



TBC GAKUIN

華

2024 テーマ

美味祭

BIMISAI 2024

美と食の祭典

10/27 SUN

9:30~16:00



Welcome ビッグケーキショー



Grandハイアット東京
根笹 卓也先生
特別料理講座



高林堂
和氣康匡先生
和菓子講座



世界チャンピオン
赤荻一也先生
アクロバットピッツアショー



ヘアメイクショー



ウェディングドレスショー



7階	スチューデントシャンプーサロン	9:30~
	スチューデントエステサロン	9:30~
	ウィッグ・フォト作品展示	9:30~
	ヘアメイクショー (ステージイベント)	◎10:30~ ◎13:00~
6階	ウェディングドレスショー (ステージイベント)	◎12:00~ ◎14:30~
	スクールネイルサロン	9:30~
	リラクゼーションサロン	9:30~
5階	ヘアアレンジ・メイクサロン	9:30~
	学生レストラン コラボメニュー	◎10:00~
	○東京ステーションホテル総料理長 石原雅弘先生	◎11:45~ ◎13:30~
4階	手作り特選市	10:00~

3階	パティスリー BIMISAI UTSUNOMIYA 手作りスイーツ販売	10:00~
	第13回 製菓製パン作品展開催	9:30~
	ディスプレイ作品展示	9:30~
2階	焼きたてパン工房 手作りパン販売	10:00~
	第13回 調理作品展開催	9:30~
1階	Welcome ビッグケーキショー	10:00~
	特別料理講座 Grandハイアット東京 前総料理長 和食統括 代官山いっさい院長 オナーシェフ ミシュラン2023ビブグルマン獲得店 四川麻婆豆腐 夙心庵 高林堂 和氣康匡先生	11:30~
	根笹 卓也先生	11:30~
	尾田原真二先生	11:30~
	古作 哲也先生	11:30~
	和菓子講座 夙心庵 高林堂 和氣康匡先生	13:00~
アクロバットピッツアショー 赤荻一也先生	14:00~	
地下駐車場	BIMISAI グルメうまいもの市	10:00~

豪華賞品が当たるスクラッチくじ開催!! — 有名ブランドコスメ・ベルギー産有名チョコレートほか —



学校法人 TBC 学院 TECHNICAL 宇都宮

国際テクニカル調理製菓専門学校 国際テクニカル理容美容専門学校

〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り4-1-19

☎028-622-3090(調理製菓) ☎028-622-3091(理容美容) <https://u.tec.ac.jp> ✉info@tec.ac.jp



国際テクニカル調理製菓専門学校
国際テクニカル理容美容専門学校
(JR宇都宮駅から徒歩5分)



美味祭割引券 2024

理容美容 (7階) 100円割引券

理容美容 (7階) 100円割引券

手作り特選市 100円割引券

パン工房 100円割引券

パティスリー-BIMISAI (3階) 100円割引券

7階

ヘアメイクショー ウェディング ドレスショー

美容実習室 ※TEL予約可

ウィッグ・フォト作品展示

ヘアショー 10:30～
ドレスショー 12:00～
ヘアショー 13:00～
ドレスショー 14:30～

センタールーム
OPEN 9:30～

スチューデントシャンプーサロン

理容実習室

OPEN 9:30～ 割引券

シャンプー&トリートメント(ロング) 700円
※マッサージ付き (ショート) 500円
(追加ヘッドスパ) 300円

スチューデントエステサロン

理容実習室

OPEN 9:30～ 割引券

フェイシャルクレンジングエステ 500円
(追加フェイシャルパック) 300円
ボディエステ(要予約) 1,500円
レディースシェービングエステ(要予約) 1,500円

6階

スクール ネイルサロン

602教室

OPEN 9:30～

割引券

ネイルケア(バッファー付)..... 500円
ネイルカラーリング(両手)..... 500円
ジェルネイル(オフなし)..... 1,000円
ネイルアート..... 200円
ハンドマッサージ・パラフィン..... 500円

リラクゼーションサロン

601教室

OPEN 9:30～

ノーズワックス 200円
クイックマッサージ 200円

ヘアアレンジ・メイクサロン

605教室

OPEN 9:30～

割引券

ヘアアレンジ(ヘアアクセ付)..... 500円～
メンズヘアセット 300円～
プロによるメイク 300円～

5階

学生 レストラン

カフェルーム

501教室

東京ステーションホテル 総料理長 石原雅弘先生プロデュース

●宮城県石巻直送真鱈のプチサレヴァプール 木の子とレモンコンフィ入りビネグレット 各時間 25食 2,000円

[小海老とプロッコリーのサラダ ・栃木霧降高原牛(ネック)入り白美人ねぎスープ
・アーモンドミルクのプラマンジェ季節フルーツ添え ・コーヒ、紅茶付]

●いっこく野州どりの低温調理 トリフバター風味 木の子クリームソース 各時間 25食 2,000円

完全予約制

◎10:00～11:15

◎11:45～13:00

◎13:30～14:45 ※開始時間までにお越しく下さい

●サービスドリンクメニュー 各150円

ブレンドコーヒー(アイス・ホット)、紅茶(アイス・ホット、ストレート、ミルク、レモン)
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース・アップルジュース

