



5Continents

LE MONDE. VOTRE VOYAGE. VOTRE VISION

12 JOURS / 10 NUITS

DÉPART DE GROUPE – L'ART DU SAKÉ AU JAPON

20 NOVEMBRE - 1 DÉCEMBRE 2026

11,999 \$

< À partir de

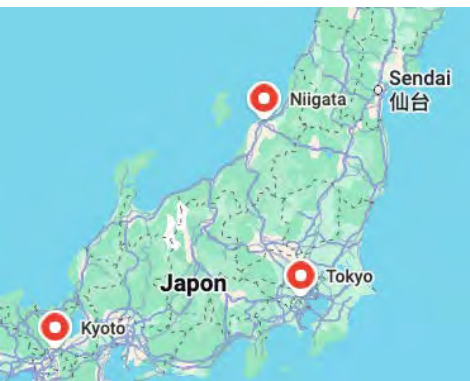
Par personne/ Occupation double / 4*
Garanti si minimum 20 passagers

250 \$ Rabais par personne
Réservez tôt avant le 31 mars 2026

Partez pour un voyage immersif à travers Tokyo, Niigata et Kyoto, spécialement conçu pour un groupe de 20 voyageurs francophones. Accompagnés de Mme Kuniko Fujita, sommelier expert, ainsi que de Cyril, spécialiste du Japon chez 5Continents, découvrez les secrets des brasseries traditionnelles, dégustez une grande variété de sakés et explorez la culture et la gastronomie japonaises au cœur de régions emblématiques.



Accompagné par la sommelière Sake
Mme Kuniko Fujita



20 novembre / JOUR 1 : MONTRÉAL - TOKYO

Départ de Montréal sur un vol direct d'Air Canada à destination de Nartita, Tokyo à 12:30.

21 novembre / JOUR 2 : TOKYO

Arrivée à Tokyo à 16:30. Accueil par un assistant francophone et transfert en bus privé vers votre hôtel.

Nuit à Tokyo: Tokyo Bay Shomi Prince (ch. supérieur King)



DÉPART DE GROUPE – L'ART DU SAKÉ AU JAPON

22 novembre / JOUR 3 : TOKYO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Partez à la découverte de la ville lors d'un tour panoramique en autocar, accompagné d'un guide francophone.

Tout au long de la journée, explorez les principaux sites emblématiques, quartiers incontournables et attractions majeures, tout en profitant de commentaires enrichissants sur l'histoire, la culture, l'architecture et la vie locale.

Le lunch est libre, vous permettant de choisir un restaurant selon vos envies et de profiter de la gastronomie locale à votre rythme.

En soirée, souper inclus au Sake Pub Gashue, réputé pour sa cuisine japonaise savoureuse et son ambiance conviviale. Les transferts en métro aller-retour entre l'hôtel et le restaurant sont inclus pour un déplacement simple et pratique. (PD, S)

Nuit à Tokyo: Tokyo Bay Shomi Prince

23 novembre / JOUR 4 : TOKYO - Niigata

Petit-déjeuner à l'hôtel

Départ en bus de Tokyo en direction de Niigata. En cours de route, arrêt dans la ville de Nagaoka, située dans la préfecture de Niigata, reconnue pour son patrimoine culturel et brassicole.

Découverte du quartier historique de Settaya, célèbre pour ses anciennes maisons de marchands et ses brasseries traditionnelles. Visite d'une brasserie locale ainsi que du musée du saké Joh Gura, permettant de mieux comprendre les méthodes de fabrication du saké et l'importance de cette boisson emblématique dans la culture japonaise.

Lunch soba inclus, offrant l'occasion de déguster une spécialité locale dans un cadre authentique.

