Ikenobo, nejstarší školy ikebany s 550letou historií. Poté, co se seznámíte s historií a základy ikebany, sledujte, jak aranžuje různé sezónní květiny. Poté si vyzkoušejte vytvořit vlastní aranžmá jiyuka (volný styl). Nakonec se posadíte do místnosti pro čajové obřady a popovídejte si u matcha a japonských sladkostí.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 8 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 16 000 Kč)



Ochutnejte sezónní kuchyni Kaiseki ve starobylé restauraci Asakusa s volitelnou zábavou s gejšou

Restaurace a čajovna Asakusa Saryo Ichimatsu je již dlouho pevnou součástí oblíbené vyhlídkové oblasti Asakusa v Tokiu. Naučte se tradiční etiku japonského dobrého stolování od majitelky třetí generace nebo se naučte šamisen a japonský tanec od gejši a užijte si hry ozashiki, pokud si vyberete volitelnou hru s gejšou (za poplatek). Po jídle je možná prohlídka budovy, která je zapsána jako hmotná kulturní památka.

Délka: 150 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-40 os.

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



Vyrobte si tradiční papírovou lucernu Edo v dlouholetém obchodě v Tokiu

Ve významném obchodě Namidabashi Oshimaya Chochin, který funguje již více než 100 let, si můžete vytvořit vlastní ručně malovanou papírovou lucernu Edo: buď tradiční lucernu, nebo originální Oto Chochin, moderní variantu papírové lucerny. Pod vedením řemeslníka Keničira Muraty se naučíte osvědčeným technikám a pomocí tradičních nástrojů si na lucernu vepíšete znaky kandži nebo design podle vlastního vkusu. Hned po skončení zážitku si hotový výtvar odnesete domů jako hmatatelnou připomínku své ruční práce.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

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



Vychutnejte si tradiční architekturu a oběd Kaiseki v historické restauraci - včetně čajového obřadu

Tento exkluzivní večer se koná v Genyadana Hamadaya, dlouholeté a první michelinské tříhvězdičkové ryotei založené v roce 1912 v Nihonbashi Ningyocho v Tokiu. Vydejte se na prohlídku sto let staré budovy a její sezónní výzdoby. Prozkoumejte její architekturu ve stylu sukiya doplněnou místností pro čajové obřady a nasajte japonskou estetiku prostřednictvím jejího vybavení a uměleckých děl. Po prohlídce si vychutnejte „mini kurz kaiseki“ v restauraci Hamadaya a dopřejte si gastronomickou cestu s pečlivě připravenými pokrmy.

Délka: 180 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 8 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 16 000 Kč)



Vstupte do světa ikebany prostřednictvím historické školy Sogetsu a objevte hlubiny japonské estetiky a spirituality

Umění ikebany se pěstuje po staletí a v centru Tokia právě rozkvétá jeden z jeho nejkrásnějších květů: elegantní Sôgetsu Kaikan, sídlo proslulé školy ikebany Sogetsu, s výhledem na zelený prostor císařského panství Akasaka (kde sídlí císařská rodina). Vaše malá skupina se může těšit na soukromou lekci ikebany pod vedením jednoho z mála mistrů instruktorů ikebany Sôgetsu. Prostřednictvím svých dvou výtvorů - jednoho základního moribany ve vzpřímeném stylu a jednoho aranžmá ve volném stylu - zažijete eleganci ikebany, její harmonizační moc nad prostorem a japonský smysl pro estetiku a spiritualitu.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

Cena: od 9 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 19 000 Kč)



Tvorba bonsají a čajový obřad v muzeu bonsají Shunkaen mistra Kunio Kobajašiho

Světově známý bonsajista Kunio Kobajaši (nar. 1948) založil v roce 2002 v tokijské čtvrti Edogawa Bonsai Museum Shunkaen. V tomto originálním výletu si můžete prohlédnout vystavené bonsaje s odborným výkladem a poté se věnovat samotnému bonsajistickému řemeslu, naučit se a vyzkoušet si základní techniky drátování a prořezávání. Zážitek zakončete kultivovaným klidem japonského čajového obřadu v tradiční čajovně, kde bude váš nově vytvořený stromek bonsaj ozdobou výklenku místnosti. Poznejte bonsaje jako živé bytosti a ponořte se do vytříbené estetiky Japonska prostřednictvím dvou jeho posvátných tradičních umění.

Pozn: bonsaj bohužel nelze odvézt domů.

Délka: 100 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-12 os.

