

Diner haut de gamme sur le mont Koya

1250^{ème} anniversaire de la naissance de Kobo Daishi

Du vendredi 20 au dimanche 29 octobre 2023

Déjeuner

22 couverts par jours 13.000 JPY

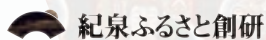
Déjeuner végétalien du chef Tetsuo Ohira et expérience de yoga Ajikan, prière spéciale. Comprend un don de 2000 yens avec un objet commémoratif à la forêt du mont Koya. (Les boissons sont vendues séparément.)

Diner

22 couverts par jours 20.000 JPY

Prière spéciale pour la paix dans le monde et expérience de yoga Ajikan. Ensuite, diner végétalien du chef Tetsuo Ohira. Comprend un don de 2000 yens avec un objet commémoratif à la forêt de Koyasan. (Les boissons sont vendues séparément.)

société d'exploitation



la fourniture de denrées alimentaires



Supervision de l'espace



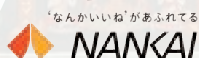
green coordination

Supervision culinaire et direction sur place

Leaves of grass
KIMINO

Chef exécutif Tetsuo Ohira

coopération

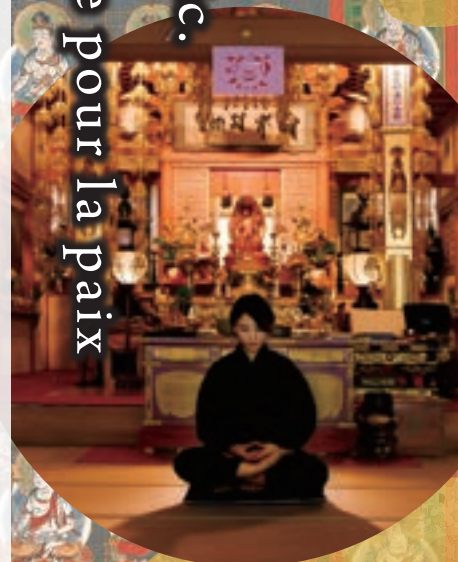


Cet automne

Venez découvrir un temple

habituellement fermé au public.

Une expérience exceptionnelle pour la paix



Fier représentant du Japon, le chef végétalien Tetsuo Ohira va se retrouver sous la supervision du temple Kongobuji, temple principal du bouddhisme ésotérique Shingon. Il suivra les préceptes fondamentaux de la cuisine shojin ryori. Nous avons voulu dépasser les frontières en y incorporant des éléments de la cuisine italienne et française. Nous avons donc créé un nouveau menu végétarien bouddhique sans frontières dans notre désir de paix dans le monde. De plus, l'événement aura lieu dans le temple Daishoin, annexe du temple semi-spécial Honzan Jokiin. Alors qu'il n'est généralement pas ouvert au public, il le sera exceptionnellement. Nous utiliserons pleinement son jardin. Nos moines vous accompagneront de leurs prières et nous vous proposerons du yoga Ajikan. Nous allons prier pour la paix dans le monde et pour apporter la paix dans le cœur de tous ceux qui viendront nous rendre visite.

Déjeuner (22 couverts par jours 13.000 JPY)

Déjeuner végétalien du chef Tetsuo Ohira et expérience de yoga Ajikan, prière spéciale. Comprend un don de 2000 yens avec un objet commémoratif à la forêt du mont Koya. (Les boissons sont vendues séparément.)

Déjeuner 12h00-14h00

Yoga Ajikan ou méditation Ajikan 14h10-15h10

Prière ou chant bouddhique 16h15-16h45

Dîner (22 couverts par jours 20.000 JPY)

Prière spéciale pour la paix dans le monde et expérience de yoga Ajikan. Ensuite, dîner végétalien du chef Tetsuo Ohira. Comprend un don de 2000 yens avec un objet commémoratif à la forêt de Koyasan. (Les boissons sont vendues séparément.)

Prière ou chant bouddhique 16h15-16h45

Yoga Ajikan ou méditation Ajikan 16h50-17h50

Dîner 18h00-20h00



Détails, nouvelles informations et réservations à cet événement depuis ce QR code. Veuillez consulter ce lien. <https://premium-dining.com>

Le mont Koya est très encombré en automne. Veuillez éviter autant que possible le déplacement en voiture et privilégier les transports en commun tels que le train, le bus et autres. Ainsi, vous pourrez profiter au maximum du mont Koya en automne.



Réservation par téléphone
(réception de 9h00 à 17h00)

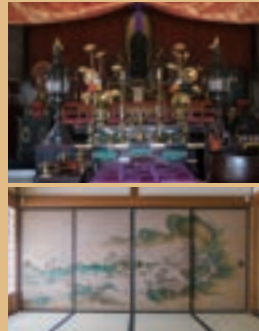
0736-26-8716



Arrêt « Reihokan », sur la ligne de bus Nankai Rinkan en direction de Daimon Gate depuis la gare de Koya-san. Puis 3 minutes de marche.

Contactez-nous **Kisen Furusato Souken Co., Ltd.** Jam Building 2F, 10 Juban-cho, Wakayama City, Wakayama Prefecture, TÉL : 073-424-3055

Temple Daishoin, branche du temple Jokiin



Le temple Jokiin date de 1200 ans. Il a été fondé par Doko Daishi Jichie, disciple de Kobo Daishi. Le temple Daishoin, branche du temple Jokiin est doté d'un magnifique jardin. Vous pourrez profiter de votre diner haut de gamme au milieu des feuilles d'automne.

Nonne Yuko Hirao : méditation/yoga Ajikan



Yuko Hirao s'est familiarisée avec les enseignements du bouddhisme dès son plus jeune âge. Elle a appris le yoga à travers diverses expériences professionnelles et a recherché une connaissance approfondie et la philosophie du yoga, en se formant à Koyasan Senshu Gakuin et en devenant religieuse. Depuis 2017, elle est instructrice indépendante de « Ajikan », méthode de méditation de style bouddhisme ésotérique Shingon.



Tetsuo Ohira, un pionnier du monde végétalien japonais

Né à Tokyo en 1973. Il a suivi une formation de chef dans des restaurants dans plus de 20 pays, dont la France, l'Italie, la Grèce et l'Inde. Après avoir travaillé comme chef propriétaire dans son restaurant bio végétarien et végétalien, il est maintenant chef exécutif chez Leaves of Glass KIMINO, un restaurant végétalien possédant sa propre ferme à Kimino-cho, dans le département de Wakayama. Ce grand chef reconnu est donc allié à Leaves of Glass KIMINO pour révolutionner la shojin ryori, cette cuisine végétalienne, au mont Koya.

