



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、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8月27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】◆ 奈良漬けのカプレ風サラダ 漬物を応用したサラダ
山葵ドレッシング 登別藤崎わさび園の山葵クリームチーズをドレッシングに
◆ 冷製茶碗蒸し ひんやり冷ました茶碗蒸しとムースの組み合わせ
蟹ムースと共に
◆ 鯖味噌煮 定番の鯖味噌を赤味噌とデミソースで洋風煮込みに
デミグラスソース仕立て
◆ ちらし寿司 手作りの具材でシンプルに美味しい
◆ 焼きたて出汁巻き玉子 授業で繰り返し練習した出汁巻き玉子
◆ 生姜と牛蒡の味噌汁 生姜の風味香りを生かした体温まる味噌汁
◆ 自家製小豆のアイスクリーム 授業で覚えた煮小豆をひんやりアイスクリームに、
抹茶白玉 抹茶白玉と一緒に味わってください
◆ コーヒー 又は 紅茶

【料金】2,500 円

【定員】20 名様限定

【予約締切】2025年8月25日（月） 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