

にぎり寿司

おうちでできる

職人から学ぶ

SUSHI

2022.9.6 tue 19:00-

場所：1F ロビーラウンジ

スパー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。寿司職人からシャリの握り方を学んだ後は、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をソムリエおすすすめワインと共にお楽しみいただけます。



¥5,500 (税込)

定員10名様まで

※満席になり次第受付終了

19:00～レッスンスタート

握り寿司が完成したら
スパークリングワイン・白ワイン
赤だしを添えてお食事タイム
21:00 終了



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・鮓、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年より紹介制鮓職人として活躍中。

