



uTravel

精彩旅程
盡在有行旅

舌尖上的蟹逅 日本地域限定 美食之旅

期間限定

1.14
|
1.18

- ／ 福井越前蟹
- ／ 福井若狹河豚
- ／ 滋賀近江牛
- ／ 大阪百年料亭一寶天婦羅
- ／ 京都吉兆松花堂本店
- ／ 京都百年老鋪龜屋良長



美食是許多人認識一個城市最直接的方式，
大啖各地別具特色的佳餚，是旅途中最美麗的期待；
甚至為了某樣魂牽夢縈的美食，專程飛到當地品嚐，
已是許多饕客的日常。

這次我們就是帶您到日本福井縣，
品嚐季節限定及地域限定的越前蟹。
福井縣周邊海域所捕獲的越前蟹，
大約在每年11月~3月才能品嚐到，數量稀少珍貴，
必須經過嚴格的標準審核，才能掛上黃牌身份標誌。
是日本皇室每年指定品嚐的極品美饌。

除了越前蟹值得您專程前往品嚐，
福井海域的若狹河豚也不遑多讓，
尤其冬天更是肉質最美味的季節。
此外，循著美食路徑沿線，
我們還要吃日本三大和牛「近江牛料理」；
到接待過無數全球名人的天婦羅169年老舖「一寶」，
吃一客二萬日圓的天婦羅；
到「松花堂便當」的起源地吉兆松花堂店，
品嚐充滿歷史文化況味的懷石料理；
以及金澤日航酒店30樓
被譽為「天空珠寶盒」的La Plage，享用美味法式料理。

當然，以美食之名前往日本旅遊，怎麼能錯過和菓子呢？
我們不僅要帶您到以「自然農藝·和菓子·建築頑童」為主軸的
「La collina」，以及「百年老舖龜屋良長」
享用傳統而道地的和菓子，
還會安排在此體驗親手製作和菓子的美好。

就為挑剔的舌尖獵食吧！
循著美食路徑，一月，走一趟日本北陸，
映著白雪皚皚品越前蟹，
恍如時光倒流，回到紅樓夢「白雪映紅梅」的畫面，
那一刻，直有夫復何求之感！



A large platter of steamed scallops, with a pile of green onions in the foreground. The scallops are arranged in a circular pattern, and the steam is visible rising from the dish.

