



Private Culinary Class Selection

Nippon Viajeros private cooking class selection includes some of our most popular experiences. If you have menu requests or would like to learn a specific Mexican dish, please let us know during the booking process or send us an email to contact@nipponviajer.com. The fee starts from 30,000 円 / per person and can accommodate up to 3 people. Cooking classes can be booked on weekends or weekdays depending on our availability. All courses are conducted in either Spanish or English.

Summer 2023 Cooking Class Selection



タコスのワークショップ

#1位 クッキングワークショップ
タイムアウト東京がおすすめする

タコスパーティーの作り方や、日本での食材の
入手先などをご紹介します!



料理教室で作るもの

- 白と青のコーントルティーヤ
- メキシコの道具を使ったサルサ
- タコスの具材 ※1つお選びください。
 - チキン・ティンガ〜鶏のマイルドソース煮込み
 - ヴィーガン・カラバシータス・エン・クレマ
 - バハ・フィッシュ・タコス
- ジャマイカン - メキシコの飲み物



Private Culinary Class Selection

Summer 2023 Cooking Class Selection

Private cooking classes are available at our Hayama location at the Moshimo Cafe and Event Space.



モレ・マスタークラス

モレは、タイやインドのカレーに似た、メキシコの代表的な料理です。この料理は、唐辛子、ナッツ、ハーブ、スパイス、果物、そして時にはチョコレートも使って作られます。



このマスタークラスでは、メキシコの儀式用モレとチョコレートベースのモレの2種類を作ります。

- ホワイトコーンのトルティーヤ
- モレ・アルメンドラード
- モレ・ネグロ
- メキシカンチョコレートアイスドリンク



サルサ&アントヒート ワークショップ

このワークショップでは、メキシコのスパイスの世界へご案内します。様々なサルサを作る方法を学びます。



料理教室で作るもの

- ソープス（コーンマサを使ったボウル）
- サルサ・マチャ・オイル&ドライチリベース
- サルサ・ポラーチャ・ビールで仕込む。
- ピコ・デ・ガロ・フレッシュなサルサです。
- ブラックビーンズ
- ケソ・フレスコ・メキシコ産のチーズです。
- オルチャータ・メキシコの牛乳をベースにしたドリンクです。