

年に一度の  
学園祭！

# 新潟調理師専門学校 料理祭のご案内

令和2年 3月7日(土)

【開催時間】 9:30～15:30 (カフェ9:30～・レストラン10:00～)

レストランやカフェは食券が必要です。前売り券(2/17～3/6 窓口販売)か当日券のご購入をお願い致します。

## 日本・中国料理レストラン会場



春彩御膳 800円

向付 胡麻豆腐  
旬菜 鱈幽庵焼 鶏松風焼 他  
煮物 鯉有馬煮 車麩 南瓜 人参  
揚物 帆立真薯  
御飯 白飯・味噌汁



蘭午餐 800円  
(タ'ルハッ'ランチ)

えびちり 春巻き 棒々鶏  
蟹と卵白のスープ 豚の角煮  
特製釜焼きチャーシュー炒飯  
杏仁豆腐

※西洋料理レストランとは  
会場が異なります。

## 西洋料理レストラン会場



スペシャルランチ 800円

リーフサラダシーザー風  
海の幸のパエリア  
カブとオニオンとにんにくのスープ  
県産豚肩ロースの柔らかグ Ril 森林風  
自家製ガトーショコラ イチゴと共に

## カフェ会場



フルーツロール  
300円



ティラミス  
300円



ベリーームース  
300円



スパゲッティ  
～サラダ付き～  
400円



肉まん  
200円

## Drink Menu

コーヒー 200円  
紅茶 200円  
エスプレッソ 100円  
カプチーノ 200円  
オレンジジュース 200円

・即売コーナー 手作り洋菓子・和菓子・パンを販売いたします。etc…内容目白押し！

## 個人作品展示

日頃の練習の成果を発揮するため、生徒一人一人が作った料理やお菓子の作品を展示いたします。お召し上がりいただけないのがとても残念ですが、生徒達の作品をぜひ間近でご覧ください。



**NOTS**  
Niigata Cooking Technical School  
新潟調理師専門学校

どなたでもお越しいただけます。たくさんの皆様のお越しを、  
心よりお待ちしております。  
尚、ご来校の際は公共交通機関のご利用をお願い致します。  
新潟調理師専門学校 職員・在校生一同  
〒950-0906 新潟市中央区東幸町 8-8 TEL025-244-2161