

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
学生運営レストラン CHALLENGE SHOP

Take out

テイクアウト

1/27(木) 1/28(金)

運営時間：毎日 11:00～17:00 ・ 完全予約制
平日 9時～18時ご予約を承ります。受取日の前日 13時までにご予約ください。

※商品がなくなり次第販売終了とさせていただきますのでご了承ください

会場：室蘭市山手町 1-11-34 | お問い合わせ：0143-25-2211

M E N U

～ 冬野菜のあったか洋食 ～

- | | | |
|--------------|--|------------|
| 前菜 | 1. 浅利と海老とキノコのクリームチャウダー | 500 円 |
| | クラムチャウダーに野菜、キノコたっぷりの食べるスープに仕上げました | |
| メイン
ディッシュ | 2. 鴨肉と里芋のクレープグラタン | 600 円 |
| | 鴨肉のコンフィと里芋、野菜のクリームソースをクレープで包みグラタンにしました | |
| | 3. 若鶏のカレードリア | 700 円 |
| | 自家製チキンカレーをバターライスにのせ、チーズと共に焼き上げました | |
| | 4. 鱈と白菜のクリーム煮込み 手作りフォカッチャ添え | 800 円 |
| | 旬の鱈と白菜を洋風のクリーム煮込みにしました | |
| | 5. 手羽元のトマト煮込み パスタ添え | 800 円 |
| | 鶏の手羽元を柔らかくトマト煮込みにしました | |
| | 6. 自家製塩漬豚バラ肉と野菜のポトフ 粒マスタード添え | 800 円 |
| | 根菜などの野菜たっぷりであっさりした味わい（※ご飯・パン類は付きません） | |
| | 7. 煮込みハンバーグ デミグラスソース バターライス添え | 900 円 |
| | 手作りハンバーグを柔らかくデミグラスソースで煮込みました | |
| デザート | 8. 赤い果実のヨーグルトムース | 400 円 |
| | 甘酸っぱい赤い果実をヨーグルトと合わせ、爽やかなムースにしました | |
| | 9. 焼き芋のカップケーキ | 400 円 |
| | 伊達産のサツマイモを使い、焼き芋の風味豊かなカップケーキに焼き上げました | |
| | 10. クレマカタラーナ（冷凍 約 250g/6 人前） | 900 円 |
| | クレムブリュレの原型ともいわれているスペイン発祥の定番フロゼンスイーツ | |
| 手作り
ジャム | 11. りんごジャム（瓶詰め 140g） | 400 円 |
| | 牡警産あかねを皮ごと煮込んで、ピンク色に仕上げた無添加ジャムをトーストと一緒にどうぞ | |
| ピッツァ | 12. 北斗ピッツァ各種（約18センチ・箱入り） | 各種 1,350 円 |
| | ホタテ&オニオン・エビ&アスパラ・豚スジ&長ネギ（和風）・ハーブチキン&きのこ・オリーブ&チーズ・ポテト&ベーコン
※焼き立てか冷凍でお渡しができます。ご注文時にお申し付けください。 | |

【 本校公式HPにて随時最新情報更新中 】 www.hokuto-bunka.ac.jp/isca/



浅利と海老とキノコの
クリームチャウダー (500 円)



鴨肉と里芋のクレープグラタン (600 円)
※写真は盛り付け例



若鶏のカレードリア (700 円)
※写真は盛り付け例



鱈と白菜のクリーム煮込み
手作りフオカッチャ添え (800 円)



手羽元のトマト煮込み
パスタ添え (800 円)



自家製塩漬豚バラ肉と
野菜のポトフ 粒マスタード添え (800 円)



煮込みハンバーグ
デミグラスソース バターライス添え (900 円)



赤い果実のヨーグルトムース (400 円)



焼き芋のカップケーキ (1 個 400 円)



クレマカタラーナ (900 円)
(冷凍 約 250g/6 人前)



りんごジャム (400 円)
(瓶詰め 140g)



北斗ピッツァ各種 (1,350 円)
(約18センチ・箱入り)

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
学生運営レストラン CHALLENGE SHOP

1/27^① ~ 1/28^②
メニューのご案内

注文票

1/27^木 1/28^金

運営時間：毎日 11:00～17:00 ・ 完全予約制
平日 9時～18時ご予約を承ります。受取日の前日 13時までにご予約ください。
※商品がなくなり次第販売終了とさせていただきますのでご了承ください

