

Тур с программой

# Тур "Вкусный Владивосток", (8 дн./ 7 н.), ресторан-тур , Приморский край

## Программа тура

Роскошный и изысканный "VLADIVOSTOK Grand Hotel & SPA" 5\* открыл свои двери для гостей осенью 2022 года. Уютно расположившись на берегу бухты Золотой Рог и находясь в историческом центре Владивостока, пятизвёздочный отель "VLADIVOSTOK Grand Hotel & SPA" станет оптимальным выбором как для деловой, так и для туристической поездки в столицу Приморья.

К услугам взыскательных туристов - 221 просторный светлый номер, панорамные виды на море, живописные окрестности Владивостока и эталонный уровень сервиса.

Помимо гостевых номеров, "VLADIVOSTOK Grand Hotel & SPA" приглашает почувствовать высококлассный сервис и особую атмосферу в ресторане фьюжн-кухни "AquaTerra", а также насладиться живой музыкой и широким выбором премиальных напитков в лобби-баре «Сапфир».

---

### 1-й день

Прибытие во Владивосток. Wellcome drink - минеральная вода «Шмаковская», добываемая в экологически чистых районах южной части Сихотэ-Алиня. Размещение в гостинице.

*Экскурсия «На семи ветрах», 4 часа.*

Город на семи ветрах — так поэтично называют свой родной город жители Владивостока. Он расположен на высоких приморских сопках, овеваемых ветрами с Тихого океана. Вы проедете на авто по шести холмам-сопкам, с каждой из них открываются потрясающие панорамы на жилые районы, морской порт, на заливы и мосты столицы Дальнего Востока. И на каждой сопке у нас запланирована дегустация шоколада от «Приморского кондитера» - темный шоколад с морской солью, с морским гребешком, с ламинарией и морским ежом, с апельсинами, с морской капустой, с клюквой и миндалем...

Владивосток - город сопок и невероятно красивых, завораживающих видов. В солнечную погоду он поражает бездонным голубым небом и красками домов. А ночью - очаровывает своими огнями. Что может быть прекрасней и романтичней, чем ужин на высоте нескольких сотен метров над уровнем моря.

На ужин для вас бронируем столик в панорамном ресторане «Высота», расположенном на 19 этаже жилого комплекса «Орлиное гнездо». Это единственный ресторан на Дальнем Востоке на высоте 207 метров над уровнем моря! Красивый вид на вечерний Владивосток навсегда останется в вашем сердце. Приятного отдыха!

Города: Владивосток

Достопримечательности: исторический центр Владивостока

Водоемы: Японское море

---

### 2-й день

---

Завтрак в гостинице.

*Экскурсия в музей Самовара и музей Женьшеня.*

Первый частный музей, посвящённый легендарному женьшеню, расположен в центре Владивостока. Гости могут посмотреть на редкую коллекцию крупных корней и приспособлений, которыми добывали это растение. Женьшень – это реликтовое растение, успешно сохранившееся в России только в уссурийской тайге. Самый крупный корень, найденный на территории Приморья, весит 419 граммов. По традиции, таким корням дают имена собственные. Этот был назван «Орхидея Александра» – по имени лесничего, который его нашёл. Женьшеню приписываются уникальные целительные свойства, он почитаем как природный источник силы и считается панацеей от многих заболеваний. В старину за один грамм корня платили три грамма золота. Поэтому охота людей за вождленным растением велась очень активно. И, к сожалению, привела к тому, что сейчас женьшень занесён в Международную Красную книгу.

"Русский Самовар" – единственный в Приморье музей с редкой коллекцией русских самоваров. В экспозиции представлены самые первые самовары, прибывшие в Приморье с переселенцами морским путем из Малороссии в конце XIX века. В залах выставки вы узнаете много интересных историй и даже увидите первую "самоварную мультиварку", работавшую на дровах. Нашим гостям мы с удовольствием рассказываем о самобытной самоварной культуре нашей страны.

И конечно, чаепитие с местными традициями.

Гастро-обед в ресторане «Syndicat-Port Café», мастер-класс дальневосточной кухни. Все блюда готовятся шеф-поваром при вас и для вас!

