

恵方巻

親子参加も
大歓迎です



東
北
は
東
2024
年

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。
レッスンはお持ち帰りいただけるので
お土産にもどうぞ♪

2024.1.27 Sat

寿司職人から学ぶ
「恵方巻作り」



講師：門内 優季氏

1985年6月18日生まれ38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「熊 割烹 門内」開業し、6年目を迎える。



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