精美
海鮮



越前蟹 | 日本皇室冬季必嘗 ❷❹ 冬季限定 地域限定 ❷❹

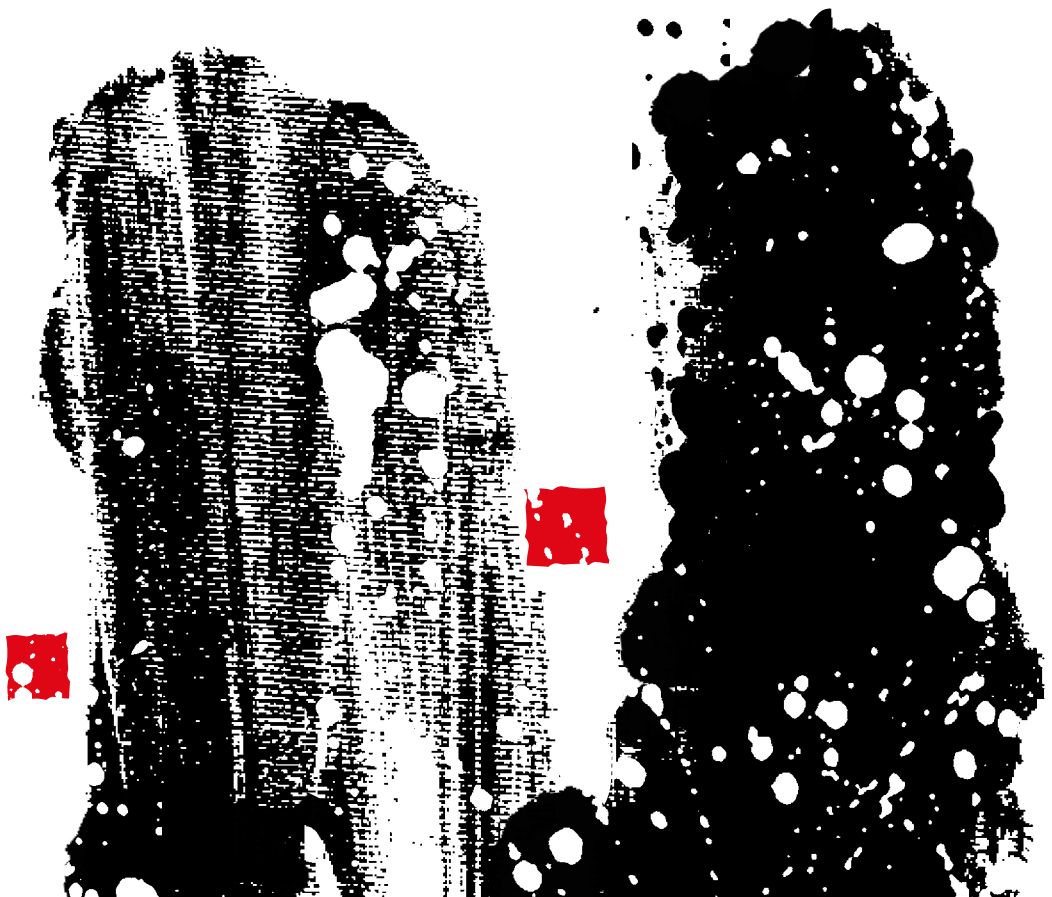
每年只在冬季開放捕撈，
約11月~3月在日本福井地區越前海域所捕獲的松葉蟹，
稱之為「越前蟹」，被認為是同蟹種中最美味，身價最高的，
有「王者之蟹」封號。
越前蟹外觀頭小，腿細長，身份證是腳上的黃色識別標誌，
唯有達到嚴格認證標準，才能掛上黃牌認名身分，
也因其珍貴無比，為地域限定不外銷的福井限定美食，
是日本皇室每年指定品嘗的極品美饌。
越前蟹肉質細緻鮮甜，帶有一股海洋的香氣，
深層而濃郁的味覺享受，讓許多老饕趨之若鶩。
香港美食家蔡瀾就曾說過：
「若是蟹癡，一生一定要去一次福井吃越前蟹。」





若狹河豚 | ❹ 冬季限定 地域限定 ❹ 保證訂位 ❹

若狹河豚為日本最北虎河豚養殖生產地—若狹灣所產。在冬季寒冷的海域養育的若狹河豚，使用日本福井縣特產的福井梅汁混在飼料中餵食，細心呵護下長成的河豚，身形小巧，肉質飽滿且具有高價值的美容效果，營養也極為豐富，是冬季才有的限定美饌。





| 近江牛 | 地域限定 日本三大和牛 🍷 保證訂位 🍷

近江牛為黑毛和牛的一種，自古以來在滋賀縣飼育，歷史長達400餘年，為日本三大和牛之一。

近江牛的商標須由官方認證，產地必須在滋賀縣，餵食方式與程序也要符合標準，包括：飲用琵琶湖的湖水、用當地大麥與米糠當飼料，還會餵食糯米酒。

因此，一年生產數量只有5000頭（澳洲每年屠宰的牛有五千萬頭），不僅無法出口，連日本其它地區都很難品嚐到。

主要產地為滋賀縣東部近江八幡市、東近江市、竜王町等地區。

由於這一帶同時為米等農業盛產地，飼育的牛也受飼料(米)及氣候所惠，油花分布平均，每口牛肉都有一致的細膩口感，入口即化的程度用齒間吸吮即可，無須太多咀嚼，品嚐過程每每會讓人產生「美好的時光總是如此短暫」的詠嘆。