Poursuite du trajet vers Niigata et installation à l'hôtel. En soirée, souper inclus, pour conclure la journée dans une ambiance conviviale. (PD, L, S)

Nuit à Niigata: ANA Crowne Plaza Niigata (ch. confort)

24 novembre / JOUR 5: Niigata

Petit-déjeuner à l'hôtel

Matinée consacrée à la visite du Ponshu-kan, situé à la gare de Niigata, reconnu pour sa vaste sélection de sakés régionaux. Dégustation à l'aide de machines distributrices automatiques, incluant 5 dégustations par personne (inclus). Lunch libre. En après-midi, découverte de la ville de Shibata avec promenade en ville, suivie de la visite d'une brasserie. L'expérience comprend le Kagamibiraki (cérémonie traditionnelle d'ouverture du tonneau de saké), une projection mapping, une dégustation ainsi qu'un café dans le jardin (inclus). En soirée, souper au restaurant Kamoseya. (PD, S)

Nuit à Niigata: ANA Crowne Plaza Niigata (ch. confort)

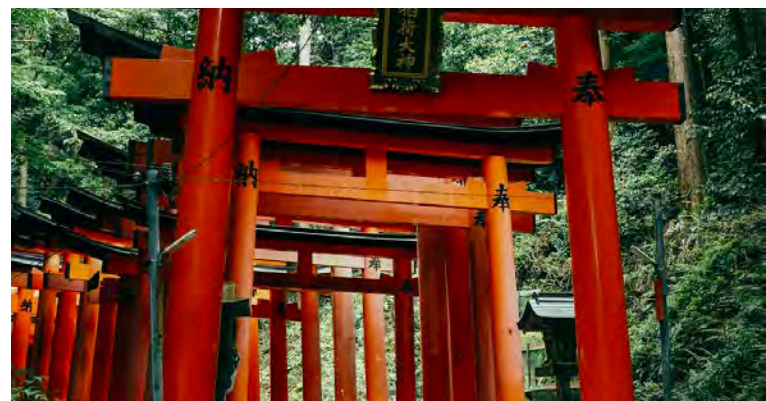
25 novembre / JOUR 6: Niigata - TOKYO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Matinée consacrée à la visite de la brasserie Imayotsukasa, située dans la ville de Niigata, réputée pour son savoir-faire traditionnel dans l'élaboration du saké.

Lunch autour de la Hegi-soba, spécialité emblématique de Niigata, ou plat similaire. Déplacement vers Tokyo, avec arrêt dans la ville d'Uonuma pour la visite de Uonumanosato, complexe mettant en valeur les produits régionaux et la culture locale. Arrivée à Tokyo et installation à l'hôtel. En soirée, souper à Tokyo. (PD, L, S)

Nuit à Tokyo: Tokyo Bay Shomi Prince





DÉPART DE GROUPE – L'ART DU SAKÉ AU JAPON

26 novembre / JOUR 7: TOKYO - KYOTO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Transfert de l'hôtel à la gare de Tokyo, puis départ en Shinkansen (train rapide) de Tokyo à Kyoto.

À l'arrivée, demi-journée de tour de ville à pied à la découverte de Kyoto. Cette visite permet d'explorer les quartiers emblématiques de l'ancienne capitale impériale, ses temples et sanctuaires traditionnels, tout en découvrant l'histoire, la culture et les traditions japonaises à travers des commentaires enrichissants. Transfert vers l'hôtel et installation à l'hôtel. Lunch libre.

En après-midi, déplacement à pied pour participer à l'expérience « Make your own sake », offrant une immersion ludique et culturelle dans l'univers du saké. En soirée, souper au restaurant Jurakudai ou similaire. (PD, S)

Nuit à Kyoto: Mercure Kyoto Station (ch. Supérieur King)

27 novembre / JOUR 8: KYOTO

Après un petit-déjeuner à l'hôtel inclus, le transfert se fait à pied et en train pour commencer la journée.

La matinée commence par la visite de la brasserie Tamano Hikari, où les secrets de la fabrication du saké et l'histoire de cette maison traditionnelle se dévoilent. Le lunch, inclus, propose un plat à base de Sakekasu Tamano Hikari ou similaire, pour vivre une expérience culinaire typiquement japonaise.

