

東京聖栄大学附属調理師専門学校

# 聖栄調理祭

H30. 11/3 (土) 4 (日)

10:00~14:30 入退場自由

## フルーツ&ベジタブル カービング体験教室

会場：2Fイベント会場 10:30~13:00 (随時受付)

体験時間：約40~50分間 \*材料が無くなり次第、終了とさせていただきます。

会場定員：25名 (定員に達した場合は、随時終了者が出るまでお待ちいただきます。予めご了承ください。)

①ベジタブルカービング…300円(材料代) ②フルーツカービング…600円(材料代)



講師

アトリエ Be Free 主催  
カービングクリエイター 横山 知枝 氏 (本校卒業生)

\*①・②どちらかの選択となります。



## 特別イベント ~ 麵魚 ラーメン御賞味会 (第2弾) ~

会場：2F実習室

10:00~スープが無くなり次第終了



店主 橋本 友則 氏 (本校卒業生)

11/3 (土) …真鯛ラーメン 11/4 (日) …鴨中華そば

お値段：500円

# B1F レストラン 10:00~14:00

\*オーダーストップ

## MENU




鶏のガランティーヌ 秋の味覚を包んで  
コンソメスープ  
牛タンシチュー or えびす鯛のポワレ  
パン



お値段  
1000円

# 1F テイクアウト商品販売 10:00~

\*商品が無くなり次第、終了とさせていただきます。

- 栗の渋皮煮 (400円)
  - フルーツパウンドケーキ (800円)
  - ハヤシソース[牛肉入り] (400円)
  - 黒豆 (350円)
- その他各種 

## 中国料理テイクアウト

- 中華おこわ (250円)
  - エビチリ (350円)
  - ゴマ団子 (200円)
- その他各種

# 2F 10:00~14:30

## 生徒作品展示

11/3 (土) のみの展示となります。

# 2F 10:00~14:00

\*オーダーストップ

## 本格珈琲喫茶 (同窓会主催)



お値段: 400円

11/4 (日) のみ開催致します。

# 1F 展示コーナー

~実践! 食べ切り・使い切りメニューでごみ減量~

食材の無駄を無くし、ごみを減らすのに役立つおすすめレシピをご紹介します。

葛飾区リサイクル清掃課

# 1F 受付



## 入学相談コーナー開設!

☆ご希望の方は、1F受付までお気軽にお声掛けください☆



# 東京聖栄大学 聖栄葛飾祭 開催!

テーマは

食彩 ~食で広がる無限の輪~

ぜひご覧ください☆