



ハラルフードのコースメニュー

Halal food course menu

《献立》 menu

東京山手から世界へ

Dedication Tokyo Yamate Cookery College off To the best in the world

ムスリムの方々への和のおもてなし Japanese hospitality for Muslims

ノーポーク・ノーアルコールのコースメニュー

No pork & No alcohol course menu

前菜 Appetizer

生春巻き タラパテ軍艦 海老のフリッタータ 栗渋皮煮 魚アラレ揚げ

Raw spring rolls, tarapate warship, shrimp frittata, chestnut astringent skin boiled fish hail fried

スープ soup

和風ガスパチョ(トマト 椎茸 玉葱 人参)

Japanese-style gazpacho (tomato, shiitake mushroom, onion, carrot)

焼物 pottery

鶏もも肉ハチミツ風味 ニンニク味噌

Chicken thigh honey flavored garlic miso

蕪 舞茸 丸十 アスパラ

Turnip Maitake Mushroom Maruju Asparagus

■御飯変わり

Instead of rice

青海苔パスタ 海胆 パプリカ

Green laver pasta sea urchin paprika

■デザート

dessert

豆腐の抹茶ティラミス

Tofu Matcha Tiramisu

本日はご来校 誠に有難うございました

Thank you for visiting us today.



東京山手調理師専門学校 Tokyo Yamate Cookery College

マネジメント グローバル専攻 Management Global Major

2021 年 10 月 10 日

★〈鶏モモ肉はハラル認証〉 Chicken Halal certification

