



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、登別温泉花鐘亭はなやの笹谷望料理長のご指導の下、本校ス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5月20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】◆ 新玉ねぎの茶碗蒸し.....旬の新玉ねぎをコンソメ地で味付け  
◆ 創作鰯大根 花人参.....手作業で桂剥きした大根で鰯を巻き丁寧に焼き上げた煮物  
◆ 若鶏の焼物 西京味噌のソース.....西京焼きをちょっぴり洋風に  
◆ 自家製桜でんぶで作る.....他にじっくり煮た干し椎茸や干瓢、錦糸玉子、花蓮根で  
ちらし寿司.....色鮮やかなちらし寿司  
◆ 大根金平.....野菜の端も余さず甘辛く味付  
◆ 春花見立て味噌汁.....味噌汁校内選手権で留学生のジアさんが考案した一品  
◆ 抹茶ババロアと小豆のデザート.....留学生がフランスで開催したレストラン「侘び寂び」の  
羽衣のせ.....一品をアレンジ  
◆ コーヒー 又は 紅茶

【料金】2,500円

【定員】20名様限定

【予約締切】2026年5月18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