

# Modern Ryokan “Kishi-ke” – Private Japanese Culinary Experience ~ Kamakura



## Overview

“Modern Ryokan kishi-ke” embodies the Zen Buddhist teaching of ‘chisoku’ – the concept of finding mindful contentment and harmony with one’s circumstances. Up to four guests can exclusively reserve the entire inn for one night, in a simple setting that embraces the restrained ethos of Zen design. Kishi-ke offers your clients an exclusive, immersive Japanese culinary experience led by a private chef in the kitchen of Kishi-ke. The experience begins with a guided visit to a local market with the chef, where guests can discover seasonal ingredients and gain an authentic glimpse into everyday local food culture. Guests will then join the chef in preparing the meal. The focus is not on culinary perfection, but on learning, tasting, and discovering the local flavors through the chef’s guidance.

## Sales points

- The owners, Mr. and Mrs. Kishi, will take excellent care of guests and show you all that the local culture has to offer.
- Hands-on Japanese cooking class with a chef
- Seasonal menus inspired by regional Japanese ingredients
- Guided visit to a local market with the chef to discover the local food culture firsthand
- Guests actively participate in cooking and then enjoy the meal they created.
- Cultural insights into Japanese food traditions, ingredients, and culinary techniques

## General information

- Contact: Kishi-ke
- Business hours: 9:00-17:00
- Homepage: <https://kishi-ke.co.jp>
- Email: [info@kishi-ke.co.jp](mailto:info@kishi-ke.co.jp)

## Tour type

Individual/Family

## Target

Cultural / Culinary experiences

## Wholesale Price

Room: 240,000 yen /night for 2pax  
Culinary Experience: 100,000 yen /Group  
\*10% comm for travel trade is included  
\*Culinary Experience is available for hotel guests

## Includes

- Plant-based breakfast included
- Lounge, mini bar, amenities, and concierge service are included
- Professional chef, ingredients and English guide for the Culinary Experience

## Meeting point

21-5 Sakanoshita  
248-0021 Kamakura

## Directions

5 min walk from Hase Station \*Free pick- up from the airports/hotels available, Please contact Kishi-ke for details

## Reservation deadline

-

## Reservation period

Year-round

## Time required • Start time

Check-In : 15:00 Check-Out : 12:00  
3.5 hours for the Culinary Experience

## Group size

1-4 pax/group

## Private

Yes

## Languages

English/Japanese

## Guide provided?

Yes (English guide for the Culinary Experience)

# Modern Ryokan “Kishi-ke” – Private Japanese Culinary Experience ~ Kamakura



## コンテンツ概要

「Modern Ryokan kishi-ke」は、禅仏教の教え「知足（ちそく）」を体現する、1日1組、最大4名の貸切旅館です。泊まるだけではない、Zen、アート、デザインに重きを置いた様々な文化体験が可能です。

kishi-keでは、地元で活躍する料理人が案内する、特別で没入感のある日本の食文化体験をお客様にご提供します。

体験は、料理人と一緒に地元の市場を訪れることから始まります。季節の食材に触れながら、日本に暮らしているかのように、地域のリアルな食の風景を感じていただけます。

その後、ゲストは料理人と一緒に料理を作ります。大切なのは完璧に料理を仕上げるのではなく、料理人の案内を通じて、地域の味を学び、味わい、感じることです。

## 訪日外国人旅行者向けのセールスポイント

- ・その土地の文化を体験し、人と交流し、住まうように過ごす旅。オーナーである岸夫妻が滞在中、トータルでおもてなしいたします。
- ・プロの料理人による実践型の和食料理体験
- ・土地の季節食材に着想を得たメニュー
- ・料理人と一緒に地元市場を訪れ、リアルな地域の食文化に触れる体験
- ・ゲスト自身が料理に参加し、自分たちで作った食事を楽しむ流れ
- ・日本の食文化、食材、調理技術に関する文化的な解説

## 基本情報

- お問い合わせ先：kishi-ke
- 営業時間：9:00～17:00
- ホームページ：https://kishi-ke.co.jp
- メールアドレス：info@kishi-ke.co.jp

## 対応可能な旅行形態

個人旅行・ファミリー

## ターゲット顧客層

文化・食体験

## 価格（税込）

- 客室料金：240,000円／室（2名利用）
- 料理体験：100,000円／グループ
- ※価格には旅行会社コミッション10%が含まれます。
- ※料理体験は宿泊者専用となります。

## 価格に含まれるもの

- ・朝食
- ・ラウンジ、ミニバー、アメニティ、コンシェルジュサービス
- ・料理体験でのシェフ、食材、英語通訳

## 集合場所

鎌倉市坂ノ下21-5

## アクセス

長谷駅から徒歩5分（空港・ホテルからの送迎あり、お問合せください）

## 予約可能期間

## 実施期間・実施回数

通年

## 所要時間・開始時間

チェックイン：15:00  
チェックアウト：12:00  
料理体験約3.5時間

## 催行人数

1～4名

## 貸切対応

貸切

## 言語対応

日本語・英語

## ガイド

有り（英語ガイド）