В меню:

- живые морепродукты из аквариума: гребешок приморский, устрица тихоокеанская, скоблянка из трепанга;
- холодные закуски и салаты: тар-тар из оленины, паштет из сала и черемши на хлебах с чернилами каракатицы, закуска из папоротника с овощами, севице из осьминога с соусом из лимонника, салат из кальмара и ламинарии;
- горячие блюда и закуски: сливочный суп с корбукулой, жареный гребешок с картофельным гартемом, филе кальмара на гриле, палтус устричном соусе, филе оленя с розмарином и овощами;
- напитки: чай «Таежный сбор» с вареньем из лесных ягод, дегустационный сет таежных настоек.

Вечером запланирована пешеходная прогулка по старому китайскому кварталу Миллионке.

Миллионка — лабиринт дворов-колодцев в самом центре Владивостока, в начале прошлого века здесь был местный Чайнатаун, населенный «миллионом» китайцев, — самый криминальный квартал портового города с борделями, воровскими малинами и опиумными курильнями. Дух авантюризма витает здесь до сих пор, хотя воровской век Миллионки закончился рейдом НКВД в 1930-х, и сейчас квартал обживает творческая богема, открывающая в уютных домиках магазины модной одежды, кофейни и арт-резиденции и постепенно приводящая в порядок почти трущобный пейзаж.

Чтобы проникнуться уходящей натурой, стоит заглянуть в ресторан «Миллионка», возрождающий городскую легенду. Владелец буквально с нуля восстановил роскошный особняк, собрав интерьер из найденных на антикварном рынке фрагментов резных дверей, мебели, восточных тканей, нарядил официантов в костюмы падаванов, а на стенах ресторана демонстрируется видеоряд с жителями старой Миллионки – китайские матроны, рикши, торговцы опиумом... В авторском меню ресторана представлен современный микс русских и азиатских рецептов, локальные морепродукты, рыба и русские блюда в авангардной азиатской подаче.

В двух шагах находится бар "Chinoagi", где мешают коктейли с японским виски и китайской соджу, раскрашивают бокалы иероглифами и символами азиатской живописи. Бар на уровне 10/10, обязательное место к посещению во Владивостоке.

Питание: Завтрак, обед.

Города: Владивосток

Достопримечательности: Владивостокская "Миллионка"

---

3-й день

---

Завтрак в гостинице.

*Круиз на катере вокруг острова Русский. Пикник на острове.*

Маска, трубка, ласты - пробуем добыть морепродукты сами - мидии, устрицы, ежи, морская капуста. Традиционная забава всех владивостокцев - поймать и запечь на костре.

Переход катером в бухту Воеводо. Экскурсия на мореферму «Дальстам». Рассказ о выращивании морепродуктов, знакомство с технологией разведения дальневосточного трепанга и двустворчатых моллюсков. Здесь можно посмотреть и потрогать взрослых гребешков, устриц, трепанга, сфотографироваться с огромным камчатским крабом.

Рыбачий обед на мореферме - живые моллюски гребешка и устрицы, мидия в чесночном и сливочном соусах, плов с морепродуктами, скоблянка с кукумарией, уха «Царская», чай с лимоном. Дегустация местного вина с приморской винодельни «Майхинская».

Вино изготовлено из диких сортов приморского винограда, калины, кишмыша и других экзотических ягод уссурийской тайги.

Возвращение в гостиницу.

Вечером рекомендуем самостоятельную прогулку по Спортивной набережной - наш приморский food street.

Гастрономическое странствие нового поколения: микс национальных культур, оригинальных концепций и актуальных трендов - маленькие чифаньки, коктейли, перекусы на берегу Амурского залива. Это место создано для тех, кто любит

современный формат отдыха и питания, путешествует, и всегда готов к чему-то новому. Здесь можно полюбоваться самыми красивыми в городе закатами, поэтому вас ждет вкусный ужин с потрясающим видом. Здесь много заведений с самой разной кухней, относительно демократическим ценам и почти всегда много народу.

Именно сюда стоит прийти, чтобы составить представление о гастро Владивостоке. Спортивная Набережная протяженностью в полтора километра - главный городской променад и любимое место отдыха владивостокцев.

Питание: Завтрак, пикник, обед, дегустация.

Города: Владивосток

Достопримечательности: Остров Русский, Русский мост

Водоемы: Японское море

---

#### 4-й день

---

Завтрак в гостинице.

*Остров Русский* - самый русский остров в России. Панорама на Русский мост, та, что изображена на купюре 2000 рублей. Красивая видовая площадка и пушки Новосильцевской батареи. Посещение Приморского океанариума, самого большого в России, его площадь около 5 футбольных полей.