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



Výroba vlastních hůlek v Mogami Kogei - s krabičkou z paulovnie

Dílna Mogami Kogei byla založena v roce 1912 a může se pochlubit 110 lety historie zpracování dřeva Edo sashimono. Zde v tokijské čtvrti Kuramae vás majitel a řemeslník třetí generace Yutaka Mogami osobně zaučí do výroby jídelních hůlek. Vyberte si z různých druhů vzácných dřevin, které oholíte a ošetříte olejem, abyste si vyrobili jedinečný pár jídelních hůlek. Až budou vaše hůlky hotové, odnese si je domů v krabičce na hůlky z pravého dřeva paulovnie Aizu. Jedná se o jedinečnou příležitost prohlédnout si zblízka dílnu a nástroje tradičního řemeslného zpracovatele dřeva.

Délka: 90 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

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



Moderní buddhistická vegetariánská kuchyně v kombinaci s japonským vínem a saké v Shojin Sougo v Tokiu

Objevte novou oblast šódžin rjori (buddhistické vegetariánské kuchyně) s japonským vínem a saké v Shojin Sougo, luxusní vegetariánské restauraci v tokijském Roppongi. Jedná se o exkluzivní zážitek, kde objevíte dokonalé spojení moderní vegetariánské kuchyně s tradičními kulinářskými technikami, umocněné pečlivě vybraným saké.

Kulinářský tým restaurace Shojin Sougo vede majitel a šéfkuchař Daisuke Nomura, který byl oceněn jako jeden z šéfkuchařů soutěže „Plant Forward Global 50“. Jídelní lístek představuje rozsáhlou nabídku pečlivě připravených vegetariánských pokrmů, pečlivě připravených tak, aby vynikly přirozené chutě surovin, které změní vaše vnímání kuchyně.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-8 os.

Cena: od 5 000 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 10 000 Kč)



Nejlepší saké a párování v srdci Roppongi

Z krásných pohárů v soukromé místnosti v tokijské čtvrti Roppongi si vychutnejte ochutnávku pěti nejlepších saké Hasegawa Eiga z historického pivovaru v Himedži v Hjógo a předkrmů, které připravila místní legenda, restaurace Ginza Wakyo. Vychutnejte si výjimečný zážitek, kdy kuchyně a atmosféra byly pečlivě a exkluzivně přizpůsobeny tak, aby umocnily zážitek z pití saké Hasegawa Eiga.

Délka: 60 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-6 os.

Cena: od 3 500 Kč za osobu (při účasti 1 osoby je cena 7 000 Kč)



Naučte se malovat s duchem zenu v inkoustovém umění Sumi-e

Naučte se malovat nihonga přímo od mistra, který studoval u Hodo Sakaie, žáka šesté generace Hoichiho Sakaie, pomocí klasických rodinných technik založených na jejich základním stylu Edo Rimpa, který vzkvétal v 19. století. Při reprodukci díla vlastníma rukama můžete znovu objevit myšlení umělce při tvorbě obrazu. Tato praxe vás tematicky přiblíží spiritualitě zenu. Po tomto soukromém zážitku si užijte čas na prohlížení s instruktorem.

Délka: 15 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-3 os.

Cena: od 3 800 Kč za osobu



Čajový obřad při svíčkách s jídlem Kaiseki a japonskými koktejly

Restaurace Minami Aoyama Sokkon vznikla z touhy zpřístupnit tradiční japonský čajový obřad a stolování všem. Vytříbený zážitek z čajaiseki, který může zahrnovat čtyři hodiny rituálního stolování a pití čaje, byl zde zhuštěn do dvou hodin a přetvořen v luxusní kurz čaje, tradičního stolování a japonských koktejlů, který si může vychutnat každý.

Délka: 60 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-5 os.

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



Zažijte noh s hercem Keizo Nagayamou - soukromé představení a cvičení

Scéna Setagaya Nagayama Noh se nachází v ospalé rezidenční čtvrti kousek od stanice Setagaya Kaminoge. Uvnitř nahlédněte do světa noh prostřednictvím ztvárnění známých eposů, jako je Příběh o Heike, na domovské scéně umělce Keizo Nagayamy. Vychutnejte si soukromé představení Nagajamova tance šimai a poté si sami vyzkoušejte tanec a jeho zpěvy. Vychutnejte si vzácný zážitek, kdy si sami obléknete skutečný kostým a masku z období noh. Vychutnejte si nadčasovou dramatickou sílu a techniku tance noh.

Délka: 120 min

Anglický mluvící tlumočník: ano

Skupina: privátní, 1-10 os.

Cena: od 5 500 Kč za osobu (minimální účast 4 osoby - cena 22 000 Kč)

