



❀ VEGETARIAN COOKING CLASS ❀ ❀ NON-VEGETARIAN COOKING CLASS ❀

Vegetarian fresh hand rolls
Deep - fried vegetables spring rolls
Quang - style noodles

Fresh hand rolls with pork and prawns
Deep - fried meat and prawns spring rolls
Quang - style noodles

For 01 participant of cooking class: VND1.199.000⁺⁺/guest. For 02-07 participants: VND799.000⁺⁺/guest

For 08 participants or more: special prices, kindly contact the Furama F&B hotline at +84 236 651 9999.

Depending on the weather, the cooking class might be moved to Danaksara restaurant.

❀ LỚP HỌC NẤU ĂN MÓN CHAY ❀

Gỏi cuốn chay
Chả giò rau chiên giòn
Mỳ Quảng chay

❀ LỚP HỌC NẤU ĂN MÓN MẶN ❀

Gỏi cuốn với thịt heo và tôm
Chả giò thịt và tôm chiên giòn
Mỳ Quảng

Đối với 01 người tham gia lớp học nấu ăn: 1.199.000⁺⁺ VND/khách. Đối với nhóm 02-07 người tham gia: 799.000⁺⁺ VND/khách.

Đối với nhóm 08 người tham gia trở lên: giá ưu đãi, vui lòng liên hệ đường dây nóng Furama F&B theo số +84 236 651 9999.

Tùy thuộc vào thời tiết, lớp học nấu ăn có thể được chuyển đến nhà hàng Danaksara.

❀ 채식 쿠킹클래스 ❀

채식 스프링롤
바삭하게 튀긴 야채 스프링롤
채식 Quang 쌀국수

❀ 주찬 쿠킹클래스 ❀

돼지고기와 새우가 들어간 스프링롤
튀긴 고기와 새우 스프링롤
Quang 쌀국수

[*]쿠킹클래스 참가 1인 : 1.199.000⁺⁺ VND/1인. 02~07인의 팀: 799.000⁺⁺ VND/1인.

08인 이상의 팀: 우대 가격, +84 236 651 9999 전화번호로 Furama F&B 핫라인을 연락해주기를 바랍니다.

쿠킹클래스는 날씨에 따라 Danaksara 식당으로 이전될 수가 있습니다.

❀ ベジタリアン料理の料理教室 ❀

ベジタリアン生春巻き
揚げ野菜春巻き
ベジタリアンクアン麺

❀ 塩味料理の料理教室 ❀

豚肉とエビの生春巻き
揚げ肉とエビの春巻き
クアン麺

[*]料理教室の参加者1名の場合:1,199,000⁺⁺ ドン。2~7名のグループ参加の場合:1名あたり799,000⁺⁺ ドン。

8名以上のグループ参加の場合:特別価格が適用されます。詳細については、Furama F&Bホットライン(+84 236 651 9999)

までお問い合わせください。天候によっては、料理教室がDanaksaraレストランに変更される場合があります。



cooking class



📍 Lagoon Garden, Furama Resort Danang



Get started with this introduction cooking traditional Vietnamese cuisine. You will learn some simple but popular Vietnamese dishes that you can easily prepare in minutes, such as fresh Danang hand rolls, deep-fried meat and prawn spring rolls, and our local favorite, “My Quang” noodle soup.

When you attend the class, we will provide the following items: a Chef’s hat, an apron, a set of cooking recipes, a pen, a bottle of sustainable Fredaqua water from our own water bottling plant, a refreshing cold towel and of course a certificate if you pass our class successfully. Please kindly return the hat and apron after the class.

Our Vietnamese Chef shall meet you in our Tàya House at 11.00 and introduce all necessary ingredients, herbs and vegetables that Danang people often choose for their daily meals. You will taste all dishes that have been prepared and practiced during the class by yourself afterwards.

The cooking class can be preceded by a Furama Food farm tour before cooking class starts, this will take 1 hour and surcharge is VND 250.000 ++/guest.

For more information, please contact Furama F&B hotline: +84 236 651 9999 or our guest relations desk.

RESERVATION:

Guest name: _____ **Date:** _____ **Time:** _____

Room number: _____ **Remark:** _____

Number of guests: _____ **Signature:** _____