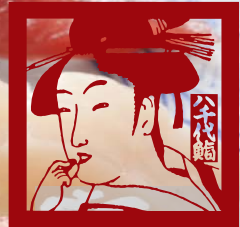


Sushi making Experience in Sushi-bar Yachiyo



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

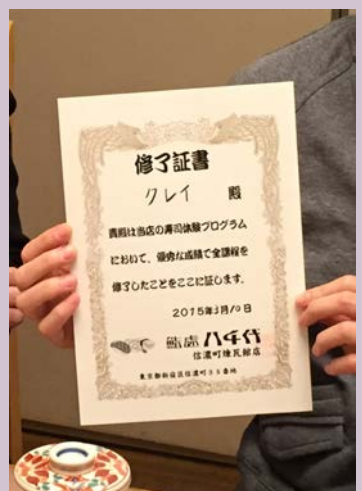
8000円 (税別)	2~4名
6500円 (税別)	5~9名
5000円 (税別)	10名以上

*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、カップ手巻)
+ 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 (鮎處八千代別亭)
東京都新宿区荒木町 2-18
03-3357-1561
- 飯田橋会場 (鮎處八千代飯田橋店)
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