料亭天婦羅一寶 | 一客2萬日圓的天婦羅 ㊗️ 保證訂位 ㊗️

於1850年開業，日本代表性天婦羅老舖，
開業至今169年來，接待過無數全球名人與各國首相、總統等政要。
這裡的天婦羅使用最高級的特選紅花油調理，清淡不油膩，
可品嚐到食材的原汁原味。
除了用油講究外，裹在外層的粉漿也有學問，
十分鐘後就變得完全不同。
要如何有技巧地加水調校以及加入新的麵粉，
並保持良好狀態，需要經驗豐富的職人才能做到。
天婦羅料理最重要的即是出菜速度，
職人將會視客人用餐速度安排出菜，極度考驗職人手腕。





| 吉兆松花堂店 | 齒頰間的文化傳承 99 保證訂位 66

現今隨處可見的「松花堂便當」，由來即為昭乘喜愛使用的四格器皿。昭和初期日本料理名店「吉兆」的創始者來到此地，見到此四格器皿後受到啟發，將器具大小及高度稍作改變，放入美食。因器具中十字分隔，料理不會互相影響其味道，且極具雅緻美感，延續至今相同構造的便當都稱為「松花堂便當」，已成為一個有歷史文化的代表性名詞。吉兆為世界知名日本料理餐廳，在此淵源之地享用松花堂懷石料理，可感受創始者與昭乘傳承之意念。

| 松花堂庭園 |

江戶時代初期(1624~1644)，社僧「松花堂昭乘」的故居。昭乘為當時代表性的一流文化人，在15歲前於石清水八幡宮成為社僧，拜瀧本坊的阿闍梨實乘為師，最終達到僧的最高位阿闍梨。昭乘留下許多優秀作品，其中書法更被稱為瀧本流・松花堂流，被譽為寬永三名筆。他創作的人物、花鳥、山水畫均獲得當代最高評價。



| La Plage | 天空的珠寶盒 ㊟ 保證訂位 ㊟

位於標高130公尺的金澤日航酒店30樓，
感受自然光及美麗的眺望，
這裡彷彿「天空的珠寶盒」。
料理以海幸為中心，將素材發揮最大極限，
提供歐式美食的愉悅體驗。
主廚九鬼善於開幕時就一直掌廚至今，
對於日本海、能登的食材瞭若指掌，
呈現究極的法式美味。





百年老鋪龜屋良長 | 親手製作和菓子的美好體驗 🍡 保證訂位 🍡

龜屋良長在享和三年(1803年)於京都開業，至今已有200餘年歷史。初代店主以優良水質選了本店所在地後，經過世代傳承仍堅持以最清澈的水源作為和菓子的材料。店門口的湧水被稱為「醒之井水」，所有的紅豆、餅、米皆是利用此水一同製作，為京都名水之一。龜屋良長近年拓展觸角，2010年與京都設計品牌「SOU・SOU」共同推出合作商品、2011年與巴黎二星餐廳甜點廚師藤田怜美一同打造新品牌「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」等，將傳統的和菓子，以不同樣貌向世界發展。此行程安排學習簡單的和菓子製作，讓此次美食之旅留下美好印記。





何
福







| 格蘭帝亞芳泉 別邸 個止吹氣亭 | 5星之宿、百選旅館奢華二連泊 99 保證入住 66
●入住房型：露天風呂房型 約70 m²

蘆原溫泉開湯130餘年，在漫長歷史與傳統傳承之中，格蘭帝亞芳泉為區域中唯一有房內露天風呂的溫泉旅館。旅館本身被列為5星之宿、百選旅館之外，其別邸「個止吹氣亭」更是頂級旅宿。每間房型皆有不同旨趣，配品皆經過巧思之一時之選。套房為和洋室，同時可感受傳統建築特有的寧靜，客室皆是客人「私的空間」，可在此享受低調而極上的時光。室內露天風呂皆可眺望庭園，冬季若幸運將有雪景伴隨泡湯，達到奢華極緻。這裡的餐食由個止吹氣亭專用廚房準備，料理長將以懷石料理、餐盤器具，共同舞出迷人的美食饗宴。





