



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】 2026年4月22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】 ◆ 手打ちうどん 冷や汁風 胡麻ダレ

食感、喉越しを感じて頂きたく手打ちにこだわりました。
何度も練習と試作を繰り返し、ようやく専門店の味にたどり着きました。

◆ 稲荷寿司

◆ だし巻き玉子

◆ デザート風胡麻豆腐

牛乳と生クリームをふんだんに使い、胡麻豆腐の製法で作りました。
見た目はわらび餅の様にきな粉をまふし、黒蜜で召し上がっていただく和菓子の様な胡麻豆腐です。

◆ コーヒー 又は 紅茶

【料金】 1,900円

【定員】 20名様限定

【予約締切】 2026年4月21日（火） 10:00

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

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 学生運営レストラン CHALLENGE SHOP



日替わりレストラン
POP-UP RESTAURANT by

HOKUTO ac.



テイクアウト

TAKEOUT
11:00~17:00

完全
予約制

4/22(水)

日本料理
ランチメニュー
12:10~

5/20(水)

日本料理
ランチメニュー
12:10~

6/5(金)

フランス料理
ディナーコース
18:00~

7/3(金)

フランス料理
ディナーコース
18:00~

7/14(火)

日本料理
ランチメニュー
12:10~

7/24(金)

フランス料理
ディナーコース
18:00~

8/7(金)

フランス料理
ディナーコース
18:00~

「4月」 24(金) 「5月」 22(金) 28(木)・29(金)

「6月」 11(木)・12(金) 18(木)・19(金) 25(木)・26(金)

「7月」 9(木)・10(金) 「8月」 13(木)・14(金) 27(木)・28(金)

「9月」 10(木)・11(金)



カフェテラス

CAFÉ & TERRACE (スイーツ、ドリンク&軽食)
11:00~16:00

「5月」 30(土) 「6月」 6(土) 13(土) 27(土)

「7月」 11(土) 25(土) 「8月」 8(土)



キャプストーンチャレンジ

CAPSTONE CHALLENGE
11:30~14:00 | 18:00~21:00

7/29(水)~8/2(日)

日本料理・日本文化研修コースの留学生が卒業課題としてメニューから内装まで全て一から企画する、フランス料理と日本料理を融合させた期間限定の本格レストラン。



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 1-11-34 ☎ 0143-25-2211 🌐 hokuto-bunka.ac.jp/isca/

📘 HokutoBunka.ISCA 📷 hokuto_bunka_academy_isca

オンライン予約・詳細 ▶

