

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

6/16(木) 6/17(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

～ コスモポリタン洋食 ～

- | | | |
|--------------|--|-----------|
| 前菜 | 1. ポリネシアンポークのサラダ | 600円 |
| | 豚肩ロースを特製のタレで焼き上げた洋風チャーシューです | |
| | 2. 旬のグリーンアスパラのサラダ 特製マヨネーズと共に | 600円 |
| | 北海道産アスパラガスとクスクスの冷製サラダ仕立て | |
| メイン ディッシュ | 3. 白身魚のミラノ風 ペンネパスタ添え | 800円 |
| | 卵とチーズで焼き上げた白身魚をトマトソースと合わせました | |
| | 4. 豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース バターライス添え | 800円 |
| | 柔らかく煮込んだ道産の豚バラ肉をオニオンソースと合わせました | |
| パスタ ピラフ | 5. 海老とチキンのマカロニクリームグラタン | 700円 |
| | クリーミーなトラディショナルグラタンです | |
| | 6. タンドリーチキン ターメリックライス 特製ピクルスと共に | 700円 |
| | 鶏モモ肉をスパイスに焼き上げました | |
| | 7. 特製和風スパゲッティ | 700円 |
| | 野菜たっぷりの和風スパゲッティです | |
| デザート | 8. クリームキャラメル | 400円 |
| | クリーミーでなめらかなキャラメルプリンです | |
| | 9. タルトタタン | 400円 |
| | 焼きリンゴのパイをホイップクリームと共に召し上がりください | |
| 手作り ジャム | 10. 伊達産アロニアのジャム (瓶詰め 140g) | 700円 |
| | アロニアの個性を生かした、ほんのり苦みのある大人の味が特徴の無添加ジャムです | |
| 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・E&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。 | |

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



ポリネシアンポークのサラダ
(600 円)



旬のグリーンアスパラのサラダ特製マヨネーズと共に
(600 円)



白身魚のミラノ風 ペンネパスタ添え
(800 円)



豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース バターライス添え
(800 円)



海老とチキンのマカロニクリームグラタン
(700 円)



タンドリーチキン ターメリックライス 特製ピクルスと共に
(700 円)



特製和風スパゲッティ
(700 円)



クリームキャラメル
(400 円)



タルトタタン
(400 円)



伊達産アロニアのジャム (瓶詰め 140g)
(700 円)

注文票

6/16(木) 6/17(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： 6/16(木) ・ 6/17(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. ポリネシアンポークのサラダ | 600 円 | | | |
| | 2. 旬のグリーンアスパラのサラダ 特製マヨネーズと共に | 600 円 | | | |
| メイン ディッシュ | 3. 白身魚のミラノ風 ペンネパスタ添え | 800 円 | | | |
| | 4. 豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース バターライス添え | 800 円 | | | |
| パスタ ピラフ | 5. 海老とチキンのマカロニクリームグラタン | 700 円 | | | |
| | 6. タンドリーチキン ターメリックライス 特製ピクルスと共に | 700 円 | | | |
| | 7. 特製和風スパゲッティ | 700 円 | | | |
| デザート | 8. クレームキャラメル | 400 円 | | | |
| | 9. タルトタタン | 400 円 | | | |
| 手作り ジャム | 10. 伊達産アロニアのジャム (瓶詰め 140g) | 700 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

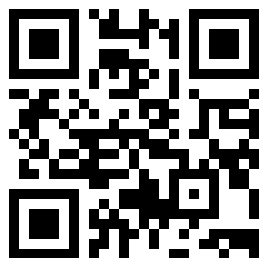
確認

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

6/9^木 ※日替わりレストラン

6/16^木 6/17^金

6/30^木 7/1^金

7/8^金 ※チャレンジベーカリー

7/14^木 7/15^金

9/1^木 9/2^金

9/9^金 ※チャレンジベーカリー

9/15^木 9/16^金

9/29^木 9/30^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