



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、本校日本料理担当外部講師であり、「日本料理 秋水」(札幌)の店主である田安 透氏のご指導の下、本校フ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7月14日(火)

【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

◆ 鶏と海老肉の香り焼き	鶏肉と海老のすり身で重ね焼きにし、あつあつの胡麻油を白髪葱とディルにかけて香りをつけました
◆ 蒸しキャベツサラダ	蒸したキャベツに、ベーコンやパプリカを入れた和風ドレッシングをかけた逸品
◆ 花咲蟹ととうもろこしの焼茶碗蒸し.....	旬の花咲蟹ととうもろこしをバターで焼き込んだ特製焼き茶碗蒸しです
◆ 焼き鰯ごはん	照り焼きにした鰯、茗荷としその葉の薬味と一緒に味わう和の炊き込みご飯です
◆ 天吸い シマゾイ	天ぷらを入れたお吸い物に旬のじゅんさいを合わせました
◆ 黒糖パンナコッタ	黒糖を使い豆乳を合わせたパンナコッタに、リキュールをきかせた清涼感のあるジュレをかけました
◆ コーヒー 又は 紅茶	

【料金】2,800円

【定員】20名様限定

【予約締切】2026年7月11日(土) 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