会場：室蘭市山手町 1-11-34 | お問い合わせ：0143-25-2211

お客様氏名： _____ 電話番号： _____

住 所：〒 _____

受取日時： 1/27(木)・ 1/28(金) ※ご希望の受取日に✓を入れてください _____ 時 _____ 分

商 品 名		税込単価	注文数	合計金額	備 考
前菜	1. 浅利と海老とキノコのクリームチャウダー	500 円			
メイン ディッシュ	2. 鴨肉と里芋のクレープグラタン	600 円			
	3. 若鶏のカレードリア	700 円			
	4. 鱈と白菜のクリーム煮込み 手作りフォカッチャ添え	800 円			
	5. 手羽元のトマト煮込み パスタ添え	800 円			
	6. 自家製塩漬豚バラ肉と野菜のポトフ 粒マスタード添え	800 円			
	7. 煮込みハンバーグ デミグラスソース バターライス添え	900 円			
	デザート &ジャム	8. 赤い果実のヨーグルトムース	400 円		
9. 焼き芋のカップケーキ		400 円			
10. クレマカタラーナ (冷凍 約 250g/6 人前)		900 円			
11. りんごジャム (瓶詰め 140g)		400 円			
北斗ピッツァ 各種 約18センチ・箱入り ご注文時に 〈焼き立て〉もしくは〈冷凍〉 からお選びください	ホタテ&オニオン	1,350 円			焼 [] 冷 []
	エビ&アスパラ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	豚スジ&長ネギ(和風)	1,350 円			焼 [] 冷 []
	ハーブチキン&きのこ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	オリーブ&チーズ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	ポテト&ベーコン	1,350 円			焼 [] 冷 []
合 計					

(1) 当日はおつり銭のないようにご協力お願いします。

(2) ご注文は電話 (0143-25-2211)、FAX (0143-25-2210)、
メール (takeout@hokuto-bunka.ac.jp) または右のQR
コードからオンラインで承ります。

(3) 次回以降のDM登録や停止も右のQRコードから ▶

【オンライン注文】



受付日 : /

受付担当者:

入力

確認

“魅惑のピッツァ”を テイクアウトとともに!

昨年末、クリスマス企画で大人気を博した
素材の味を生かした6種類の多彩なピッツァを
アンコール販売いたします!
ぜひご賞味ください!



- ★ホタテ&オニオンピッツァ
- ★エビ&アスパラピッツァ
- ★豚すじ&長ネギピッツァ(和風)
- ★ハーブチキン&きのこピッツァ
- ★オリーブ&チーズピッツァ
- ★ポテト&ベーコンピッツァ

各 **1,350 円**(税込) 約 18 センチ・箱入り

お渡し日 1月 27(木)・28(金)

※学生運営レストラン「CHALLENGE SHOP テイクアウト」と同日程です。

各日 AM 11:00~PM 17:00

ご予約締め切りはお渡し日前日のお昼 13 時です。

※焼き立てか冷凍でお渡しできます。ご注文時にお申し付けください。

お問合せ・ご注文は電話 (0143-25-2211)、FAX (0143-25-2210) または、メール (takeout@hokuto-bunka.ac.jp) で承ります。

会場：北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 室蘭市山手町 1-11-34

HP : www.hokuto-bunka.ac.jp/isca/ FB : www.facebook.com/HokutoBunka.ISCA

オンライン注文



ご注文・お問合せ

takeout@hokuto-bunka.ac.jp
Tel (0143) 25-2211 (代表)
Fax (0143) 25-2210



アクセスマップ
室蘭市山手町 1-11-34



公式ホームページ
アクセス URL
hokuto-bunka.ac.jp/isca/

北斗文化学園

Find us on
facebook
@HokutoBunka.ISCA

Instagram
#北斗文化学園

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
学生運営レストラン CHALLENGE SHOP

Take out
テイクアウト

今後の実施予定日程

2/3^木 ※恵方巻セット限定販売

2/10^木 ※バレンタイン
チョコレートケーキ限定販売

2/17^木 2/18^金

2/25^金 ※チャレンジベーカリー

3/3^木 3/4^金

ご予約・お問合せ 0143-25-2211

今後のご来店を
心よりお待ちしております