



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、本校日本料理担当外部講師であり、「日本料理 秋水」(札幌)の店主である田安 透氏のご指導の下、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6月5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

◆ 豚バラはんぺん巻き トマト醤油焼き	トマトの酸味とうま味を活かした照り焼きに仕上げました。
◆ ホタテの和風白みそ グラタン	鮮度の良い帆立を和風なグラタンに仕立てました。 白味噌の風味をお楽しみください。
◆ 桜エビご飯	桜エビをたっぷり使った炊き込みご飯です。 ベーコンのうま味と風味でアクセントをつけました。
◆ 甘海老真丈	和食の定番の海老真丈をふわふわに仕上げました。 日本料理の出汁のうま味をご堪能してください。
◆ かぼちゃの 白玉あんこ餅	自家製の小豆をかぼちゃの白玉で包みました。 ホワイトチョコレートのソースをかけた和風アレンジデザートです。
◆ 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6月4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