# トリュフ狩りツアー (昼食付) 所要:約5時間半

コース HBO No62

ホテル発 (ツアースタート): 8時

催行季: 7月~10月(休日:8月20日)

| 参加人数               | 1名様 | 2名様 | 3名様 | 4名様 | 5名様 | 6名様 | 7名様 | 8名様 | 9名様 | 10名様 |
|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| - 名様当たり<br>の料金:ユーロ | 223 | 140 | 120 | 104 | 90  | 84  | 80  | 77  | 75  | 73   |

## 世界の3大珍味と言えば、キャビア・フォアグラ・トリュフで決まりです。

フォアグラ・キャビアは人工的に飼育、養殖されて、比較的よく出回ってきましたが、トリュフだけはいまだ人工栽培できず、ブダペストでもますますその希少価値が高くなっています。

トリュフは西洋ハシバミや松の根っこに住みついた菌が繁殖して出来たもので、やまイモ位で、真っ黒で、たいへんグロテスクな形をしています。高級西洋料理には欠かすことが出来ない貴重なもので、なんとも表現しがたい芳醇な香りのするものです。料理の黒いダイヤモンドと言う表現もあながち間違いとは言えません。日本の松茸と違い、トリュフは土の中に埋もれているので、みつけるためには、豚や訓練された犬を使いますが、豚は必ずメス豚に限るそうです。トリュフの出す香りは、ある種のフェロモンで、このフェロモンにメス豚がまいってしまうと言います。ご自身で、山の中でトリュフ狩りをして、新鮮なまま高級料理を作って貰い、その美味しさを楽しんでいただけます。

#### スケジュール

08:00 ブタペスト市内のお泊りのホテルまでお迎えにあがります

08:45 ブダの山の手の方にキノコの先生とトリフを探す犬と待ち合わせ

08:45~10:45 森の中でトリフ狩りをお楽しみいただきます

10:45~11:30 市内までの移動

11:30~12:15 お料理作り

12:15~13:15 ご昼食(トリュフ料理)

13:30 ホテル着

#### 含まれるもの

- 日本語ガイド
- 専用車
- 昼食(トリュフ料理)
- キノコの先生と犬





#### このプランへのお問合せ・お申込みは

親切 丁寧 安心 便利、テーラーメイド専門旅行社だから出来る貴方だけのオンリーワンの旅 こだわりの旅(特許庁登録商標)・株式会社トラベルプラザ

TEL: 0274-22-5500 FAX: 0274-22-5400

E-MAIL: info@travel-plaza.co.jp

# 取り消し規定:

- 50%(参加日の5日前以降3日前まで)
- 100%(参加日の2日前以降)

子供料金: (大人の方最低 2 名様ご参加の場合)

- 0 才から1 才まで無料
- 1 才から6 才まで20%オフ



### このプランへのお問合せ・お申込みは

親切 丁寧 安心 便利、テーラーメイド専門旅行社だから出来る貴方だけのオンリーワンの旅 こだわりの旅(特許庁登録商標)・株式会社トラベルプラザ

TEL: 0274-22-5500 FAX: 0274-22-5400

E-MAIL: info@travel-plaza.co.jp