Sushi making Experience in Sushi-bar Yachiyo

寿司作り体験プログラム

経験30年のすし職人が一からていねいに教えてくれる、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　　**9000円（税別）　2～4名様**
7500円（税別）　5～9名様
6000円（税別）　10～36名様

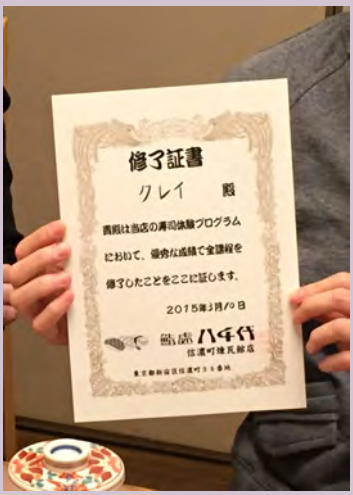
※原材料の高騰により2025年1月以降のご予約より価格改定させていたきます。

＊オリジナル帽子、エプロン、手袋は用意いたします

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

●四谷三丁目会場（鮨處八千代別亭）
最大36名　※地下鉄四谷三丁目駅徒歩３分

●飯田橋会場（鮨處八千代飯田橋店）
最大20名　※JR, 地下鉄飯田橋駅直結

●四谷会場（鮨處八千代四ッ谷店）
最大8名　※JR, 地下鉄四ッ谷駅徒歩２分

お申し込みはこちら