



瀬戸内ガストロノミー・クルーズ2023

催行日: 2023年10月20日(金) - 22日(日) (2泊3日)

ツアーのご案内



株式会社 SETOUCHI SEAWIND



HP [はこちら](#)

コンシェルジュデスク **03-4567-6042**

(営業時間9:00-19:00 / 土日祝・年末年始を除く)

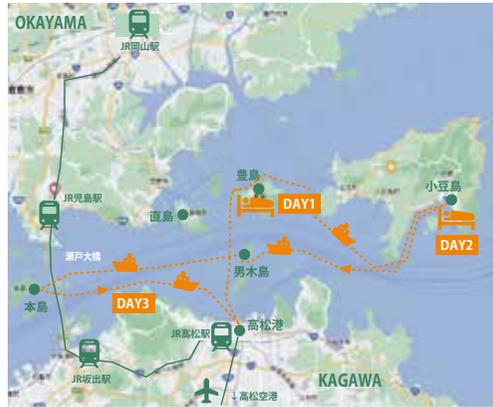
Email info@setouchiseawind.jp

瀬戸内ガストロノミー・クルーズ2023

※都合により、旅程の一部が変更になる場合があります。

概要

本ツアーでは、瀬戸内海の秋の味覚を満喫すべく「ガストロノミー」をテーマに旅します。1日目は黄金色の棚田が広がる水の豊かな豊島で、元ヒルトン総料理長がこの日のために島ディナーをご用意。2日目は瀬戸内海で2番目に大きな小豆島で「美味しいものハント」を楽しみます。一千年の歴史を誇る山岳霊場を巡り、自然のエネルギーに癒されながら、オリーブをはじめ、豊かな海と山が育む特産品の工房を訪ねてお買い物。3日目は、大型クルーザー（58ft）で瀬戸内海の多島美を楽しみながらランチクルーズを使用する「Ceolia II」号は、アメリカンタイプなので船内が広く、「海上のリビング」として、リラックスした船時間をお楽しみください。



詳細

開催日: 2023年10月20日(金)-22日(日) (2泊3日)

旅行代金: 大人1人 275,000 円
(税別250,000円)

離発着港: 高松港・県営高松第二棧橋
(香川県高松市サンポート8-1)

定員: 8人(最小催行人数6人)

料金に含まれるもの: 旅程表に明示した食事(朝2、昼3、夜2)、宿泊費(2泊)、移動手段(チャーター船、バスetc)、ガイド、美術館入館料、体験メニュー、その他サービス料及び消費税



料金に含まれないもの: 出発地まで及び解散地からの交通費、その他、お客様の希望による旅程変更にかかる追加料金等

その他: ●お宿について
客室はすべて2名1室になります。1名1室をご希望の場合は、お申し込み時にご相談ください(追加料金がかかります)。

●お食事について
アレルギーなどお食事の希望があれば可能な範囲で対応いたします。お申込み時にご相談ください。

販売元: 西讃観光株式会社(香川県知事登録旅行業第2-185号) TEL 0875-25-1200

お問合せ: 株式会社
セトウチシーウインド
コンシェルジュデスク 03-4567-6042
(営業時間9:00-19:00/土日祝・年末年始を除く)
Email info@setouchiseawind.jp



HPIはこちら

旅程案

Day1

出張シェフのスペシャル島ディナー

11:00 高松港 発

12:00 豊島 着

【島アートさんぽ】

- 島ランチ
- 島アート巡り
 - ・豊島美術館
 - ・瀬戸内国際芸術祭作品 など

16:00 宿チェックイン

18:00

【出張シェフによる瀬戸内

ガストロノミーディナー】

お宿の厨房を貸切して、ゲストのためのプライベートなディナータイムをご用意。香川や瀬戸内の旬食材の魅力を、シェフ自ら語りながら、瀬戸内海の風土ストーリーとともに、他では味わえない食体験をお楽しみください。

Day2

小豆島でジオフードを味わう

9:00 宿で朝食&チェックアウト

9:30 豊島 発

10:30 小豆島 着

【小豆島ジオフード】

- 小豆島パワースポット巡り
- 日本一のオリーブの島でオリーブ農園を訪問
- 酒蔵、醤油、そうめんetc、お土産ハント
小豆島は日本一のオリーブ生産量を誇るオリーブの島。収穫で賑わうオリーブ農園を訪ねたり、オリーブや様々な島グルメを育む大地の秘密を訪ねて、山岳霊場に参ったり。その他、島で唯一の酒蔵でのりき酒や、醤油、そうめんの工房でお土産ハントなど、美味しい小豆島を満喫ください。

16:00 宿チェックイン

夕食はオリーブの島ならではの「オリーブ会席」を堪能。

Day3

優雅!ランチクルーズを満喫

10:00 宿で朝食&チェックアウト

10:30 小豆島 発

【瀬戸内ランチクルーズ】

- 男木島
 - ・オーガニックハーブ園でフレッシュハーブを調達
- ランチクルーズ
 - ・フレッシュハーブでつくるオリジナルドリンクなど、クルージングを楽しみながら、香川&瀬戸内のFOOD&DRINKをお楽しみください。
- 本島
 - ・島ブルワリーで試飲&カフェで休憩タイム

