

国際大学 インターナショナルフェスティバル 2026 フードブースメニュー

Bangladesh (バングラデシュ)



1. Mint lemonade ミントレモネード

レモン、砂糖
ミントの葉
氷、水



2. Chicken biriyani チキンビリヤニ

ポラオライス
鶏肉
玉ねぎ、にんにく
しょうが、スパイス



3. Rasgulla ラスグッラ

牛乳
小麦粉
砂糖
ヨーグルト

Food Club (フード・クラブ)



1. Chana kangho チャナ・カンホ

ひよこ豆(チャナ)
玉ねぎ
にんにく
生姜
バジルの葉
チリパウダー
ターメリックパウダー
インドのスパイス、油



2. Aloo chop アルーチョップ

ベサン粉(ひよこ豆の粉)
じゃがいも
油
チリパウダー
インドのマサラ





3. Bora ボラ

ベサン粉(ひよこ豆の粉)

油

じゃがいも／ポテトチップス／玉ねぎ

インドのスパイス

4. Red Tea レッドティー

Ghana (ガーナ)



Egg and Pepper 卵とペッパー

卵

新鮮なトマト

玉ねぎ

こしょう

しょうが

にんにく

India (インド)



1. Cumin Rice & Chicken Curry クミンライスとチキンカレー

バスマティライス、鶏肉

じゃがいも、玉ねぎ

にんにく、しょうが

トマト、カード／ヨーグルト

ギー、塩、キャノーラ油

マスタードオイル、クミン

カルダモンローリエ(ベイリーフ)

クローブ、黒こしょう(粒)

コリアンダーシード

乾燥赤唐辛子、青唐辛子

シナモンスティック

赤唐辛子パウダー

コリアンダーパウダー、クミンパウダー

ターメリックパウダー

チキンカレーパウダー

タンドリーパウダー、ガラムマサラ

乾燥フェヌグreekの葉

ブラックペッパーパウダー

コリアンダーの葉(パクチー)





2. Cumin Rice & Chickpea Curry クミンライスとひよこ豆カレー

バスマティライス
チョレ(ひよこ豆)
玉ねぎ、にんにく
しょうが、トマト
カード/ヨーグルト、ギー
塩、キャノーラ油
マスタードオイル
クミン、カルダモン
ローリエ(ベイリーフ)
クローブ、黒こしょう(粒)
コリアンダーシード
乾燥赤唐辛子、青唐辛子
シナモンスティック、赤唐辛子パウダー
コリアンダーパウダー
クミンパウダー、ターメリックパウダー
ガラムマサラ、乾燥フェヌグリークの葉
ブラックペッパーパウダー
コリアンダーの葉(パクチー)
チョレ(ひよこ豆)パウダー



3. KHEER (RICE PUDDING) キール(ライスプディング)

日本米
牛乳、砂糖
コンデンスミルク
レーズン、アーモンド
カシューナッツ
ギー、カルダモン

Indonesia (インドネシア)



1. Gado-gado ガドガド

ピーナッツソース
チリソース
蒸し野菜
小麦粉
片栗粉(じゃがいもでんぷん)



2. Risol mayo リソールマヨ

春巻きの皮
卵(ゆで卵)
ソーセージ(ボイル)
マヨネーズ、コンデンスミルク
チリソース、パン粉



Japan (日本)



1. Matcha Latte 抹茶ラテ

抹茶パウダー
生クリーム
牛乳、氷



2. カスタード たいやき

3. あずき たいやき

Laos (ラオス)



1. Onigiri with chicken salad (chicken larb) チキンラープおにぎり

鶏肉、鶏の内臓
米、炒り米
赤玉ねぎ
青ねぎ(スプリング Onion)
ミントの葉、レモン
唐辛子、ナンプラー(魚醤)
塩、味の素(MSG)



2. Stir-fried rice noodles with chicken チキン焼きビーフン

鶏肉
にんにく、米
味の素(MSG)
玉ねぎ、麺
オイスターソース
醤油、黒こしょう
ナンプラー(魚醤)
食用油



3. Coconut milk jelly with egg ココナッツミルクと卵のゼリー

アガー粉
ココナッツミルク
ココアパウダー
パンダンリーフ(パンダンの葉)
砂糖、塩、卵



Malaysia (マレーシア)



1. Nasi Lemak ナシレマツ

米, 卵
ココナッツミルク
チリフレーク、
玉ねぎ、
ニンニク、
ターメリックペースト



2. Kaya Bread カヤパン

クロワッサン
カヤスプレッド
バター



3. Malaysian Pudding マレーシアンプリン

Myanmar (ミャンマー)



Fried Rice Vermicelli 焼きビーフン

米ビーフン
ハラールチキン
卵、にんじん
キャベツ、醤油
チキンパウダー
油、にんにく
ソーセージ

Nepal (ネパール)



1. Chicken MO:MO チキンモモ (チキン餃子)

小麦粉、鶏肉、
キャベツ、玉ねぎ
食用油、塩、ごま
トマト、コリアンダーの葉
味の素 (MSG)、
ターメリック、生姜
にんにく、唐辛子
ピーナッツ、ミント





2. Vegetable MO:MO ベジタブルモモ (チキン餃子)

小麦粉、キャベツ
玉ねぎ、食用油
塩、ごま、トマト
コリアンダーの葉、
味の素 (MSG)
ターメリック、生姜、
にんにく、唐辛子、
ピーナッツ、ミント



3. Khir (Nepali Rice Pudding) カール(ネパールライスプディング)

牛乳
砂糖
米、クローブ
グリーンカルダモン

Nigeria (ナイジェリア)



Puffpuff パフパフ

小麦粉 (ベーキング用)
砂糖
塩
ドライイースト
シナモンシュガー
水
植物油

Senegal (セネガル)



1. Rice & Fish (Thiéboudieune) ライスと魚 (チェブジェン)

米、魚、エビ
野菜 (にんじん、キャベツ、かぶ、
ナス、さつまいも、唐辛子、
ほうれん草、Zパプリカ)
レモン、油



2. Chicken Yassa チキンヤッサ

米、鶏肉
油、玉ねぎ
レモン
卵 (飾り用)
野菜 (にんじん、かぶ、スイートコーン、唐辛子、パプリカ)



Sri Lanka (スリランカ)



Cutlet カツレツ

じゃがいも
玉ねぎ
ツナ、油
小麦粉
ビスケット粉
トマトソース
にんにく
マヨネーズ
スパイスと塩

Tajikistan (タジキスタン)



1. Osh- Plaw オシュ・プラウ

米、たまねぎ
牛肉、油
スパイス
人参、ニンニク



2. Samusa サムサ

小麦粉
鶏肉
たまねぎ
スパイス

Uzbekistan (ウズベキスタン)



Uzbek cabbage roll ウズベキスタン風ロールキャベツ

キャベツ
ひき肉(牛肉と羊肉)
米、玉ねぎ
にんじん、トマトペースト
サワークリーム(任意)
スパイス:塩、こしょう、コリアンダーシード(パクチー)

