



1 品目
棒棒鶏で疲労回復



2品目
胃腸を整えるスープ



3 品目
牛肉と豚肉で
スタミナアップ



4 品目
イタリアを感じる
デザート

*写真はイメージです。当日と多少異なります。ご了承ください。

生徒たちが運営するレストラン今年も開催

彦根総合高等学校
フードクリエイイト科

美味探究 レストラン

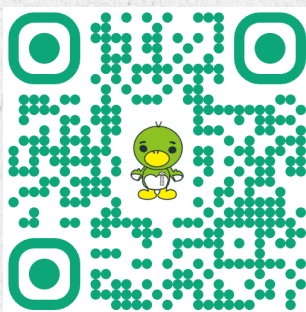


日時・場所

10月25日土曜日 12時～

場所は彦根総合高等学校

ホールさくらで開催!!



ご予約はこちらの
QRコードから



駐車場はございませんので公共交通機関をご利用ください。

彦根駅から徒歩約10分

ご予約や質問などございましたら、下記の番号までお願いします。

彦根総合高等学校TEL 0749-26-0016

担当 笹井 小谷



Menu

1 品目
～棒棒鶏～

鶏肉ときゅうりの特製ゴマソース

2 品目
～芙蓉粟米湯～
中華風コーンスープ

3 品目
ハンバーグステーキ
きのこクリームソース
と
ポークの香草パン粉焼き

4 品目
デザート
2色のパナコッタ
マチェドニア添え

料金 1,000円(税込み)

本日のお品書き



1 品目

前菜 夏の風景

夏野菜のテリーヌ

夏野菜のピペラード風

低温ローストポーク

海老のマリネ

フレッシュ夏野菜サラダ

2 品目

冷製パスタ カッペリーニ

(天使の髪の毛)

アボカド&トマトのソースで

3 品目

油淋鶏

(若鶏もも肉のから揚げ 薬味ソースかけ)

4 品目

什錦炒飯 (五目チャーハン)

玉子と野菜のスープ

5 品目

デザート ピーチムース