

旅行条件 (最少催行人員20名様)

(1) 旅行代金に含まれるもの

- ①旅行日程に明示した航空運賃(エコノミークラス利用)
- ②旅行日程に明示した宿泊料金(お2人で1部屋利用)および税・サービス料金
- ③旅行日程に明示した食事料金および税・サービス料金
- ④旅行日程に明示した貸切バス、列車の運賃、観光ガイド料金
- ⑤お1人様につき23kg以内2個まで(ビジネスクラス 32kg以内を2個まで)
- ⑥団体行動中のチップ・サービス料金
- ⑦添乗員経費(1名の添乗員が同行しお世話する諸経費)

(2) 旅行代金に含まれないもの

- ①超過手荷物料金、傷害・疾病の際の医療費、その他個人的性質の諸費用
- ②日本国内における自宅から空港までの交通費、宿泊費など
- ③出入国書類作成および包括渡航諸手續料(4,200円)
- ④成田空港施設使用税(2,540円)、欧州各都市空港税(約7,460円) ※
- ⑤燃油サーチャージ(約56,000円) ※
- ⑥オプションツアー代金 ⑦海外旅行傷害保険料(任意分)
- ⑧一人部屋使用の場合の追加料金(200,000円)
- ⑨ビジネスクラス追加料金(300,000円)、ファーストクラス追加料金(600,000円)

(3) ご旅行条件・ご旅行代金の基準

この旅行条件・旅行代金は2012年5月25日現在有効な航空運賃・適用規則ならびに為替レートを基準としております。
※欧州各都市空港税、燃油サーチャージは、為替、及びオイルレートにより算出しますので変動することがあります。

(4) ご旅行代金のお支払について

ご旅行お申込時に申込金として10万円お支払いいただき、残金をご旅行出発2週間前までにお支払いただきます。

(5) 取消料

参加を取り消される場合、下記の取消料を申し受けます。

- ①出発の前日から起算して30日前～3日前=旅行代金の20%
- ②出発日の前々日および前日=旅行代金の30%
- ③出発当日=旅行代金の50%
- ④旅行開始後 旅行代金の100%

【詳細は後日、(株)ティ・アイ・コンソーシアからお送りする旅行条件書をご参照下さい】

◎お申込金および旅行代金のお支払方法

申込金100,000円(お申込時)、および申込金を差し引いた旅行代金の残金(旅行開始日の2週間前に諸費用をご請求いたします)は下記の口座にお振込み願います。

みずほ銀行 南船場支店
名義：株式会社ティ・アイ・コンソーシア
普通預金口座：1774081

◎パスポートコピーもFAXにてお送り下さい

お申込要領

◎ツアー申込期限

2012年8月3日(金)
定員に達し次第締め切ることがありますので、お早めにお申し込み下さい。

◎旅行のお問い合わせ・お申込先

株式会社ティ・アイ・コンソーシア 東京本社
トラベルアイ 担当：坂元美香子、山宮理子
E-mail yoyaku@travel-i.net **http:**www.travel-i.net
TEL:(03)3238-5489 **FAX:**(03)3238-5271

三國シェフと行く、ベルサイユ宮殿特別晚餐会とブルターニュ 美食体験の旅 **FAX (03) 3238-5271**

(フリガナ) 氏名	パスポート表記ローマ字	生年月日 年 月 日 (歳)	パスポート (口手続中)	番号 発行年月日 年 月 日 有効期限 年 月 日
現住所 〒			一人部屋 ☐ 希望 (追加200,000円) ☐ 希望しない	
TEL:	FAX:		同室希望者 氏名	
携帯:	E-mail:		航空機グレードアップ希望 ☐ ビジネスクラス ☐ ファーストクラス	
緊急連絡先 氏 名	TEL	続柄	ご希望 ☐ 禁煙 ☐ 喫煙 ☐ 通路側 ☐ 窓側 ※ご希望に添えない場合もございます。	
勤務先 所属部署・役職	TEL E-Mail			
(フリガナ) 氏名	パスポート表記ローマ字	生年月日 年 月 日 (歳)	パスポート (口手続中)	番号 発行年月日 年 月 日 有効期限 年 月 日
現住所 〒			一人部屋 ☐ 希望 (追加200,000円) ☐ 希望しない	
TEL:	FAX:		同室希望者 氏名	
携帯:	E-mail:		航空機グレードアップ希望 ☐ ビジネスクラス ☐ ファーストクラス	
緊急連絡先 氏 名	TEL	続柄	ご希望 ☐ 禁煙 ☐ 喫煙 ☐ 通路側 ☐ 窓側 ※ご希望に添えない場合もございます。	
勤務先 所属部署・役職	TEL E-Mail			