Обед на острове в ресторанчике «NOVIK COUNTRY CLUB». Ресторан — это вкуснейшие блюда дальневосточной кухни, собственное производство с домашней лепкой, свежими овощами и натуральным мёдом Biosota!

ЯПОНСКОЕ МОРЕ делится не только рыбой, но и другими своими обитателями, среди которых беспозвоночные считаются бесспорными деликатесами: ракообразные - крабы, креветки двустворчатые моллюски - устрицы, мидии и гребешки головоногие - кальмары и осьминоги иглокожие - трепанги и морские ежи.

Морепродукты вошли в меню россиян и быстро приобрели славу полезной, вкусной и модной пищи. Минимум жиров, максимум натурального вкуса и полезных белков. Ресторан "NOVIK" всегда ждёт с распростертыми объятиями, чтобы удивить вас изысками дальневосточной кухни!

А вечером эксклюзив! Плавающая баня в море. Обычными банями в наше время уже никого не удивишь. Другое дело - бани в море, призванные подарить поистине яркие и незабываемые ощущения. Вам будет интересно попробовать оригинальный вариант. Баня на воде — возможность нырять из жаркой парной прямо в прохладу Японского моря. Для начала вас заберут с берега и за 5 минут катером доставят на плот, «припаркованный» в бухте Новик. На плоту расположена парная, душ, комната отдыха, беседка, а также комфортная релакс-зона, позволяющая принять солнечные ванны и насладиться морским воздухом после жаркой бани. Паримся и с плота прыгаем прямо в море! Такое развлечение только во Владивостоке. Разве не красота!?

После бани всегда хочется покушать что-нибудь вкусное. Тут к вам на помощь придет доставка от лучшего грузинского ресторана на Дальнем Востоке «Супра». Для вас горячие хачапури и традиционные хинкали с мясом. Впрочем, не обошлось без авторского хулиганства меню, в «Супре» его называют «дальневосточным акцентом».

Сочные хинкали с гребешком, с крабом, с креветкой, хинкали том-ям. Грузинское вкусотидзе! А также вареная креветка, лапы краба, китайское пиво и чай.

Наши бани расположены в живописном месте посреди Японского моря в бухте Новик у острова Русский, с видом на остров Папенберга. Морской бриз, тёплый ветер и самые красивые закаты! Будьте с нами!

Питание: Завтрак, обед, ужин.

Города: Владивосток

Достопримечательности: Остров Русский

Водоемы: Японское море

---

#### 5-й день

---

Завтрак в гостинице.

*Катаемся на фуникулере.* Горный трамвайчик движется вдоль склона сопки Орлиное гнездо. Из окон открывается красивый вид на бухту Золотой Рог. Протяженность маршрута 183 м, продолжительность 1,5 минуты. Короткое, но яркое удовольствие!

Музей трепанга или музейно-выставочный комплекс «Сокровища Приморья». Рассказ о трепанге - «морском женьшене», живущем на дне Японского моря. Дегустация чая из чаги. Косметика и продукты для здоровья на основе даров тайги и моря. Сувениры и подарочная продукция для укрепления иммунитета. В музее представлена продукция бренда «BioticLuxe» — натуральные продукты на основе природных иммунных стимуляторов. Продукция в премиум упаковке станет отличным и оригинальным подарком из Владивостока с пользой для здоровья!

*Прогулка к Токаревскому маяку.* В сезон - купание в море.

Одна из визитных карточек Владивостока — маяк на каменистой косе Токаревского. Сюда, на символический «край земли», обязательно привозят гостей города показать точку, где «начинается Тихий океан». Сам маяк — один из старейших на Дальнем Востоке России и был установлен в 1876 году. Здесь каменистый пляж, рекомендуем купаться в пляжных тапках.

Обед в японском ресторане премиум класса «Идзакая Эн». В японском языке слово "идзакая" означает "место, где выпить". Традиционно японцы посещают идзакая с целью пообщаться в непринужденной обстановке с коллегами или друзьями после работы и в свободное время. Идзакая "ЭН" - крупная сеть префектуре Хоккайдо, популярная как среди местных жителей, так и среди приезжих. Меню в основном состоит из блюд с куриным мясом, основное из которых - цукунэ. Бренд шеф Окудзава Хироки предлагает попробовать новые блюда. Если хотите оказаться в Японии, не покидая Владивостока, то этот ресторан, то что нужно.

