

おいなりさん

旅のお供にどうぞ！



連絡先

志摩市阿児町鵜方
2975-177
sr.sushiyu@gmail.com



すし べん けい

すし職人体験とセルフ手巻き寿司ラフテ





すし べんけいについて

志摩市で獲れた魚介のうち、特に未利用魚と呼ばれる魚を中心にそろえ、すし職人による実演やすしつくり体験を提供します。

すし べんけいの寿司体験が、「楽しかった」だけでなく、

食や海について話すきっかけになれば幸いです。



営業時間

12:00~14:00

(すし職人体験は要予約)

14:00~16:00 (子どもすし教室 要予約)

サービス内容

すし職人体験 (予約制)

職人のレクチャーで実際にすしを握ってみます。

体験後は自分で握ったお寿司と、
職人が握るお寿司と漁師汁を召し上がれ。

6,600円/人

※2名様よりご予約承ります

※1組4名様まで、最大6組同時に開催できます

セルフ手巻き寿司ランチ

体験予約のない日は、ランチメニューでセルフ
手巻き寿司を提供します。

1セット3,960円

大人2人で十分満足する量です。

おいなりさん

おいしいシャリでおいなりさん
テイクアウト販売します。

1パック500円

販売場所は店頭または賢島駅周辺です。