ART MON ZEN KYOTO | 米其林4紅評價，古美術商設計旅宿 99 保證入住 66

2017年開業，在《米其林指南京都·大阪+鳥取2019》旅宿篇中，被評選為4紅+(4Pavilion+)，代表頂級的舒適享受。

以藝術品作為主題，打造於古美術品中入眠的舒適客房，將京都、藝術、精品旅宿三者合一，創作出與眾不同的旅行意義。

其客房中的堅持不容小覷，頂級飯店愛用的床具品牌「Sealy」、日本最高等級浴缸品牌「Artis」、巴黎的護膚品牌「Omnisens Paris」、宇治丸久小山園的日本茶與德國Ronnefeldt紅茶，甚至地板的設計也融入數奇屋茶室的建築美，腳踏在有凹凸紋路的地板上，更融入下榻美術品中的環境。

ART MON ZEN KYOTO位於京都中心地祇園、被稱為古美術街的古門前，其建築由美術商中西松豐軒設計，多處使用世界知名的日本數奇屋建築樣式，僅15間的客房皆搭配了由美術商審美眼光所挑出的國內外美術品，每間客房大小及設計皆不同，每位下榻者皆可感受不同的驚喜。

●入住房型：

EXECUTIVE × 2 室 (第1位~第4位報名貴賓) 50m²

PREMIUM 1 × 1 室 (第5位~第6位報名貴賓) 48m²

DELUXE × 3 室 (第7位~第12位報名貴賓) 44m²

SUPERIOR × 4 室 (第13位~第20位報名貴賓) 34m²

*部分房型的雙床為HOLLYWOOD STYLE(雙床合併)形式，每間客房大小約34m²~80m²

*因飯店位於京都巷弄之間，大型巴士將無法停靠，貴賓需自行拖行行李，敬請見諒。





港麗大阪 | 大阪地區唯二米其林最高5+紅標評價

👉 保證入住 👈

● 入住房型：雙人房48 m²

位於大阪中之島高樓層中的港麗大阪，是繼港麗東京後開業的頂級酒店，摩登設計風格融入了日本和風、並以風與光等自然現象導入空間之中，於40樓大廳放置了受到「風神雷神」啟發的Fu/Rai代表藝術作品，來迎接貴賓。

整體以“Your Address in the Sky”為主軸，所有客房都可欣賞到開放式的大阪景緻。是《米其林大阪京都》在大阪地區唯二的最高5+紅標評價酒店。想體驗大阪最極致的住宿體驗，絕對不可錯過港麗大阪。



知嚴
行
運
果





大阪城梅林©(公財)大阪観光局

大阪城公園賞梅 | 早梅綻放季節約12月下旬起

大阪城擁有13棟重要文化財，也是多數史跡與重要的歷史傳承地，現今為日本代表性的景點之一。

大阪城公園也是關西著名的賞梅景點，從12月下旬的早梅開始到2月進入滿開，全盛時節將可看到一千多棵梅樹綻放，數量為西日本第一。

大阪城為豐臣秀吉的居城，也是當時權威的象徵，被稱為三國無雙之城。現在所看到的天守閣，曾二度被燒毀、再建，見證了許多日本重要歷史變遷的寶地。



美山茅葺聚落 | 日本原始風景：美山茅葺屋村落

整個聚落位於京都府中央位置的山里之間，被森林環繞，沿途穿過美山川與棚野川，入住在茅葺小屋的居民就依靠山河生活，這裡保留了古日本的原始風景，被譽為京都秘境。現在美山町中保存多數茅葺民家，與白川鄉合掌村相同，也有著獨特的傳統技法，且因其歷史景觀保存良好，被政府選定為國家重要傳統建造物保存地區。此處因位於山中，其美景令人讚嘆，行走其間，彷彿走入童話世界。