На ужин бронируем столик в ресторанчиках на выбор. Наши рекомендации:

- ресторан корейской кухни «Korea House» работает во Владивостоке с 1995 года, ежедневно радуя своих гостей изысканными блюдами традиционной кухни Страны утренней свежести. Здесь соблюдаются все традиции Кореи, а меню составлено известным ресторатором из Сеула Mr. Kim. Меню основано на вкусной и здоровой пище и подобрано таким образом, чтобы наиболее полно отражать безграничное разнообразие национальной корейской кухни.

- ресторан фермерской кухни «Огонек». Новый взгляд на фермерскую кухню и кулинарные традиции Дальнего Востока. Главные тенденции: открытость, натуральность, экологичность. В меню главный акцент на местные сезонные продукты.

Питание: Завтрак, обед.

Города: Владивосток

Достопримечательности: Маяк Токаревского, бухта Золотой рог

Водоемы: Японское море

---

## 6-й день

---

Завтрак в гостинице.

В этот день запланирован выезд из Владивостока. Едем в ближайший город - Уссурийск, сельскохозяйственную столицу края.

Для тех, кто еще не пробовал, рекомендуем свободный полет на воздушном шаре на восходе солнца (за дополнительную плату). Такие полеты организуются как раз в Уссурийском районе. Оказывается, даже в наши дни, как и раньше, можно парить в небе на воздушном шаре и созерцать мир с высоты птичьего полета. Полеты на воздушном шаре не требуют специальной подготовки, подходят абсолютно всем: нет ограничений ни по возрасту, ни по весу и росту. Полеты возможны в любое время года, главным условием является подходящая погода. Сказочное зрелище, ощущение легкости и свободы! Спланируйте свое воздушное приключение!

Выезд из Владивостока, в пути 1,5 часа, 100 км.

Обзорная экскурсия по г. Уссурийск с посещением рынка. Обед в ресторанчике.

Переезд в небольшое село Алексей-Никольское, расположенное недалеко от российско-китайской границы. Здесь работает сыроварня «Solo». Компания с 2017 года производит молодые, мягкие, полутвердые сыры и сыры с плесенью по итальянской технологии. Отличительные особенности продукции «Solo»:

- близость к потребителю, свежий продукт без консервантов;

- экологически чистое сырье. Молоко для изготовления сыра собирается с частных подворьев Уссурийского и Октябрьского районов;

- традиционные рецепты с использованием оригинальных заквасок на современном оборудовании. Сыры «Solo» завоевали признание среди жителей края, неоднократно становились дипломантами конкурса "Сто лучших товаров России".

Здесь нас ждет знакомство с сыроvarами, экскурсия по козьей ферме. Мастер-класс по изготовлению сыра буррата с начинкой из сезонных ягод или краба. Каждый попробует создать свой сырный мешочек. Приготовим несколько оригинальных блюд с сыром и, конечно же, все это с бокалом легкого вина. SOLO - это рай сыроманов♥

*Возвращение во Владивосток.*

По дороге можно перекусить:

- в демократичном пит-стопе «Coffee Machine» - комфортное автокафе с отличным кофе и вкусными заварками;

- или в пафосном ресторане «Лесная заимка» в пригороде Владивостока. Бревенчатый терем славен своей уникальной русской и охотничьей кухней, традиции которой формируются с 1974 года. В этом ресторанчике обедали лидеры государств времен холодной войны генсек СССР Брежнев и президент США Картер.

Питание: Завтрак, дегустационный обед.

Города: Уссурийск, Алексей-Никольское

Достопримечательности: Сыроварня «Solo», село Алексей-Никольское, Уссурийский район

---

## 7-й день

---

Завтрак в гостинице.

Гастрошоппинг.

Первореченский рынок, главный маркетплейс города с семидесятилетней историей и особым приморским колоритом, смело углубляйтесь в пахнущие всеми оттенками моря торговые ряды. Не забудьте заглянуть в фирменный магазинчик «Приморский кондитер». Магазины сети Тiкo имеют ассортимент как азиатских продуктов, так и местных приморских, а также предлагают выбор непродуктовой сувенирной продукции. Прикупите корейских соусов и лапши, японской жвачки, сушеной морской капусты, рыбной колбасы и всего, чего душе захочется...

