

BIOME

バイオーム

7/28^月
~ 8/6^水

11:30~14:00 (LO 13:30)
18:00~21:00 (LO 19:30)

完全予約制



日仏創作料理ポップアップレストラン
鶴の渡りを追跡して巡る日本の生態系を楽しむ料理体験



室蘭市山手町1-11-34



0143-25-2211



オンライン予約受付中



北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

日本料理・日本文化研修コース留学生運営レストラン CAPSTONE CHALLENGE 2025





バイオーム

「BIOME」と名付けた当レストランは、鶴が日本を縦断する際に立ち寄る飛来地をヒントに、その土地その土地の生態系（バイオーム）をコース料理で表現したメニューを提供するポップアップレストランです。

北海道、越後、千葉県、鹿児島県などの、鶴が上空から見下ろす日本各地の美しい風景を再現した日仏融合の創作料理のメニューをご提供させていただきます。それぞれの食文化が生み出した 伝統的な調理法と学校で培った現代的な創造性を生かして、唯一無二の料理を味わって頂き、他では体験できない美味しい一時を過ごして頂けたらと思います。

〈 運営機関 〉

7月28日(月)～8月6日(水) ※定休日：7月31日(木)

〈 完全予約制 〉

ご来店の前日 13:00 までにご予約ください。

定員になり次第、予約受付を締め切らせていただきますのでご了承ください。

電話でのご予約も承ります。TEL:0143-25-2211（平日 9 時～18 時）

オンライン予約



〈 料金 〉

●お食事

- ・ランチ 1,800 円 （前菜・メイン・デザート）
 - ・ディナー 3,500 円 （アミューズ・前菜・メイン・デザート・ミニャルディーズ）
- ※ドリンクは別料金

●ドリンクペアリング オプション料金（ディナー限定）

+ 1,000 円

〈ペアリング内容〉

バイオームカクテル全 4 種（アルコール OR ノンアルコール） + コーヒー or 紅茶

※コース料理に合わせて、料理ごとに最適なドリンクをご用意しております。

※アラカルトの料金より 900 円以上お得

●ドリンクメニュー（アラカルト）

- ・バイオームカクテル各種（アルコール OR ノンアルコール）
 - アミューズ 300 円 （ディナー限定）
 - 前菜 400 円
 - メイン 500 円
 - デザート 400 円
- ・日替わりシロップ水割り .. 200 円
- ・自家製ジンジャービア 300 円
- ・ドリップコーヒー 400 円 （※南仏・マロンゴ社）
- ・紅茶 300 円

〈 会場 〉

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
室蘭市山手町 1 丁目 11 番 34 号

〈 お問合せ 〉

ご不明な点がございましたら、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 までお気軽にお問い合わせ下さいませ。

最新情報はインスタにて

