



チャレンジショップ

日替わりレストラン

POP-UP RESTAURANT by HOKUTO

フランス提携校「アンスティテュ・ライフ」付帯事業
日本料理・日本食文化研修コースの留学生による
一日限定ランチコースのご案内

本校は毎年、フランスのリヨンに位置する提携校「アンスティテュ・ライフ」国際調理技術マネジメント課程の3年生を対象に「日本料理・日本食文化研修コース」の専攻教育課程を実施しております。

この度、札幌和食レストラン・BAR 仁 JIN の店主村上仁章先生のご指導の下、本校専攻科プロフェッショナルコースの学生達も加わり、特別なランチメニューをご用意しております。

【開催日】 2024年5月8日（水）

【時刻】 12:10 ※授業の為、お食事開始時間を指定させて頂きますことをご了承下さい。

【場所】 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 3F 教室

【メニュー】

◆ 根曲り竹と鶏肉の
土鍋炊き込みご飯

北海道では「笹竹、地竹」等と呼ばれるたけのこと鶏もも肉を切らずにそのまま土鍋で炊き込みました。お肉はしっかり仕上がりに、春を感じる一品です。

◆ フォアグラを使った
茶碗蒸し

日本では慣れ親しんだ茶碗蒸しに フランスの高級食材フォアグラを具材に使用しました。フォアグラの脂がアクセントになり自信を持ってご提供出来る一品に仕上がりました。

◆ 青梗菜とパプリカの
スティックサラダ
味噌マヨネーズで

チンゲンサイの芯を生のまま召し上がって頂くスティックサラダです。とても瑞々しく 食感の良いサラダです。

◆ 白胡麻のフランマンジェ
アングレーズソースで

こちらも洋風デザートに和食材を取り入れた留学生ならではの一品です。胡麻の風味がほんのりアクセントのフリンの様な食感です。アングレーズソース(カスタードソース)でお召し上がりください。

◆ コーヒー 又は 紅茶

【料金】 2,000円

【定員】 30名様限定

【予約締切】 2024年5月7日（火） 13:00

(※4/27~5/6のGW期間は林校の為、080-8255-0709までご予約ください)

ご予約・問い合わせ

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

0143-25-2211 / 080-8255-0709

〈右の休校期間以外の平日のみ〉

〈4月27日④~5月6日⑤の期間のみ〉



オンライン予約