

フレンチレストラン

富山県立雄峰高等学校
専攻科調理師養成課程

11月3日(金)

【MENU】

-Entrée-

〈オードブル盛り合わせ〉

リエットとグジェール

ウフマヨネーズ

茸のテリーヌ

紫キャベツのマリネ

-Soup-

白蕪のポタージュと法蓮草のフラン

カプチーノ仕立て

-Poisson-

サーモンのエカイエ仕立て

白ワインソース 南瓜のクロメスキ添え

-Pain-

焼きたてパン

-Dessert-

リンゴのコンポートと蜂蜜のジュレ プランマンジェ

-Café-

紅茶と…

*食材の入荷状況により若干の変更がございます。

*アレルギー対応は致しかねます事を予めご了承ください。

1部 10:30~

2部 12:00~ *各40席程度

3部 13:30~ (応募多数の場合は抽選)

高校生以下 1,500円

一般・学生 2,000円

手作りの焼き菓子販売もあります。

場所:雄峰高校中庭

(写真はイメージです)



完全予約制(詳細は **HP** で)

申し込み受付期間

9月25日(月)~10月10日(火)16時まで

申し込みはこちらから

読み取りができない場合は、

「雄峰高校のホームページ

→トピック&ニュース」からお申し込みください



〒930-0009 富山市神通町二丁目12番20号 雄峰高等学校 専攻科 調理師養成課程

TEL.076-441-5167(調理師養成課程直通 平日8:30-17:00) FAX.076-443-1695

〈指導・協力〉(一社)全日本司厨士協会富山県本部 土田 考二 氏