企画協力 オテル ドゥ ミクニ



後援 フランス観光開発機構
応援 えころじ庵
<http://www.ecologian.jp>

旅行企画実施



株式会社 **ティ・アイ・コンソーシア**
Travel Industry Consortia

観光庁長官登録旅行業第1748号
【総合旅行業務取扱管理者：坂元美香子】
一般社団法人日本旅行業協会 (JATA) 正会員



東京本社

〒102-0074 東京都千代田区九段南3-3-6 麹町ビル5階
TEL : 03-3238-5489 (ゴヨyak) **FAX : 03-3238-5271** 担当：坂元美香子・山宮理子
トラベルアイ
MAIL : yoyaku@travel-i.net

大阪支店

〒550-0002 大阪市西区江戸堀1-15-20 丸大肥後橋ビル6階
TEL : 06-6445-5489 (ゴヨyak) **FAX : 06-6445-5519** 担当：西島 善治
トラベルアイ
MAIL : nishijima.yoshiharu@travel-i.net

世界の三國シェフと行く

2012.9.4 **火** ▶ 9.12 **水**

ベルサイユ宮殿特別晚餐会と ブルターニュ 美食体験の旅

9日間

三國シェフと行く
お客様だけのスペシャルティ！

1 特別に「王様の畑」の散策もお楽しみいただけます！
ルイ 14 世の「王の菜園」で採れた食材を使っでの
三國シェフプロデュース・ベルサイユ宮殿特別晚餐会

2 三ツ星レストラン・二ツ星レストランでのお食事

3 五つ星の上に行く Palace の称号を獲得した「ル・ムーリス」等
満足度の高いフランスの最高級ホテルに滞在

4 マリー・アントワネットが愛した紅茶の老舗
パリ・ヴァンドーム広場 ニナス本店での
歓迎プライベートパーティ

5 タラソテラピー発祥の地
ブルターニュの紺碧の海をクルージング
ケルト文化に想いを馳せながらのカクテルパーティ



イメージ



イメージ

無形の世界遺産としてユネスコに登録されたフランス人の美食。
長きに渡ってその魅力を日本や世界の皆様で紹介してきた三國シェフと
行くこのツアーでは、シェフの手ほどきにより、フランスの風土と人と
歴史が育んできた食への思いの深さを感じていただけるでしょう。
五感に触れる旅の案内人として三國シェフに勝る方はありません。
感動大国、フランス。その魅力をご自身で、心ゆくまでお楽しみください。

フランス観光開発機構 在日代表 フレデリック・メイエール



【企画協力】

オテル ドゥ ミクニ



【旅行企画実施】

株式会社 ティ・アイ・コンソーシア
Travel Industry Consortia
トラベルアイ 観光庁長官登録旅行業者第1748号

【後援】

フランス観光開発機構
www.franceguide.com



ベルサイユ宮殿特別晩餐会と ブルターニュ 美食体験の旅 9日間

旅行期間 2012.9.4 火 ▶ 9.12 水 旅行代金 1,000,000円 (燃油サーチャージ・空港諸税別途)

世界の三國シェフと、特別な美食体験の旅を一。厨房では眼光鋭く、厳しい「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフである三國シェフ。実は優しくお茶目なそのお人柄の魅力に触れつつ、**一緒に旅を楽しんでいただけるツアー**です。お食事時などにはメニューのお話はもちろん、世界の三國シェフならではの不思議な出会いや体験を楽しんでいただくことが出来ます。また、パリやブルターニュ地方の格別なおもてなし、現地での特別な食材選択等、大きな楽しみのある旅となることでしょう。さらに、吟味された食材を使用し、三國シェフがフランス人シェフとともに腕を振るうお料理を楽しんでいただける機会もご用意します。他では味わえない、思い出に残る、感動の「**美味しい旅スペシャリテ**」をお楽しみください。

(三國シェフは現地シェフとの打合せ等により、一部別行動の部分が出てまいります)



photo by Sayaka Atan



photo by Sayaka Atan

ベルサイユ宮殿「王様の畑」見学 & 宮殿特別晩餐会列席

ベルサイユ宮殿に「王の菜園」があるのをご存じですか？世界遺産に登録されたこの宮殿内にある、ルイ 14 世が作った「王様の畑」です。*

本ツアーでは、ベルサイユ宮殿の庭園でも普段は見学することのない「王の菜園」を見学。さらに、そこで採れた食材を使つての「ベルサイユ宮殿ミクニ特別晩餐会」は、一般入場が叶わない特別室にてお楽しみいただきます。

