

# 握らずし体験

Sushi Making Experience  
스시 만들기 체험 / 握寿司体验

開催店舗: や台ずし新栄CBC前町

Place: Yataizushi Shinsakae CBC maecho

장소: 야타이즈시 신사카에 CBC마에초

举办店铺: や台寿司新栄CBC前街

開催日時: 2018年3月31日 15:00~16:45

Date and Time: 31 MAR 2018 15:00~16:45

일시: 2018년 3월 31일 15:00~16:45

举办日期: 2018年3月31日 15:00~16:45

講師: 衣笠、西村

Teacher: Kizugasa, Nishimura

강사: 키누가사, 니시무라

讲师: 衣笠、西村

通訳:

Interpreter:

통역:

翻译:

15:00~15:05 (5分)

5mins / 5분 / 5分钟

挨拶 / 着替え

Greeting / Changing cloth / 인사 / 갈아입기 / 问候 / 更衣

15:05~15:15 (10分)

10mins / 10분 / 10分钟

寿司の歴史の説明

Explanation of Sushi History / 스시 역사 설명 / 关于寿司历史的说明

15:20~15:40 (25分)

25mins / 25분 / 25分钟

握り体験

Sushi Making Experience / 스시 만들기 체험 / 手握体验

※ 写真撮影、集合写真 Photo Session, Group Photo / 사진 촬영, 단체사진 / 照片摄影, 集体照

15:40~15:45 (5分)

5mins / 5분 / 5分钟

着替え / 移動

Changing cloth / Moving / 갈아입기 / 이동 / 更衣 / 更换场所

15:45~16:45 (60分)

60mins / 60분 / 60分钟

飲食

Meal Time / 식사 / 饮食

〈お料理〉 Food Menu / 요리 / 料理

・皆さんが体験で握ったお寿司 Sushi what you made / 체험으로 만든 스시 / 大家体验自己握出的寿司

・天ぷら盛合せ(えび、げそ、えのき、なす、大葉) 大皿盛

Tempura Platter (Shrimp, Squid leg, Enoki mushroom, Eggplant, Beefsteak plant)

모듬 튀김(새우, 오징어다리, 팽이버섯, 가지, 차조기) / 天妇罗拼盘(虾、墨鱼腿、金针菇、茄子、紫苏) 大盘装

・茶碗蒸し 1個 Steamed Egg Custard 1 / 일본식 계란찜 1개 / 蒸鸡蛋羹 1个

・赤だし1杯 or 日本酒(小) Miso Soup 1 or Sake (S) / 붉은 된장국 1장 or 사케(소) / 黄酱汤1碗 or 日本酒(小)

※ その他のお料理、お飲み物は別料金で承ります。

Other dishes, drinks are charged. / 기타 요리, 음료는 유료로 주문을 받겠습니다. / 其他的料理, 饮料另行收费。

〈お写真〉 Photo / 사진 / 照片

・ご希望の方はお気軽に声掛けしてください。

Please ask us if you want. / 원하시는 분은 알려주십시오. / 有需要的话请您联系服务员。