兼六園 | 日本三大名園

中央以大池貫穿，隨處可見日式山水與涼亭，
無論在哪个地點都能鑑賞全景。

兼六園的設計概念同時具備了六個景觀元素

「宏大、幽邃、人力、蒼古、水泉、遠景」，故命名為「兼六園」。

為了防止大雪壓垮樹枝而做的防禦措施－雪吊，更增添冬季風情。

園區內共植有五千多株花木和小橋、飛瀑、石燈籠及亭台水榭，
共構出一幅北陸隆冬絕景。



東茶屋街 | 日本最大茶屋街

為日本傳統的遊藝及飲食場，在江戶時代是觀賞藝妓及演奏的場所。以具有歷史價值的茶屋街之姿與京都祇園、主計町茶屋街齊名，被選為國家文化財。在這裡不但能接觸到日本的歷史文化，也能享受漫步在街道的樂趣。

東茶屋街—志摩 | 特別安排入內參觀，享用抹茶及和菓子的優雅午茶

志摩是文政三年（1820年）建成的茶屋，199年前的建築完整保留至今，是學術界的重要文化遺產。茶屋本身為藝妓表演的地方，這裡二樓即為過去表演舞蹈和遊藝的區域。典型的茶屋庭園中也佇立著春日燈、月見燈與檜燈。