*2011 年、“フランスの美食” がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを祝したガラ・ディナーがベルサイユ宮殿で行われ、各国のグランシェフ 60 名が集まり、650 名のゲストをもてなしました。この「世紀の晩餐会」と賞されたディナーに、三國シェフもシェフの一人として参加し、日本を表現する料理を創つたご縁で、この企画が生まれました。



* 画像はイメージです

パリ・ヴァンドーム広場 ニナス本店での
歓迎プライベートパーティ



(C)NINA'S

マリー・アントワネットが愛した紅茶の老舗、ニナス本店での歓迎プライベートパーティをお楽しみください。三國シェフの友人である有名フランス人シェフ達が各地から遊びにやってきました。地元の人々との親睦やサプライズ、ここだけの美味しい旅体験にご期待ください！

※NINA'S PARIS (ニナス・パリ) はベルサイユ宮殿の「王の菜園」—Le Potager du Roi (ル・ポタジェ・ド・ロワ) 唯一のオフィシャルパートナーです。ニナス・パリでは、王の菜園に実る希少な果物やバラを使用した商品を展開しています。

ケルトの伝説の残る美しきブルターニュの海、
小さな島を背景にクルージング



北のコートダジュールと言われる美しい景観を眺めながらのヨットクルージング。深い青をたたえた海の先には、遠い昔、ケルト民族が行き交ったヨーロッパの原風景が広がります。美しい海辺やコントラストの可愛い窓枠の街並、石畳の教会などを散策し、古代ロマンを満喫ください。

ブルトンのおもてなしと、この地でしか
味わえないブルターニュの海の旨み



ヨーロッパの有名シェフや料理評論家を魅了しているブルトン貝をお楽しみに！

ムール貝、牡蠣、アワビ、帆立、オマール海老など、フランスでも特に海の幸の豊富なブルターニュ地方で採れるブルトン貝は、モンサンミッシェル湾の味そのもの！タウリンが豊富で、アンチエイジング効果もあり、自然の旨みがたっぷり詰まった美味しさです。ブルトン(ブルターニュ人)からの贈り物をご堪能ください。

三國清三シェフ プロフィール



Kiyomi Mikuni

1954 年北海道増毛(ましけ)出身。貧しい漁師の家庭に生まれ育つ。海岸で拾ったホヤや自然の恵みにより天才的な舌を育てる。あったかくて食いつぶぐれない仕事を(笑)と、15 歳で料理人を志し、1969 年に札幌グランドホテルに突撃修業。その後、帝国ホテルに移り、弱冠 20 歳にて駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務のかたわら、天才料理人フレディ・ジラルデ氏に師事、彼のもとで修業を積み、その後、海岸に寝泊まりしながらの欧州武者修行。偉大なシェフとの出会い、トロワグロ、オーベルジュドゥ・リール、ロアジス、アラン・シャベル等の三ツ星レストランにて研鑽を重ね帰国。1985 年東京・四谷に“オテル・ドゥ・ミクニ”をオープン。世界各地でミクニフェスティバルを開催するなど国際的に活躍。2000 年九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を務め、2003 年フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受勲。フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部シュヴァリエ会員に選ばれる。2010 年フランス共和国より農事功労章オフィシエを受章。フランスと日本の伝統を皿の上に表現し、最高峰の芸術として位置付けられる。「ルレ・エ・シャトー・グランシェフ」にふさわしい卓越性と独自性を兼ね備えた三國シェフの技は、世界から高い評価を受けている。

また、味覚教育を目的とした「キッズ・シェフ」や、日本におけるスローフードの普及、「子どもたちに笑顔を！」では、料理人仲間たちとともに東北の小学校をまわり、日本の食育を行っている。

本場ブルターニュでの タラソテラピー体験

タラソテラピー発祥の地で、海洋ミネラルのたっぷりの泥パック・マッサージの本格的タラソテラピー体験をしませんか？ルレ・エ・シャトー加盟の Relais Thalasso Benodet にて、カラダの中から美しくなりましょう。(別料金：ご希望コースにより異なります)



