

おうちでできる

職人から学ぶ

にぎり寿司

SUSHI

2021.10.10 sun 11:00-

場所：1F ロビーラウンジ



スーパードで手に入る食材を使って、ご家庭で実践できる『握り寿司作り』を学ぶワークショップ。

寿司職人のシャリの握り方レッスンの後は、実際に寿司ネタを使って数種類のお寿司を握っていただきます。お寿司の握り方をマスターして、おうちご飯を華やかに。レッスンは作ったお寿司でランチタイムもお楽しみいただけます。



¥3,000 (税込)

最大10名様まで

※満席になり次第受付終了
 ※講習費、材料費、食事代、税金、サービス料込



講師：野上 剛志 氏

調理師、食育インストラクター。
 東京すしアカデミー卒業。和・洋・中・鮨、個人店から5つ星旅館まで有名無名・国内外を問わず様々な厨房や接客を経験。2019年より紹介制鮨職人として活躍中。

