

寿司職人から学ぶ
「恵方巻作り」

恵方巻

2023年は
南南東



親子参加も
大歓迎です

2023.1.28 SAT

節分や節句、記念日のお祝いに
手作りの「恵方巻」で
食卓を華やかに彩りませんか？
寿司職人から酢飯作りや
ネタの切り付け方のコツを直接学び、
実際に恵方巻をお作りいただけます。
レッスン後はお持ち帰りいただけるので
お土産にどうぞ！



1名様

¥2,500

(講習費・材料費・税金・サービス料込)

【会場】1F ロビーラウンジ

【人数】最大10名様まで

※満席になり次第受付終了

【時間】14:00～約90分

講師：門内 優季氏



1985年6月18日生まれ37歳。宇土市在住。
熊本農業高等学校卒業後、寿司職人を目指し、
熊本・福岡の料理店4カ所での修行を経て、27歳で開業。
熊本地震でテナントが被災し、
ザ・ニュー ホテル 熊本に入社。
退社後、宇土市で再度「鮨 割烹 門内」開業し、5年目を迎える。

