



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、登別温泉滝乃家別館玉乃湯の**笹谷望**料理長のご指導の下、本校専攻科フ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8月21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

- 【献立】
- ◆ シャインマスカットとトマトの胡麻白和え 日本料理の白和えをトマトと葡萄で風味豊かに風味豊かに。
  - ◆ 玉蜀黍と玉葱のすり流し茶碗蒸し 旬の野菜の旨みとバターを少し効かせたオリジナル茶碗蒸し。
  - ◆ フレンチ風鰯大根 日本料理の定番鰯大根をズッキーニなどと共に洋皿にアレンジ。
  - ◆ 棒寿司、細巻き寿司5種盛合せ 鰹出汁の染込んだ稲荷寿司など授業で行った寿司を少しずつ盛り合わせ。
  - ◆ 焼き茄子のお椀 鰹と昆布で引いた1番出汁と香ばしい焼き茄子の吸物。
  - ◆ 抹茶白玉と黒蜜寒天のあんみつ仕立て 学校で丁寧に炊いた小豆をあんみつ風にしてひんやり冷たいデザートに。
  - ◆ 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8月20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 / 080-8255-0709

〈右の休校期間以外の平日のみ〉

〈8月10日④~8月18日⑤の期間のみ〉



オンライン予約