氣比神宮 | 日本三大鳥居之一

位於港町敦賀，傳說建造於702年，自古以來就作為北陸道總守護神受到敬仰。高11公尺朱色大鳥居，與奈良春日大社和廣島嚴島神社並列「日本三大鳥居」，是國家重要文物。

此外，境內有著據說在建立敬拜長生神的神宮時，地面突然噴出的地下水，被稱為「長命水」，是當地最著名的勝地。

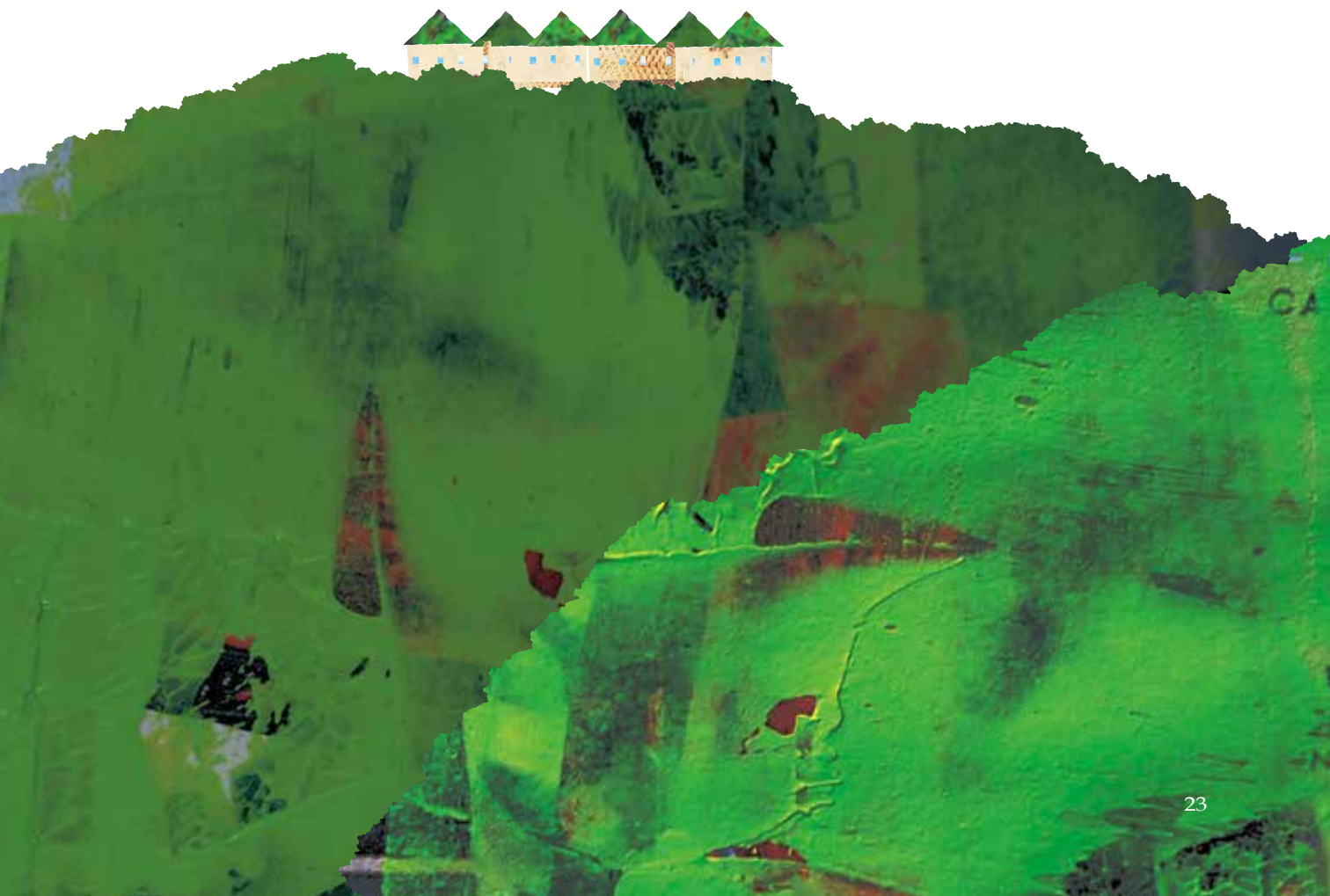
永平寺 | 米其林二星景點

米其林首次選出的福井縣觀光景點。

曹洞宗大本山永平寺是距今大約750年前的寬元2年（1244年）、道元禪師所創建的出家參禪道場。約70棟歷史悠久的建築物，靜靜佇立在樹齡超過600年以上的老杉樹林之中，氣氛靜謐莊嚴，讓人感受禪意山林之美。

| La Collina | 自然農藝 • 和菓子 • 建築頑童

為融合自然農藝・和菓子・建築頑童的觀光設施，由TANEYA集團所打造。
TANEYA集團以菓子為本業，而菓子的素材來源即是大自然，
為了將豐富的風、土、太陽及水等自然與人類並存的智慧世代傳承，而打造出此設施。
和洋菓子專賣店、TANEYA農藝、市集等，各式餐廳、店鋪林立。
進入此區遠遠就會看到主設施整面鋪上草皮的外觀，
是被稱作「建築頑童」的藤森照信所設計。
La Collina為義大利文「山丘」之意，
為世界級建築兼設計師Michele de Lucchi前來時特別命名，
代表圖像”螞蟻”，則是表達人類在自然之中團體共存之意。



