

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丁寧に
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 8000 円 (税別) 2 ~ 4 名
6500 円 (税別) 5 ~ 9 名
5000 円 (税別) 10 ~ 36 名

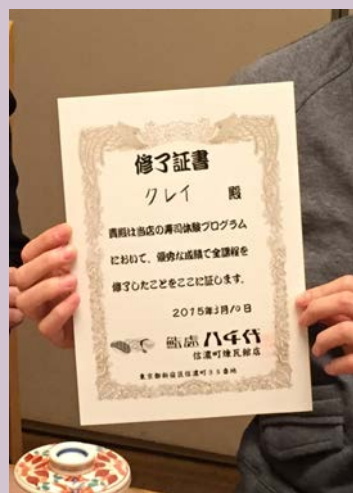
2025 年 1 月以降のご予約
9000 円 (税別)
7500 円 (税別)
6000 円 (税別)

※原価等の高騰により 2025 年 1 月より価格改定させていただきます。ご了承ください。

*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

- 四谷三丁目会場 (鮎處八千代別亭)
※地下鉄四谷三丁目駅徒歩 3 分
- 飯田橋会場 (鮎處八千代飯田橋店)
※JR、地下鉄飯田橋駅直結
- 四谷会場 (鮎處八千代四ッ谷店)
※JR、地下鉄四ッ谷駅徒歩 2 分



お申し込みはこちら