(c)Relais Thalasso Benodet

三ツ星レストランでの お食事



三國シェフの口利きによる予約、ちょっとお得なことがあるかも…!?三ツ星レストランでの素敵 なひとときをお楽しみください。

格式高い 最高級ホテルを厳選

■ベルサイユ・トリアノン・パレス (パリ)
ベルサイユ宮殿に隣接する豪華でクラシカルな貴族の館です。



■ホテル・ル・ムーリス (パリ)
五つ星の上を行くフランスホテルの最高峰“Palace (パラス)”の称号を獲得しました。



■ヴィラ・トリメン (サンマリン)
ブルターニュの海に面した大人の隠れ家。洗練された可愛い四ツ星ヴィラです。



スイス インターナショナル エアラインズ利用

四ッ谷「オテル・ドゥ・ミクニ」のオーナーシェフ三國清三がプロデュースする、地上 1 万メートルのレストラン *Menu de Mikuni*のお食事をお選びいただけます。贅を尽くしたお食事をご堪能ください。(ビジネス、ファーストクラスのみ)



【ビジネスクラスシート】完全に水平なベッドになります

■ビジネスクラスへのグレードアッププラン
追加料金 300,000 円

■ファーストクラスへのグレードアッププラン
追加料金 600,000 円

日次	月 日	都市名	現地時間	交通機関	摘 要
1	2012年 9月4日 (火)	成田空港 チューリッヒ チューリッヒ パリ(ドゴール) ベルサイユ	発着 発着 発着	10:25 15:50 16:40 17:55 LX-161 LX-656 専用車	午前 スイス インターナショナル エアラインズにてチューリッヒ乗換え パリ・シャルルドゴール空港へ 着後 専用車にてベルサイユのホテルへ ベルサイユ・トリアノンパレス 泊 朝食 (×) 昼食 (機内食) 夕食 (×)
2	9月5日 (水)	ベルサイユ		専用車	終日 ベルサイユ宮殿見学 宮殿内部、「王の菜園 (ル・ポタジェ・ド・ロワ)」を見学 夜 ベルサイユ宮殿ミクニ特別晩餐会 ベルサイユ・トリアノンパレス 泊 朝食 (○) 昼食 (○) 夕食 (○)
3	9月6日 (木)	ベルサイユ パリ市内	発着	午前 専用車	午前 専用車にてパリ市内のホテルへ移動 『ニナス本店』にて歓迎レセプション出席 パリ市内の有名シェフとの懇親会 夜 夕食は三ツ星レストランにて ホテル ル・ムーリス 泊 朝食 (○) 昼食 (○) 夕食 (○)
4	9月7日 (金)	パリ (モンパルナス) カンペール カンペール ベノデ ベノデ サンマリン	発着 発着 発着 発着	朝昼 専用車 専用車 専用車	午前 フランスの新幹線TGV1等車にてブルターニュの古都カンペールへ 車中にて昼食、着後、専用車にてブルターニュのリゾート地ベノデへ。タラソテラピー発祥の地 にて海水のデトックス体験。身体の中から美しく健康に！ (タラソテラピーは別料金・コースにより異なります) 夕食はブルトン貝、牡蠣、アワビ等、生産者からのおもてなし。 海鮮ガーデンディナーをお楽しみください。 朝食 (○) 昼食 (○) 夕食 (○)
5	9月8日 (土)	サンマリン ロクロナン プレスト コロゾン サンマリン		朝 専用車 ヨット クルージング	ホテルより専用車にて、フランスの美しい村100選のロクロナン観光へ。地元で1番人気の 伝統パイ菓子 (クイヤモン) をご賞味ください。さらに海岸の小さな街などを観光し、最西端 プレストからコロゾンまで、最もブルターニュらしい、いにしへの海の風景を眺めながら ヨットクルージングをお楽しみいただきます。 ブルターニュ ニツ星レストランでのディナー サンマリン ヴィラ・トリメン 泊 朝食 (○) 昼食 (○) 夕食 (○)
6	9月9日 (日)	カンペール パリ (モンパルナス)	発着	午後 専用車 TGV1等車	午前 ホテルより専用車にて、芸術家の村ボン・タヴェンを観光しブルターニュ半島の 南海岸の街や風景を楽しみながらカンペールへ 午後 TGV 1等車にてパリへ パリ着後、専用車にてホテルへ ホテル ル・ムーリス 泊 朝食 (○) 昼食 (○) 夕食 (×)
7	9月10日 (月)	パリ滞在			終日 ショッピングなどフリータイムをお楽しみください ホテル ル・ムーリス 泊 朝食 (○) 昼食 (×) 夕食 (×)
8	9月11日 (火)	パリ (ドゴール) チューリッヒ チューリッヒ	発着 発着 発着	9:50 11:10 13:00 LX-633 LX-160	午前 空路、チューリッヒ乗換え帰国 機内 泊 朝食 (○) 昼食 (機内食)
9	9月12日 (水)	成田空港	着	7:50	着後 入国手続

* 画像は全てイメージです

* 天候や交通機関の事情により行程内容が変更されることがございます。