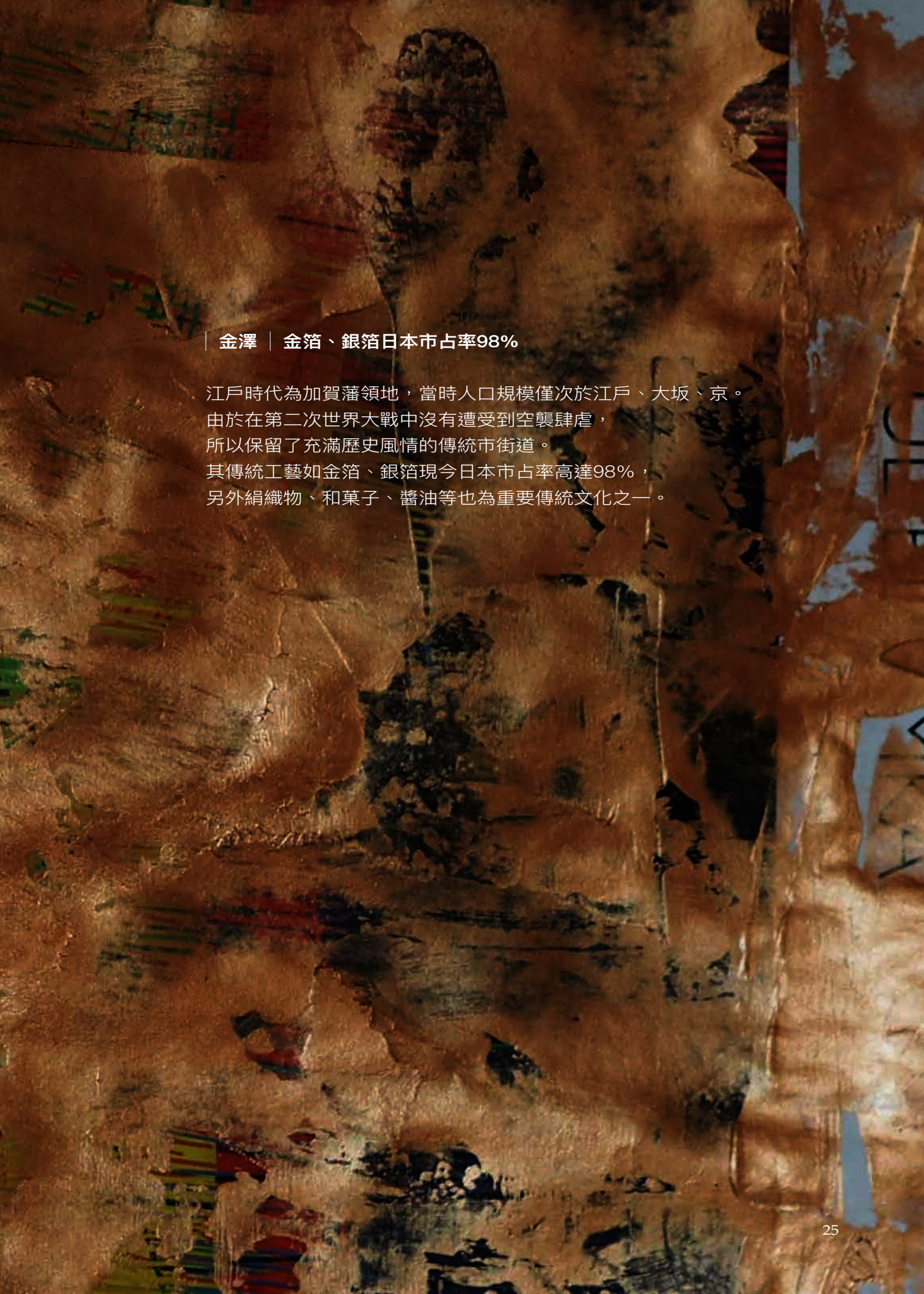
新公
新公



ground, on the square

SC 10 11 CA

THE



| 金澤 | 金箔、銀箔日本市占率98%

江戶時代為加賀藩領地，當時人口規模僅次於江戶、大坂、京。由於在第二次世界大戰中沒有遭受到空襲肆虐，所以保留了充滿歷史風情的傳統市街道。其傳統工藝如金箔、銀箔現日本市占率高達98%，另外絹織物、和菓子、醬油等也為重要傳統文化之一。

每日行程

Day1 1月14日(二)

桃園機場→關西機場→大阪城公園早梅綻放→百年老舖天婦羅「一寶本店」→米其林大阪唯二5+紅標極上宿「港麗大阪」

早餐：環宇商務中心

中餐：機上餐食/輕食

晚餐：天婦羅料理(保證訂位)

住宿：港麗大阪(保證入住)

●本日預計抵達飯店時間：約19：40

Day2 1月15日(三)

早餐→自然農藝×和菓子×建築頑童打造「La collina」→三大和牛近江牛→氣比神宮→極致越前蟹料理→究極旅宿2連泊

泊：格蘭帝亞芳泉 別邸 個止吹氣亭

早餐：飯店早餐

中餐：近江牛料理(保證訂位)

晚餐：越前蟹料理(保證訂位)

住宿：格蘭帝亞芳泉 別邸 個止吹氣亭
(保證入住)

●本日預計飯店出發時間：約9：30

預計抵達飯店時間：約20：30

Day3 1月16日(四)

