

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

10/27^木 10/28^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

～ 秋の味覚&ハロウィンフェア ～

前菜	1. ポタージュ パルマンティエ ブロッコリーのピューレと共に ...	400 円
	温かい新ジャガのスープ。ブロッコリーピューレとベーコンをのせました	
	2. サーモンとキノコのキッシュ サラダ添え	600 円
	秋の味覚の鮭とキノコを入れて焼き上げました	
メイン ディッシュ	3. 鮭と帆立貝のベアロネーズソース バターライス添え	800 円
	鮭、帆立、秋野菜に温かい自家製マヨネーズをかけました	
	4. ポークシチュー ペンネの栗クリームソース添え	800 円
	柔らかく煮込んだ豚肉のシチューです	
パスタ	5. ナスとミートソースのラザニア	700 円
	手製のパスタでナス、ミートソース、ホワイトソースをはさみました	
	6. 自家製ベーコンとキノコの和風パスタ	700 円
	手作りベーコンとキノコを醤油ベースのソースで味付けました	
デザート	7. ハロウィンクッキー	300 円
	プレーン、ココア、カボチャのハロウィン仕様のクッキーです	
	8. かぼちゃプリン	400 円
	伊達産カボチャを使用した濃厚なプリンです	
	9. スイートポテト	500 円
	なめらかな口当たりのサツマイモのお菓子をお楽しみください	
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&きのこ・オリーブ&チーズ・ポトフ&ベーコン	
	※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。	

Web: www.hokuto-bunka.ac.jp/isca/

Facebook: HokutoBunka.ISCA

10/27^⑤ 10/28^⑥
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



ポターージュ パルマンティエ
(400 円)



サーモンとキノコのキッシュ
(600 円)



鮭と帆立貝のベアロネーズソース
(800 円)



ポークンチュー ペンネの栗クリームソース添え
(800 円)



ナスとミートソースのラザニア
(700 円)



自家製ベーコンとキノコの和風パスタ
(700 円)



ハロウィンクッキー
(300 円)



かぼちゃプリン
(400 円)



スイートポテト
(500 円)



伊達産アロニアのジャム (瓶詰め 140g)
(700 円)

注文票

10/27^木 10/28^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： ☐ 10/27(木) ・ ☐ 10/28(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. ポターージュ パルマンティエ ブロッコリーのピューレと共に	400 円			
	2. サーモンとキノコのキッシュ サラダ添え	600 円			
メイン ディッシュ	3. 鮭と帆立貝のベアロネーズソース バターライス添え	800 円			
	4. ポークシチュー ペンネの栗クリームソース添え	800 円			
パスタ	5. ナスとミートソースのラザニア	700 円			
	6. 自家製ベーコンとキノコの和風パスタ	700 円			
デザート	7. ハロウィンクッキー	300 円			
	8. かぼちゃプリン	400 円			
	9. スイートポテト	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		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

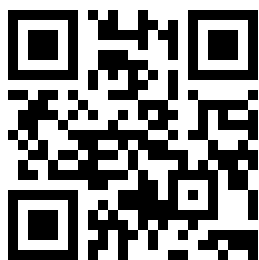
確認

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



@HokutoBunka.ISCA



#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

テイクアウト

Take out

今後の実施予定日程

11/2^③

日替わりレストラン (日本料理)

11/13^①

学校祭

テイクアウト販売

会場：北海道福祉教育専門学校
室蘭市母恋北町 1 丁目 5 番 11 号

12/15^④・16^⑤

テイクアウト

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



チャレンジショップ

日替わりレストラン

POP-UP RESTAURANT by HOKUTO

1年生&専攻科フロフェッショナルコースの学生による 限定ランチコースのご案内

1年生が授業時間に作り上げる料理を専攻科フロフェッショナルコースの学生達がお客様にサービスを致します。

今回は日本料理のランチメニューをぜひお楽しみください。

学生運営レストランのご予約は、コロナウィルス感染予防対策を配慮致しまして限定12名様までとさせていただきます。

【開催日】 2022年11月2日（水）

【時刻】 12:10 ※授業の為、お食事開始時間を
指定させていただきますことをご了承下さい。

【場所】 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 3F 教室

【メニュー】 和食セットメニュー

海老真丈炊合せ 柿の白和え 大根金平 赤出汁
コーヒー 又は 紅茶

【料金】 1,600 円

【定員】 12 名様限定

【予約締切】 2022年11月1日（火） 13:00

ご予約・問い合わせ

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

0143-25-2211



オンライン予約