

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

3/3^木 3/4^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

～ 早春「桜」洋食フェア ～

- | | |
|--------------|--|
| 前菜 | 1. 桜エビとグリーンピースのライスサラダ 600 円
桜エビ、グリーンピースと炒り卵のライスサラダ 3 種を層にしてばえる一品にしました |
| | 2. 洋風茶碗蒸しと浅利の白ワイン蒸し 600 円
コンソメの利いた茶碗蒸しに芽キャベツと浅利の白ワイン蒸しをのせました |
| メイン
ディッシュ | 3. 桜鯛の桜蒸し バターソース 青のりバターライス添え 800 円
鯛を桜の葉と共に蒸し上げて、香り立つ一品に仕上げました |
| | 4. 菜花のチキンロール クリームソース ペンネ添え 800 円
鶏もも肉に菜花、人参、ゴボウを包みました |
| | 5. 春キャベツとシラスの塩昆布パスタ 700 円
旬のシラスと春キャベツを使用した和風テイストのスパゲッティ |
| | 6. 若竹とそら豆のピラフ オムライス仕立て 700 円
人気のふわとろオムライスを春仕立てにしました |
| デザート | 7. 苺のクレープ包み 400 円
苺とカスタードクリーム、抹茶フラビ餅を包みました |
| | 8. 伊達産サツマイモの濃厚プリン 400 円
裏漉したサツマイモをプリン生地につぶりと練り込み、濃厚なプリンに仕上げました |
| | 9. 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ーズンスイーツ |
| 手作り
ジャム | 10. りんごジャム (瓶詰め 140g) 400 円
壮瞥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 |
| ピッツァ | 11. 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てできます。ご注文時にお申し付けください。 |

【 ご注文・最新情報は本校のホームページにて 】 hokuto-bunka.ac.jp/isca/

3/3(木) ~ 3/4(金)
メニューのご案内

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



桜エビとグリーンピースのライスサラダ
(600 円)



洋風茶碗蒸しと浅利の白ワイン蒸し
(600 円)



桜鯛の桜蒸し パターソース 青のりバターライス添え
(800 円)



菜花のチキンロール クリームソース ペンネ添え
(800 円)



春キャベツとシラスの塩昆布 Pasta
(700 円)



若竹とそら豆のピラフ オムライス仕立て
(700 円)



苺のクレープ包み
(400 円)



伊達産サツマイモの濃厚プリン
(400 円)



クレマカタラーナ (冷凍 約 250g/6 人前)
(900 円)



りんごジャム (瓶詰め 140g)
(400 円)

注文票

3/3(木) 3/4(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： 3/3(木) ・ 3/4(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. 桜エビとグリーンピースのライスサラダ	600 円			
	2. 洋風茶碗蒸しと浅利の白ワイン蒸し	600 円			
メイン ディッシュ	3. 桜鯛の桜蒸し バターソース 青のりバターライス添え	800 円			
	4. 菜花のチキンロール クリームソース ペンネ添え	800 円			
	5. 春キャベツとシラスの塩昆布パスタ	700 円			
	6. 若竹とそら豆のピラフ オムライス仕立て	700 円			
デザート & 手作り ジャム	7. 苺のクレープ包み	400 円			
	8. 伊達産サツマイモの濃厚プリン	400 円			
	9. クレマカタラーナ (冷凍 約 250g/6 人前)	900 円			
	10. 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 3月 3(木)・4(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

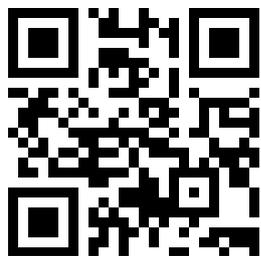


ご注文・お問合せ

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

次年度の
チャレンジショップ
チャレンジベーカリーを
お楽しみに
お待ちしております！

4月上旬に開催日程公開予定
(最新情報はホームページにて)

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