早餐→三大名園金澤兼六園賞雪吊→天空珠寶盒「La Plage法國料理」→懷舊東

茶屋街、茶屋志摩品抹茶→格蘭帝亞芳泉別邸 個止吹氣亭 2連泊

早餐：飯店早餐

中餐：La Plage法國料理(保證訂位)

晚餐：飯店溫泉會席(保證訂位)

住宿：格蘭帝亞芳泉 別邸 個止吹氣亭
(保證入住)

●本日預計飯店出發時間：約10：00

預計抵達飯店時間：約18：00

Day4 1月17日(五)

早餐→米其林2星絕景永平寺→極致河豚料理→雪中童話世界：京都美山茅草屋之鄉→古美術商打造設計旅宿【ART MON ZEN KYOTO】

早餐：飯店早餐

中餐：水月花河豚料理(保證訂位)

晚餐：飯店內義式料理(保證訂位)

住宿：Art Mon Zen Kyoto(保證入住)

●本日預計飯店出發時間：約8：40

預計抵達飯店時間：約19：00

Day5 1月18日(六)

早餐→百年和菓子老舖「龜屋良長」手作教室→松花堂懷石「吉兆」與松花堂庭園→關西機場

早餐：飯店早餐

中餐：松花堂懷石料理(保證訂位)

晚餐：敬送餐費2000日圓/機上餐食

●本日預計飯店出發時間：10：40

航班資訊

出發時間	抵達時間	出發地—目的地	航班資訊
1/14(二) 8:55	1/14(二) 12:25	桃園—關西	日本航空JL814
1/18(六) 19:20	1/18(六) 21:45	關西—桃園	日本航空JL815



報名資訊

1.費用：台幣158,000元。

報名時請繳交50,000元訂金，以確保您的席位。

餘額請於2019年12月14日前繳清。

2.費用包含

1.經濟艙來回機票(團體機票，團進團出)

2.兩地機場稅及附加燃油稅。

3.全行程參訪費用、導覽、食宿、交通、門票等。

4.活動期間投保團體旅遊責任險500萬，20萬意外險。(依政府規定15歲以下、70歲以上，限額投保200萬旅遊責任險及20萬意外醫療險。)

5.司機導遊服務小費。

6.每個房間一台WIFI機。

7.每日晚餐每人一壺日本酒或洋酒。

8.每日飯店迎賓水果或精品禮物。

3.費用不包含

●個人護照及相關簽證之費用。

●行李超重費。

●因生病等不可抗力因素而衍生之住宿、餐飲、特殊照護及醫療險自付額。

4.繳款帳號

銀行：台灣銀行松山分行

銀行代碼：004

帳號：064001056509

戶名：有行旅旅行社股份有限公司

5.報名流程

Step1→線上報名，或來電由專人為您處理報名手續。

Step2→繳交50,000元訂金，回傳繳款單、護照影本。

Step3→於指定日期前繳交餘款。

Step4→辦理出國手續

Step5→參加行前說明會。

Step6→機場集合、出發。

6.補充說明

●全團人數：20名，16名以上成行。

●入住三人房不另折價。(需另需求不保證有房)

●本行程內容於印製前已致力提供正確無誤資訊，對於因臨時變動而不及通知之處，請參考行前說明會資料內所附之正確行程。

●為保留各位貴賓的房間及機位之權益，請於報名完成後於三天內繳交訂金，尾款請於指定時間前繳清。

●相關取消行程說明，依照觀光局「國外旅遊定型化契約書」之規定。

●如遇天候等不可抗力之因素，本公司保有活動最終說明權，有權臨時變更行程，如有離隊放棄行程者，恕不退費。

●因天候因素可能導致花況改變，敬請見諒。

7.報名請洽

聯合報行旅事業部

地址：22161新北市汐止區大同路一段369號2樓(近台鐵汐科站)

電話：(02)8643-3517、8643-3581、
8643-3926、8643-3543、
8643-3940

手機/LINE ID：0935080209

傳真：(02)8643-3968

信箱：rebecca.lee@udngroup.com.tw