

鮮度がごちそう

大起水産

お寿司作り体験

～旅の思い出に、お寿司を作って食べて笑顔に～

| | | |
|-------------|---|---------------|
| 体験時間 | ① | 11:30 ~ 13:00 |
| | ② | 13:30 ~ 15:00 |
| | ③ | 15:30 ~ 17:00 |

●当日キャンセルはできません。
体調不良等による理由の場合は、電話にてご連絡くださいませ。

寿司作り体験 内容

- ・和装(ハッピー)ご着用(ご希望のお客様限定)
- ・手洗い、手指消毒、紙帽子、ビニール手袋着用
- ・寿司作り体験スタート! ・作ったお寿司と一緒に記念撮影
- ・作ったお寿司を食べましょう! ・修了証カードをプレゼント!



※日本語のみの対応になります、通訳ガイドと一緒にご来店をお願い致します。

お寿司作り体験

作って! 食べて! 楽しんで!

※寿司ネタの内容は変更になる場合がございます



① 寿司8貫と巻寿司コース

お一人様 **3,500** 税込
円



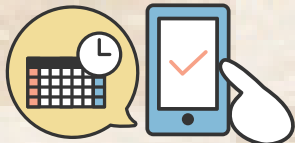
② 寿司12貫と巻寿司コース

お一人様 **5,000** 税込
円

体験日時の1時間前までにご予約ください

ご予約はこちら

WEBよりお申込みくださいませ



ご予約受付中



撮影可 SNSへの投稿可
Photography permitted. share

お支払いは、現金又はクレジットカードにて
(Visa, Mastercard, JCB, American Express, Diners Club, UnionPay)

鮮度がごちそう

大起水産 道頓堀店

寿司セミナー

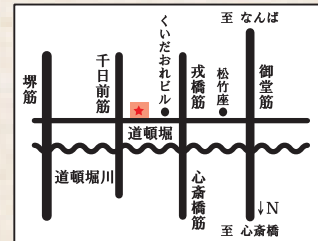
Sushi Seminar

お問い合わせ(TEL.)

06-6214-1055

大起水産 回転寿司

道頓堀店内にて
大阪市中央区道頓堀1丁目7-24



※掲載の写真は全てイメージです。