クリエイティブ チャイナ ホリデー ツアー リミテッド
Creative China Holiday Tour Limited
港旅國際旅游有限公司
Licence No. 353092

日本料理達人教授日式便當

Kanatin（增田佳苗）
來自日本靜岡縣，來港生活超過五年。搬入大埔林村生活，鍾情於不斷研發如何用本地農田直送的新鮮食材煮日本料理，帶出本地食材的新鮮原味。現在會定期舉辦工作坊，分享她的料理，鼓勵香港人關注香港菜。

來自日本靜岡縣 Kanatin (增田佳苗) 教授日式便當親子活動！在這個互動性強的課程中，家庭成員將有機會親自體驗製作地道的日式便當，所有食材均來自本地農場，確保新鮮和高品質。活動不僅關注食品的製作過程，還強調健康飲食和可持續生活的重要性。

同時會教授入門級的餐飲日語學習，讓參與者在製作美食的過程中，輕鬆掌握一些實用的日語詞彙和表達方式，增強與他人交流的樂趣。這個活動旨在提升家庭的凝聚力，培養孩子的動手能力和對日本文化的瞭解。歡迎全家一起動手，享受烹飪的樂趣與學習的快樂，共同製作美味的日式便當！

集合時間：中午11:00
集合地點：星匯酒店大堂 (大角咀通州街103號)
活動地點：星匯酒店 Rachel kitchen

我們有準備即棄便當盒，亦歡迎帶備自己的便當盒，環保又貼心。

便當內容

卡通飯糰	キャラクターおにぎり
玉子燒	玉子焼
烤鮭魚	焼鮭
芝麻豆	角豆の胡麻和え
兔子切蘋果	うさぎカットの林檎

邊做便當 • 邊學日語

每位 $288
(大小同價) (包每人一份材料)

* 所有圖片僅供參考。

特別提示: 1.集合前兩小時,天文台懸掛8號或以上風球，黑色暴雨或極端情況訊號;團隊將會另行改期出發，已繳付之團費將會保留改期之用。2.成團人數需足20人或以上。若未能成團，本公司將於出發前三個工作天作出通知，以安排其他出發日期。3.行程次序僅作參考，實際安排需視乎當日情況作出調動。4.自由活動期間之人身及財物安全由客人自理，責任與旅行社無關。5.客人一經報名後不能更改，取消或退款。6.出發當日如客人因個人理由不能出發，只會作自動放棄論，已繳之款項恕不退回。7.座位由餐廳安排有可能會夾枱。8.以上價格已包括旅遊平安保險。9. 詳細條款及細則可瀏覽www.cchthk.com。