



# フレンチ レストラン

完全予約制（詳細はHPで）

申込期間：9月24日(木)～10月5日(月)まで

高校生以下：1,000円

一般・学生：2,000円

10 / 31  
Sat.

～Menu～

前 菜： 秋刀魚と秋茄子のテリーヌ サラダ添え

スープ： 野菜のポタージュ シナモンの香り

メイン： 国産牛のファルシ ミルフィーユ仕立て

デザート： りんごとヨーグルトの温製ガトー

さつまいものブリュレとバニラアイス  
パン、紅茶

SCAN ME!



※食材の入荷状況により、メニューは変更になる可能性があります。

中庭で焼き菓子などのテイクアウトあります♪

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（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 野崎 学 氏