

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

9/15^木 9/16^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

メニュー

～ 昭和ノスタルジック洋食 ～

オードブル	1. お肉のパテ コンソメゼリー添え.....	600 円
	お肉のミンチをパイで焼き上げた冷製オードブルです。	
スープ	2. とうもろこしのクリームスープ.....	400 円
	フレッシュなとうもろこしを冷製スープにしました。	
魚料理	3. 鮭のムニエル バター醤油ソース.....	700 円
	厚切りサーモンをバターで焼き上げました。	
肉料理	4. スコッチエッグ トマトソース.....	600 円
	ゆで卵をハンバーグミートで包みフライにしたお肉料理です。	
	5. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース...	900 円
	道産豚ロースをパイナップルと共に焼き上げました。	
ごはん	6. チキンカレーライス.....	700 円
	昔風ジャガイモ入りのチキンカレーライスです。ルーから丁寧に仕込みます。	
パスタ	7. スパゲッティーミートソース.....	700 円
	ビーフの挽き肉をデミグラスソースで仕上げたスパゲッティーです。	
デザート	8. プリン ア・ラ・モード.....	600 円
	プリンに生クリームと5種の果実を添えました。	
	9. レアチーズケーキ.....	500 円
	クリームチーズと生クリーム、レモンで仕上げたケーキです。	
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。	
	11. 苺ジャム (瓶詰め140g).....	500 円
	果肉 100%の手作りジャム。	
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&まきのこ・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/

9/15[※] ~ 9/16^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



お肉のパテ コンソメゼリー添え
(600 円)



とうもろこしのクリームスープ
(400 円)



鮭のムニエル バター醤油ソース
(700 円)



スコッチエッグ トマトソース
(600 円)



ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース
(900 円)



チキンカレーライス
(700 円)



スパゲッティミートソース
(700 円)



プリン ア・ラ・モード
(600 円)



レアチーズケーキ
(500 円)



伊達産アロニアのジャム (瓶詰め 140g)
(700 円)

注文票

9/15(木) 9/16(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： 9/15(木) ・ 9/16(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
オードブル	1. お肉のパテ コンソメゼリー添え	600円			
スープ	2. とうもろこしのクリームスープ	400円			
魚料理	3. 鮭のムニエル バター醤油ソース	700円			
肉料理	4. スコッチエッグ トマトソース	600円			
	5. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース	900円			
ごはん	6. チキンカレーライス	700円			
パスタ	7. スパゲッティミートソース	700円			
デザート	8. プリン ア・ラ・モード	600円			
	9. レアチーズケーキ	500円			
手作りジャム	10. 伊達産アロニアのジャム	700円			
	11. 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	12. ホタテ&オニオン	1,350円			焼[] 冷[]
	13. エビ&アスパラ	1,350円			焼[] 冷[]
	14. 豚スジ&長ネギ(和風)	1,350円			焼[] 冷[]
	15. ハーブチキン&きのこ	1,350円			焼[] 冷[]
	16. オリーブ&チーズ	1,350円			焼[] 冷[]
	17. 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

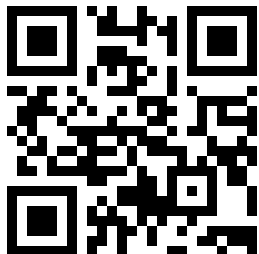
北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 学生運営レストラン CHALLENGE SHOP

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



Find us on

facebook

@HokutoBunka.ISCA



Instagram

#北斗文化学園

【日替わりレストラン】

9/13^火 (和食) 9/21^火 (洋食)

IPB 特別企画

RESTAURANT & TAKEOUT BAKERY

10/3^月 ~ 10/12^水

※10/9^日のみ定休日とさせていただきます

「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。

日本料理・日本食文化研修コースの 卒業課題として開催する本格レストラン!

「パン de ミシュ」は日本料理の要素とフランス料理を象徴するパンの
食文化を融合させた新しいコンセプトのレストランです。
当レストランは北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校の
提携校であるポール・ボキューズ学院の国際調理技術マネジメント課
程に在籍する留学生が日本料理・日本食文化研修コースの
卒業課題として開催する期間限定の学生運営レストラン。
他では経験できないひとときを過ごして頂きたい想いで、
学生がメニューから内装まで全て一から企画したレストランです。

【昼食】 11:30~14:00 (※ラストオーダー 13:00)
ランチメニューセット 1800円

【夕食】 18:00~19:30 (※必ず 18:20 までにご来店願います)
ディナーコース 3000円
※飲み物は別料金です

〈 完全予約制 〉

(近日にホームページにて詳細を公開致します)

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