4階

手作り特選市

401教室

OPEN 10:00～

割引券

干し貝柱入り肉焼売(干貝焼売)..... 700円
海老焼売(蝦仁焼売)..... 700円
校長先生の特選!!食べるラー油 350円
極旨!!胡麻辣油 250円
高級赤辣油 200円
3種ナッツ入り月餅(5個) 500円

角煮ちまき 300円
焼きたてだし巻き玉子 300円
ピクルス 500円

特製わさびドレッシング 300円
焼きたて釜焼きマルゲリータ 1,000円
(ピザショー後に販売)

ザ・ベニンシュラ東京「ハイフンテラス」副料理長 小室雄亮先生監修!「胡桃の飴焼き」..... 400円

※その他にも商品をご用意しております。 ※マイバッグのご協力をお願い申し上げます!

3階

パティスリー BIMISAI UTSUNOMIYA

OPEN 10:00～

製菓実習室

割引券

商品開発研究室 ディスプレイ作品展示

301教室 製菓製パン学生作品展示

作品投票をお願い致します。

スイーツBOX(7種入り) 2,000円
・ロールケーキ・ガトーショコラ・ショートケーキ
・フロマーゼタルト・シュークリーム
・ティラミス・プリン
プリンBOX(3個入) 500円
シューBOX(2個入) 400円
デニッシュココロネ(2個入) 500円
ロールケーキ(フルーツ) 800円
ロールケーキ(ティラミス) 800円
ショートケーキ(4号) 1,000円
いちごタルト(4号) 1,000円

フロマーゼタルト(4号) 1,000円
ガトーショコラ(4号) 1,000円
シャルロット(4号) 1,000円
モンブラン(4号) 1,300円
ショコラアールグレイムース(4号) 1,300円
マカロン(5個入) 600円
焼 マロンパイ 150円
焼 アップルパイ 170円
焼 クッキー(いちじく) 500円
焼 クッキー(紅茶) 500円

焼 クッキー(バニラ) 500円
焼 パウンドケーキ(オレンジ) 900円
焼 パウンドケーキ(くるみとキャラメル) 900円
焼 フィナンシェBOX(5個入) 600円
焼 ブラウニー(1個入) 150円
焼 ブールドネージュ(5個入) 150円
焼 マドレーヌ(1個入) 200円
焼 フロランタン(2個入) 300円
焼 ラスクBOX(5枚入) 300円
焼 チョコチップスコーン(2個入) 300円

焼 焼き菓子

※マイバッグのご協力をお願い申し上げます!

2階

焼きたて パン工房

OPEN 10:00～

201教室

割引券

202教室 調理学生作品展示

日本料理・中国料理・西洋料理

作品投票をお願い致します。

食パン1斤 250円
食パン2斤 500円
ベーグル 200円
ベーグル
(クランベリークリームチーズ) 270円
クワッサン 160円
パン・オ・ショコラ 180円
ガーリックフランス 250円
明太フランス 280円
フランスパン(バゲット) 350円

ミルクフランス 250円
カレーパン 200円
ベーコンエビ 250円
チョコマーブルブレッド 400円
4種のチーズパン 400円
メロンパン 150円
栗あんぱん 200円
かぼちゃパン 200円
くるみパン 180円

塩パン(2個入り) 180円
米粉パン 200円
あげパン(ココア) 180円
あんバターコッペ 250円
焼きそばパン 280円
シナモンロール 200円
クリームパン 150円
レーズンパン 200円
ハムカツサンド 380円

※マイバッグのご協力をお願い申し上げます! ※時間によって焼き上がる商品は様々です!

1階
スタジオ

Welcomeビッグケーキショー

学生による技術披露!!
Grandハイアット東京
副総料理長 和食統括
代官山いっさい喝采 オーナーシェフ
ミシュラン 2023ビブグルマン獲得店
元四川飯店グループ店長

根笹 卓也先生
尾田原真二先生
古作 哲也先生

先着70名様無料試食
◎10:00 START

先着各70名様無料試食
◎11:30 START

菓心庵 高林堂

和菓子講座 和氣康匡先生

先着70名様無料試食
◎13:00 START

アクロバットピцца世界チャンピオンV5

アクロバットピццаショー

赤荻一也先生

先着70名様無料試食
◎14:00 START

地下
駐車場

BIMISAI グルメ うまいもの市

OPEN 10:00～

take outしよう!

宇都宮名物もちもちソース焼きそば 300円
フライドポテト 120円
角たご焼き 400円
から揚げ 150円
豚汁 120円

チョコバナナ 200円
タピオカドリンク 200円
ドリンク 50円
焼き鳥 2本 150円
肉まん 150円
ピザまん 150円

1階

シヨップスペシャルテ

1部 12:00～
2部 14:15～
元ホテルオークラの永沢シェフ監修コーナー
スペシャルショートケーキ 2,500円
スペシャルチョコレートケーキ 2,500円
異人館チーズケーキ 500円
モンブラン 500円