

令和7年2月吉日

各 位

学校法人 北斗文化学園
北斗文化学園インターナショナル
調理技術専門学校

専攻科プロフェッショナル・コース 卒業記念限定レストランのご案内

拝啓 向春の候、皆様に於かれましては益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素より本校の学校教育の理念・哲学に対しまして深いご理解とご協力を賜りまして誠に有難うございます。

さてこの度、当校の西洋料理担当特任教授である大江廣嗣氏監修のもと、「専攻科プロフェッショナル・コース」に在籍する5名の学生による卒業記念限定レストランを下記の通り開催させていただきます。皆様に於かれましては大変ご多忙の事と推察いたしますが、是非とも卒業し、新しい門出を迎える学生が心を込めて提供する料理をお召し上がり頂きます様、温かいエールをお送り頂きます様お願い申し上げます。

敬 具

記

概 要 : 令和7年3月8日(土)

◆ランチコース	5,000 円	11:00～13:00
◆ディナーコース	8,000 円	18:00～20:00

※ ドリンク(アルコール・ソフトドリンク)別売り

※ 当日は現金でのお支払いのみとなりますことご了承願います。

場 所 : 室蘭市山手町 1-11-34

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

お問合せ : 0143-25-2211

※ 完全予約制

ご予約締め切り : 令和7年3月5日(水)12:00

- ・ ご予約は電話・FAX・メールにて承ります
- ・ ご氏名・電話番号・mail アドレス・来店時刻・人数をお知らせください
- ・ 予約が完了しました際にご連絡をさせていただきます

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
卒業記念レストラン予約 係

TEL 0143-25-2211 / FAX 0143-25-2210

Mail: info2@hokuto-bunka.ac.jp

以上

Lunch Course Menu



鯛とオマール・帆立貝のサラダ仕立て ナレテーズ



コンソメ ブリュノワーズ

牛フィレ肉のパリジェンヌと牛タンのブレゼ 小野菜添え

クリームブリュレ リンゴコンポート添え



パンとバター



Dinner Course Menu



オマールのテリーヌ リンゴコンポート添え 赤いビネグレット



マツカワ鰯・帆立貝・アワビのソテー ナレテーズ

コンソメ・ロワイヤル・プリンセス

白老黒毛和牛アントレコートポワレ ペリゴール風

旬の果実のスープ仕立て エキヅチック「異国風」



パンとバター