L'après-midi, le quartier Fushimi, célèbre pour ses brasseries, invite à la découverte. Gekkeikan montre l'histoire et la fabrication du saké, Kizakura permet de goûter des sakés raffinés et d'observer les techniques artisanales, Amazake, cette boisson douce traditionnelle à base de riz fermenté, se déguste sur place, et la visite se termine à la brasserie Fujioka, qui dévoile les méthodes artisanales et les secrets de fabrication du saké. La journée se termine avec un souper inclus, parfait pour profiter encore un peu de la culture et des saveurs japonaises après une journée bien remplie. (PD,L,S)

Nuit à Kyoto: Mercure Kyoto Station

28 novembre / JOUR 9: KYOTO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Journée libre. (PD, S)

Nuit à Kyoto: Mercure Kyoto Station

29 novembre / JOUR 10: KYOTO - TOKYO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Transfert de l'hôtel vers la gare de Kyoto, puis départ en Shinkansen (train rapide) de Kyoto vers Tokyo.

À l'arrivée, transfert de la gare de Tokyo vers l'hôtel. En après-midi, visite de Saké Ice, pour découvrir cette spécialité originale à base de saké. Souper libre. (PD)

Nuit à Tokyo: Tokyo Bay Shomi Prince (ch. supérieur King)

30 novembre / JOUR 11: TOKYO

Petit-déjeuner à l'hôtel

Journée libre pour découvrir la ville à son rythme ou profiter des installations de l'hôtel.

Transfert en métro vers le lieu du souper. En soirée, souper d'au revoir inclus. (PD, S)

Nuit à Tokyo: Tokyo Bay Shomi Prince

1 décembre / JOUR 12: TOKYO - MONTRÉAL

Petit-déjeuner à l'hôtel

Transfert à l'aéroport de Narita pour le vol de départ vers Montréal à 18:45. Arrivée à Montréal à 17:05. (PD)



DÉPART DE GROUPE – L'ART DU SAKÉ AU JAPON

LE FORFAIT INCLUT:

- Vols aller-retour sur Air Canada, Montréal-Tokyo en classe économie (taxes aériennes de 569cad inclus)
- Accompagnateur francophone de Montréal
- Hôtels 4* pour 10 nuits en occupation double
- Tous les transferts (bus privé, train et métro)
- 2 visites guidées en français (Tokyo et Kyoto)
- 1 sommelière japonaise (Madame Saké) en français pour toutes les activités Saké du jour 3 - 10
- Toutes les activités sur le saké
- 10 petits déjeuners
- 3 lunch japonais
- 8 soupers japonais avec saké 350 ml pp
- Note: Les restaurants et bars à saké indiqués au programme peuvent être modifiés sans préavis

LE FORFAIT N'INCLUT PAS:

- Repas et boissons, sauf mention contraire
- Dépenses personnelles
- Pourboires aux guides, chauffeurs, etc.

DÉTAILS DES VOLS

20 novembre: AC-005 MONTRÉAL 12:30 TOKYO 16:30 +1
 01 décembre: AC-006 TOKYO 18:45 MONTRÉAL 17:05



* DÉPART GARANTI SI MINIMUM 20 PASSAGERS. PRIX PAR PERSONNE EN OCCUPATION DOUBLE

DÉPART DE GROUPE	PRIX RÉGULIER	RÉSERVEZ TÔT AVANT 31 MARS
20 novembre 2026	11,999 \$	11,749 \$
Supplément chambre simple sur demande		

Les tarifs ont été publiés au moment de l'impression et peuvent changer à tout moment en raison des taux de change, de nouvelles promotions ou de surcharges de carburant. Les prix annoncés sur notre site sont valides si vous achetez des services pendant une même session. Si vous vous déconnectez de notre site, les prix pourraient être différents à votre prochaine session.