



「そば職人から学ぶ手打ちそばづくり」のご案内

- 日 程 : 2012 年 4 月 2 日 (月) / 9 日 (月)
- 時 間 : ① 18:00 ~ ② 20:00 ~
※ 所要時間 お一人様 10 ~ 15 分程度
- 会 場 : 松玄 恵比寿店
- 参加費 : 体験無料
※ 当店でご飲食いただく方に限り、ご参加いただけます。
- 定 員 : 先着 4 組 (2 ~ 20 名様)
※ 前日までにご予約ください。
※ 定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 内 容 : 熟練のそば職人から、そばの打ち方を学ぶ講座です。
そば職人から手ほどきを受けながら、そば打ちを基本から体験できます。
※ 「水回し」から「練り」までは説明を聞きながら作業工程を学びます。
※ 「菊もみ」から「本のし・包丁切り」までを一緒に体験してください。
※ 参加人数により、4 人一組で進行させていただく場合もございます。
予めご了承ください。
※ 打ち終わった蕎麦をお持ち帰りできます。(別途 2,000 円 / 4 人前 つゆ付)

※ そば粉などの粉末を扱います。お召し物に粉末が付着する可能性があります。
各自エプロンをご持参ください。

松玄 恵比寿

【月 - 木】 11:30 - 15:30 17:00 - 24:00
【金・祝前日】 11:30 - 15:30 17:00 - 25:00
月曜日が祝日の場合は、土曜日を祝前日といたします。
【土・日・祝】 11:30 - 23:30
※ LO: 閉店 30 分前

〒150-0012
東京都渋谷区広尾 1-3-1
ハギワラビル 1F
TEL: 03-3444-8666

