



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「アンスティチュ・ライフ」付帯事業
日本料理・日本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「アンスティチュ・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】 2025年4月23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】
- ◆ 鉄板焼き野菜の味噌味チーズフォンデュ
西京味噌に漬け込み、中がとろとろになるまでゆっくりと焼き上げたカマンベールチーズにグリーンあずばら、スロココリー等の季節のお野菜、たけのこご飯と共に土鍋で炊き上げた鶏肉をディップして召し上がっていただきます。
 - ◆ 地たけのこと鶏もも肉の炊き込みご飯
まさに今が旬の地たけのこ「根曲り竹」と鶏もも肉を切らずにそのまま土鍋で炊き上げましたお肉はしっかりと仕上がり、春を感じる逸品です。
 - ◆ 胡麻豆腐 デザート仕立て アングレーズソース
日本料理の胡麻豆腐を牛乳、生クリームで練り上げ、いちご、キウイをトッピングし、バニラビーンズとほんのりラム酒を効かせたアングレーズソースで仕上げました。
 - ◆ コーヒー 又は 紅茶

【料金】 2,500円

【定員】 25名様限定

【予約締切】 2025年4月21日（月） 13:00

● 指導担当講師から一言

「この度、提供させて頂いたお料理は、フランスから来日し2ヶ月と満たない留学生達が実習を通して学び、初めて接し、口にした日本料理を見事にアレンジし、彼ららしい発想で新しいジャンルの料理に仕上がっております。是非、ご来校して頂きご賞味下さい。」

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



オンライン予約