



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、室蘭板前料理そのべ二代目**曾野部一十與**先生のご指導の下、本校専攻科ス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22日（水）

【時刻】 12:10 ※授業の為、お食事開始時間を指定させていただ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】
- ◆ 桜マスの洋風南蛮漬け 南蛮漬けを洋風にアレンジした日仏合体料理です。
 - ◆ 天ひつまふし 天ぷら盛り合わせ 特製塩三種 天井のタレ 鯛の出し汁 薬味 通常、鰻を使うひつまふしを天麩羅でアレンジした料理です。最初は天井や天麩羅としてお召し上がり下さい。次に薬味をのせ召し上がり、最後は出し汁をかけてお茶漬け風でお召し上がり下さい。
 - ◆ 季節のフルーツのデザート白和え 通常前菜などで使われる白和えをデザート風にアレンジした甘酸っぱいさっぱりとした一品です。
 - ◆ 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21日（火） 13:00

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



オンライン予約