Sushi making Experience in Sushi-bar Yachiyo

寿司作り体験プログラム

すし職人が一からていねいに教えてくれる、鮨處八千代の人気プログラムです。

◎コースのご案内（The information for Group Tour）

所要時間　　90分（体験は40分くらい）

料金

8000円（税別）　2～4名
6500円（税別）　5～9名
5000円（税別）　10名以上

＊オリジナル帽子、エプロン、手袋は用意いたします

寿司作りは５個、その後食事タイムとなります

食事内容　自分で作ったお寿司5貫（まぐろ、サーモン、玉子、いくら軍艦、カッパ手巻）

＋他寿司２貫＋　天ぷら盛合せ、お椀、フルーツ、修了証書付

開催時間　【毎日】　11:00～12:30、13:30～15:00　17:00～18:30　※応相談

◎修了証書への名前の印刷はオプション５００円（税別）となります

●四谷会場（鮨處八千代別亭）
東京都新宿区荒木町2-18
03−3357−1561

●飯田橋会場（鮨處八千代飯田橋店）
東京都新宿区新宿 1-1セントラルプラザ2階
03-3235-1238

●アクセス●
地下鉄四谷三丁目駅より徒歩３分
★お車の場合
駐車場はございません。
バスは新宿通りに停車は可能。

お申し込みはこちら