

9月11日(土)
「男子厨房に入る」一度はチャレンジしたい殿方
1日寿司職人に応募しましょう！(定員14名)

久しぶりに開催されるクッキングレッスンは、男性会員の方々を対象に、握り寿司をご家庭でも気軽にご用意頂けるよう、寿司調理長松澤が丁寧に解説させていただきます。魚の見分け方、切り方から舍利の合わせ方はもちろん、寿司の握り方まで、握り寿司の基本をご紹介します。ご参加の皆様には、実際に握って頂いたお寿司をお召上がり頂きます。レシピもご用意しておりますので、本格的な握り寿司をマスターして、是非ご家族の皆様にご披露下さい。ご多忙とは存じますがご友人をお誘い合わせの上、お気軽にご参加下さい。ご同伴ゲストは、男性のみ2名様までとさせていただきます。

時間： 14:00～16:00

参加費： 会員・ゲスト共／¥6,000(税・サ込み)



Sept. 11 (Sat.) Special Cooking Seminar for Gentlemen
One Day Experience as a Sushi Chef!
(limited to 14 people)

After a long absence, our Sushi Chef Matsuzawa is organizing a special lesson for gentlemen. He will show us how to prepare Sushi, centering on such helpful topics as how to choose fresh fish and shellfish at the market, how to slice fish for sushi and how to prepare rice for sushi. Participants will actually prepare Nigirizushi and will be able to taste it after the lesson. Participants will receive recipes so that they will be able to prepare sushi at home. Please do not miss this informative and tasty cooking seminar.

Time: 14:00 ~ 16:00

Fee: Member/Guest - ¥6,000