Вы не забыли, мы уже гурманы, и пора приготовить что-то самим. В обед запланирован мастер-класс от Школы дальневосточной кухни. Для вас на выбор полная коллекция мастер-классов, выбирайте:

- Режу-режу-режу морскую капусту! Дико полезные и простые блюда на каждый день с ламинарией, нори, миёк и агаром. О пользе съедобных водорослей можно говорить часами. Они богаты йодом, витаминами группы А, В, С, Е и D. Это профилактика болезней щитовидной железы, мощная защита от радиации и прекрасное средство для нормализации обмена веществ. Наши соседи японцы едят морскую капусту каждый день, и что-то нам подсказывает, что она — один из секретов их феноменального долголетия.

- Фиш-баттл: палтус vs камбала. Но однажды камбала палтус в гости позвала. Выясняем, какая рыба вкуснее! Разбираемся, кто круче — камбала или синекорый палтус? На мастер-классе будет два рецепта от шефов-наставников: камбала с лимонным йогуртом и палтус в панировке с соусом карри. Приходите выбирать своего фаворита!

- Классика дальневосточной кухни. Всё лучшее сразу! Готовим сет из трепанга, кукумари и папоротника. А на десерт — желе с кедровым орехом. Классика дальневосточной кухни.

- Гребешок от и до. Учимся открывать и готовить самую популярную ракушку Приморья. На мастер-классе шеф научит вас готовить гребешок разными способами. Будем готовить три соуса к сырому гребешку, пожарим «пятаки» гребешка, чтобы съесть их с багетом, и попробуем собу с поджаренными мантиями.

- Море-тайга. На этом мастер-классе мы собрали самые знаковые продукты Дальнего Востока: дары моря — приморский гребешок, дальневосточные устрицы, тихоокеанский лосось; и дары тайги — оленину и папоротник-орляк, которые вы будете готовить с одним из лучших шеф-поваров Владивостока.

- Давай краба! Краб всегда был одним из главных гастрономических символов Владивостока. Обычно его просто варят и едят. Но мало кто знает, что из нежного мяса снежного краба можно сделать много шикарных блюд, два из которых вы научитесь готовить на нашем мастер-классе - спринг-роллы и краб-кейк с яйцом пашот. Мы дружим с крупнейшими добытчиками и поэтому будем работать с крабом высочайшего качества! Каждый участник получит по 2 набора конечностей, то есть мясо с 1 целого краба.

- *Гуйдак моей мечты!* Только для истинных гурманов: самая редкая и дорогая ракушка Приморья.

В Школе дальневосточной кухни вас снова ждёт открытие! Знакомьтесь: паноба японская, также известная вместе с другими своими родственниками под собирательным названием «гуйдак», что означает «глубоко копающий». Специально для нашего мастер-класса водолазы выкапывают гуйдаков со дна Японского моря, чтобы вы могли узнать этого замечательного моллюска поближе. Паноба - не только самая редкая и дорогая ракушка в Приморском крае, но и самая вкусная. Шеф научит вас чистить и разделывать гуйдака и готовить из него несколько блюд. Из сифона мы приготовим сашими и лёгкий салат, а внутренняя часть пойдёт на суп а-ля чаудер.

P.S. Если бы мы были плохими рекламистами, мы бы использовали для описания этого мастер-класса эпитет **ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ**. Но мы просто скажем, что такого шанса в вашей жизни больше не будет. )))

И какой же мастер-класс без фудпейринга? Все мастер-классы сопровождаются дегустацией вина, специально подобранного к блюдам.

Выбирайте и начнем!

*На Дальнем Востоке ценят природный вкус продуктов.* Здесь говорят, что мастерство повара заключается в том, чтобы помочь раскрыть и подчеркнуть этот природный вкус, поэтому большинство блюд и ресторанной, и домашней кухни региона отличаются простотой. Это здоровая, насыщенная полезными веществами диета, дающая мощный энергетический заряд для активной жизни.

Для вас на память о «вкусном Владивостоке» мерчи-фартуки с мемами и расхожими цитатами из жизни команды дальневосточной кухни. Фартуки выполнены по профессиональным лекалам поварской спецодежды. В таком фартуке любой кулинар почувствует себя настоящим профи, а задорные принты обеспечат хорошее настроение, которое так важно при готовке. И в подарок рукописная книга рецептов дальневосточной кухни!

Питание: Завтрак.

Города: Владивосток

Достопримечательности: рыбный рынок

Водоемы: Японское море

---

## 8-й день

---

*Завтрак.*

Выезд из гостиницы.

Трансфер в аэропорт. Возвращайтесь, мы будем скучать!

Питание: Завтрак.

Города: Владивосток

---

Программа тура актуальна на 02.05.2024