

# 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、  
鮎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**

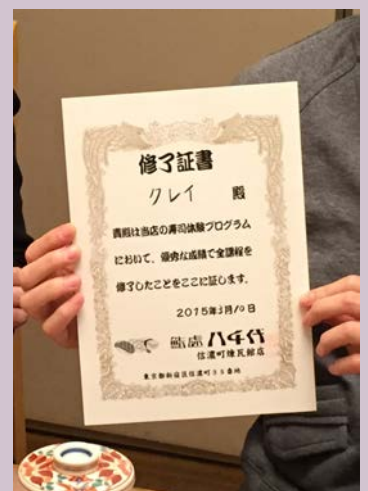
<b>8000円 (税別)</b>	<b>2~4名</b>
<b>6000円 (税別)</b>	<b>5~9名</b>
<b>5000円 (税別)</b>	<b>10名以上</b>

\*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、カップ手巻)  
+ 他寿司1貫、細巻半分 + 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 ※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

### ●会場

東京都新宿区荒木町 2-18

鮎處八千代別亭

03-3357-1561

### ●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**