



Morning Hiking up Mt. Haguro

Hike up the 2,446 stone steps of Mt. Haguro that winds through its ancient cedar forest to the Dewa Sanzan Shrine and try shojin ryori at Saikan. This is the traditional cuisine of the Yamabushi mountain monks and is an absolute must try regional specialty. This program is fully guided by a local guide and starts in the morning.

郊遊清晨羽黑山

同當地導遊一起爬上共有2,446階的石階，一起向羽黑山山頂出發。途中您可以體會到曾在日本米其林綠色指南裡獲得三星級評價的「杉並木」，以及國寶級景點東北部最古老的「五重塔」等多處觀光名所。在羽黑山參籠所「齋館」，您可以品嚐到素食齋飯。

朝の羽黒山ハイキング

ローカルガイドと共に2,446段の石段を上り、羽黒山山頂を目指します。途中にはミシュラングリーンガイドジャパンで三ツ星を獲得した「杉並木」、国宝の「五重塔」などの名所がたくさんあります。羽黒山参籠所「齋館」では、精進料理を味わいます。

Price

7,000 yen
per person

Minimum Participants: 2
Duration: About 3 hours
Meeting Place: The Zuishimon Gate at the base of Mt. Haguro

價格

7,000日圓/每人

成行人數：最少2人
時間：約3小時
集合地點：羽黒山 隨神門



Shonai Sushi Workshop

Located inside the Kamo Aquarium, Okimizuki is a beautiful Japanese restaurant that boasts a 180 degree view of the Shonai coast where some of the highest grades of fish in Japan are caught. Here you will learn how to make immaculate sushi with high-grade sashimi, Yukiwakamaru rice from Yamagata, and careful instruction from Chef Suda, one of this region's top chefs.

捏壽司體驗

在世界最大規模的水母水族館「加茂水族館」內的餐廳「魚匠餐廳沖海月」裡，跟熟稔山形縣日本料理的專家兼廚師-須田 剛史主廚學習正宗日本捏壽司。您可以近距離學習到日本料理專業廚師的技藝，進而創作，並且品嚐當天的手作料理。在體驗中，我們使用的是在庄內海域打撈的時令魚類以及山形縣的品牌大米「雪若丸」。在學習捏壽司(包括握壽司，壽司捲，軍艦壽司)的過程中，我們會從壽司飯的作法教起，內容相當仔細涵蓋了比如醋飯飯糰的大小等等，體驗過後，您也能在家裡做出完美的日本壽司。

庄内すし握り体験

「加茂水族館」内のレストラン「魚匠ダイニング沖海月」を会場に、山形県日本料理熟練指導者・須田剛史料理長から本格的な握りすしを学びます。和食料理人の技に触れ、学び、つくり、食べる体験。使用するの、庄内浜でとれた旬の魚や、山形のブランド米「雪若丸」です。寿司の握り方(握り寿司、巻き寿司、軍艦巻き)から寿司飯の作り方、シャリの大きさまで学べるので、家でも寿司が作れるようになります。

Price

7,000 yen
per person

Minimum Participants: 3
Duration: About 3 hours
Meeting Place: Okimizuki in the Kamo Aquarium
Start Time: 9:30am or 4:00pm

價格

7,000日圓/每人

成行人數：最少3人
時間：約3小時
集合地點：魚匠餐廳沖海月 加茂水族館
開始時間：上午9:30或下午4:00

