

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

RESTAURANT & TAKE OUT
レストラン & テイクアウト

8/9(火) 完全予約制 平日9時～18時ご予約を承ります。
開催日の前日13時までにご予約ください。

MENU ポール・ボキューズ学院
留学生特別メニュー 第2弾

「ポール・ボキューズ学院」(INSTITUT PAUL BOCUSE)はフランスのリヨンに位置する最高峰の調理師学校です。
本校は毎年ポール・ボキューズ学院の学生を対象に「日本料理・日本食文化研修コース」の教育課程を実施しております。

🏠 レストラン

【定員】28名限定 【運営時間】11:30～14:30 【コース】3品2,000円 / 2品1,600円
※テラス席12名・室内席16名(雨天の場合は全席室内席に変更)

前菜	リヨン風サラダ	ポーチドエッグ、ベーコンとさくさくクルトンが入ったサラダ
メイン	ブイヤベース	旬の魚が入ったトマトベースの味わい豊かなスープ ルイユソースとクルトン添え
デザート	フォンダンショコラ	中身がとろけだすチョコレートの温かいケーキ
	OR バニラ風味リ・オレ	クリーミーな冷製ライスプディング

🚗 テイクアウト販売

【運営時間】11:00～17:00 ※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。

前菜	1. ザジキ ピタパンと共に	700円
	レモンの酸味をきかせたヨーグルトときゅうりのディップソース 地中海発祥の平らなパン	
	2. タコのテリーヌ	700円
	たこ足のゼリー寄せ 赤ピーマン風味マヨネーズ添え	
メイン	3. パテ・アン・クルート ピクルスのサラダ添え	900円
	豚肉と鶏肉のパン生地包み	
	4. フィセル・ピカルド	900円
	きのこやハムが入ったクレープのグラタン仕立て	
デザート	5. バニラ風味リ・オレ	600円
	クリーミーな冷製ライスプディング	
	6. レモン風味パウンドケーキ	600円
	爽やかなレモンのふんわり食感のパウンドケーキ	
	7. リエージュワッフル	600円
	パールシュガーの食感が楽しめる外側さくさく中身しっとりのベルギー風ワッフル	
手作り ジャム	8. 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	
	9. 苺ジャム(瓶詰め140g)	500円
	果肉100%の手作りジャム	
ピッツア	10. 北斗ピッツア各種(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/



🏠 リヨン風サラダ (レストラン限定)



🚗 ザジキ ピタパンと共に (700 円)



🚗 タコのテリヌ (700 円)



🏠 ブイベース (レストラン限定)



🚗 パテ・アン・クルート
ピクルスのサラダ添え (900 円)



🚗 ファイセル・ピカルド (900 円)



🏠 フォンダン・ショコラ (レストラン限定)



🏠 🚗 バニラ風味リョレ (600 円)



🚗 レモン風味パウンドケーキ (600 円)



🚗 リエージュワッフル (600 円)



🚗 伊達産アロニアのジャム (700 円)
(瓶詰め 140g)



🚗 苺ジャム (500 円)
(瓶詰め 140g)

完全予約制 平日 9 時～18 時ご予約を承ります。(※前日 13 時までにご予約ください)
会場：室蘭市山手町 1-11-34 / ご予約・お問合せ：0143-25-2211

お客様氏名： _____ 電話番号： _____

住所：〒 _____ ご来店時刻： _____ 時 _____ 分

🏠 レストラン (11:30～14:30)

【コース】 3 品 2,000 円 (前菜・メイン・デザート) / 2 品 1,600 円 (前菜・メイン or メイン・デザート)
※どのコースもデザートはフォンダンショコラとバニラ風味リ・オ・レの中からお選び頂けます。

- 3 品コース (フォンダンショコラ)
- 3 品コース (バニラ風味リ・オ・レ)
- 2 品コース (前菜 & メイン)
- 2 品コース (メイン & フォンダンショコラ)
- 2 品コース (メイン & バニラ風味リ・オ・レ)

🚗 テイクアウト販売 (11:00～17:00)

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

テイクアウトメニュー		税込単価	注文数	合計金額	備考
前菜	1. ザジキ ピタパンと共に	700 円			
	2. タコのテリーヌ	700 円			
メイン ディッシュ	3. パテ・アン・クルート ピクルスのサラダ添え	900 円			
	4. フィセル・ピカルド	900 円			
デザート	5. バニラ風味リ・オ・レ	600 円			
	6. レモン風味パウンドケーキ	600 円			
	7. リエージュワッフル	600 円			
手作り ジャム	8. 伊達産アロニアのジャム	700 円			
	9. 苺ジャム	500 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	10. ホタテ&オニオン	1,350 円			焼 [] 冷 []
	11. エビ&アスパラ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	12. 豚スジ&長ネギ (和風)	1,350 円			焼 [] 冷 []
	13. ハーブチキン&きのこ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	14. オリーブ&チーズ	1,350 円			焼 [] 冷 []
	15. 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・予約】



受付日 : _____ / _____ / _____
受付担当者 : _____
入力 確認

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

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



@HokutoBunka.ISCA



#北斗文化学園

IPB 特別企画

【RESTAURANT & TAKE-OUT】

8/23^火・10/3^月~10/12^水

「IPB」とはフランスのリヨンに位置する最高峰の調理師学校
INSTITUT PAUL BOCUSE「ポール・ボキューズ学院」のことです。
本校は毎年ポール・ボキューズ学院の学生を対象に
「日本料理・日本食文化研修コース」の教育課程を実施しております。

【日替わりレストラン】

8/18^水 (洋食) 9/13^火 (和食)

【カフェテラス】

8/20^土

「カフェテラス HOKUTO」ではキッシュ、クロック
ムッシュ、パスタ、パン類やスイーツなど、お食事
やお茶タイムを楽しみながら、夏を満喫できる
テラス空間をご用意致します。

開店時間: ① 11:30~12:50 ② 13:10~14:30

※各時間帯 36名限定 (予約制)
(野外テラス席 12名/店内席 24名)

【専攻科デリカ】

8/25^水 9/9^金

【テイクアウト】

9/1^水 9/2^金
9/15^水 9/16^金
9/29^水 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