15:00 高松港 着
解散

お宿

豊島エスポワールパーク <https://teshimaespo.com/>

昨年オープンしたばかりの食をテーマにしたお宿。全室オーシャンビュー。海と山を五感で感じながら、こころと体を緩め、まどろみに浸れるナチュラルな空間が魅力です。



写真出典: <https://teshimaespo.com/>

海音 真里

<https://uminoshijima.com/>

小豆島の海山の恵みを生かしたお料理自慢の宿。島の自然や風土をお料理に乗せて、一編のものがたりのように目と舌で楽しませてくれます。

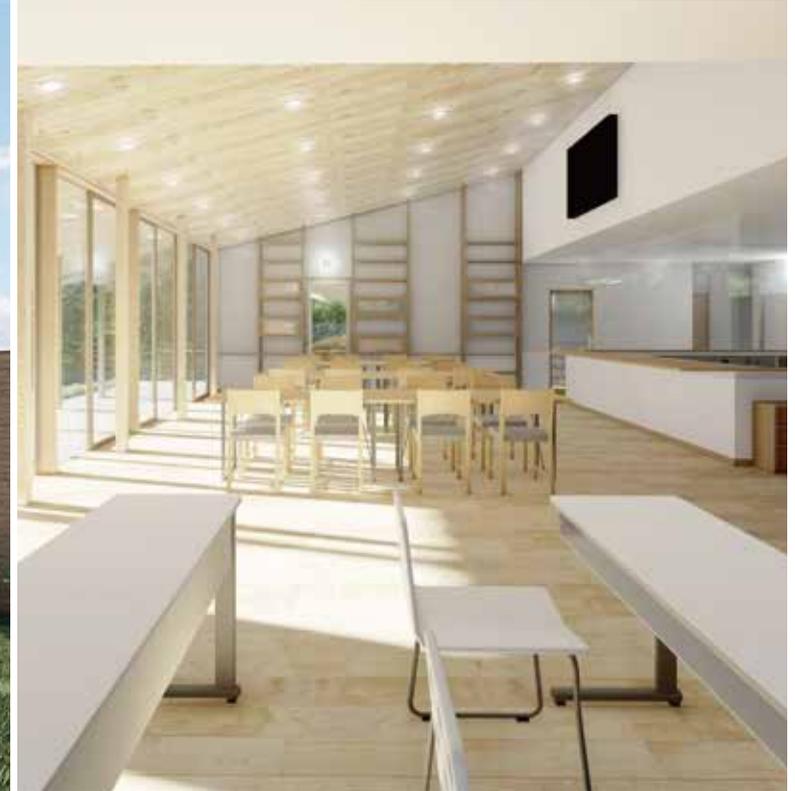


写真出典: <https://www.mari.co.jp/>

Day1



写真出典: <https://teshimaespo.com/>



【見どころ】

希少な神戸からのクルーズを体感、
夜は出張シェフによるスペシャル島ディナーを堪能。

豊島のアートを楽しんだあとは、「食で未来を創る」をコンセプトに、昨年オープンしたばかりの「豊島エスポワールパーク」へチェックイン。お宿の厨房を貸し切り、元ヒルトン総料理長を務めたシェフが、ツアー参加者のためだけに、香川&瀬戸内の食材を生かしたスペシャルディナーをご用意します。瀬戸内の風土ストーリーとともに、他では味わえない食体験をお楽しみください。

【今回のシェフ】

鉄 邦男 Kunio Tetsu

渋谷、銀座、日比谷のフランス料理店で勤務後、フランス・ジュラ地方の一つ星料理店で修行。帰国後、ホテル日航東京で20年間勤めたのち、ヒルトン東京お台場に移籍。同グループのお台場、福岡にて副総料理長、ニセコにて総料理長を務める。2022年退職、香川県へ移住。



Day2



【見どころ】

島のパワースポットを巡る@小豆島

2日目は小豆島の海と山のエネルギーを五感でチャージ。心もからだも元気になるリトリートな1日です。まず一千年の歴史を誇る“修行場“が残る小豆島で山岳霊場を訪ね、「護摩焚き」を体験。島の風土が育んだオリーブ園や、日本酒や醤油などの蔵を訪ねて、「美味しいものハント」を楽しみます。旅の思い出とともに、島のとおきグルメをお土産にどうぞ。

Day3



【見どころ】

58ftの大型クルーザーでいくランチクルーズ

島のオーガニックハーブ園で摘んだフレッシュハーブで、手づくりドリンクを楽しんだり、島ブリューワリー見学でクラフトビールを味わったり。3日目は、個性豊かな島々をはしごをしながら、ランチクルーズをお楽しみください。もちろん船内では、アルコールを含むドリンクサービスや昼食もご用意しています。



【使用船】

・船種：CARVER 570 VOYAGER ・サイズ：全長59.2ft、全幅4.7m ・旅客定員：10名 ・高速：29ノット
 ・キャビン内設備：2サロン、キッチン、3ベッドルーム、2シャワールーム等