

専攻科デリカ Delicatessen

欧州風お惣菜

完全予約制

12/22(木) 23(金)

11:00~18:00

専攻科の学生と講師が作る専攻科デリカ。
今回は調理師学科の学生も加わった
クリスマス特別販売をいたします

MENU

「デリカ」はデリカテッセンの略で、
ドイツ語で「美味しいもの」を意味し、
「お惣菜を売る店」のことです。

前菜

特製ポテトサラダ ¥300

特製マヨネーズを使った男爵のポテトサラダです

カラフルピクルス ¥400

パプリカ、ニンジン、セロリ、キュウリ等オリジナルな一品です

キッシュ・ロレーヌ ¥400

フランスの伝統的なお味をご家庭で

ポークベーコン ¥500

良質な豚バラ肉を、時間をかけて仕上げた一品です

スープ

かぼちゃのクリームスープ ¥300

ほのかに甘いクリーミーなスープです

パン

サンドウィッチセット ¥400

エッグ、ツナ、ロースハムのサンドウィッチ3種です

魚料理

白身魚のニース風サラダ ¥400

白身魚のフライとトマトをベースにした南仏風サラダです

肉料理

ミニハンバーグ(2個) パスタ添え ¥500

ホテルテイストのハンバーグをデミグラスソースで

タンドリーチキン ¥500

スパイシーに焼き上げた若鶏をキャベツのピクルスと共に

若鶏手羽元の燻製 ¥500

若鶏の手羽元を香ばしくスモークして旨味を閉じ込めました

薄切り牛バラの赤ワイン煮 ¥600

牛肉と赤ワインの旨味が調和した味わい豊かな逸品

麺・ご飯もの

スパゲティ・ナポリタン ¥400

洋食の定番、デミグラスソースとケチャップのハーモニーを

チキンときのこのピラフ ¥400

バターライスベースの和風ピラフ

デザート

焼き菓子(ココナッツサブレ・チョコサブレ) ... ¥300

バターたっぷりの2種のサブレです

カスタードプリンオレンジ添え ¥400

なめらかなカスタードプリンにオレンジを飾りました

平日9時~18時ご予約を承ります。ご予約は受け取り日の前日の13時まで承ります。
※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・ご注文：0143-25-2211

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

オンライン注文





特製ポテトサラダ
(300 円)



サンドウィッチセット
(400 円)



うす切り牛バラ肉の赤ワイン煮
(600 円)



商品画像準備中

カラフルピクルス
(400 円)



白身魚のニース風サラダ
(400 円)



スパゲティ・ナポリタン
(400 円)



キッシュ・ローヌ
(400 円)



ミニハンバーグ(2個)パスタ添え
(500 円)



チキンときのこのピラフ
(400 円)



ポークベーコン
(500 円)



タンドリーチキン
(500 円)



焼き菓子(ココナッツサブレ・チョコサブレ)
(300 円)



かぼちゃのクリームスープ
(300 円)



商品画像準備中

若鶏手羽元の燻製
(500 円)



カスタードプリンオレンジ添え
(400 円)

注文票 12/22^木 12/23^金

運営時間： 11:00～18:00 ・ 完全予約制

平日9時～18時ご予約を承ります。ご予約は受け取り日の前日13時まで承ります。

※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：〒 _____

受取時間： 12/22(木) ・ 12/23(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. 特製ポテトサラダ	300円			
	2. カラフルピクルス	400円			
	3. キッシュ・ロレーヌ	400円			
	4. ポークベーコン	500円			
スープ	5. かぼちゃのクリームスープ	300円			
パン	6. サンドウィッチ(エッグ・ツナ・ロースハム)	400円			
魚料理	7. 白身魚のニース風サラダ	400円			
肉料理	8. ミニハンバーグ(2個)パスタ添え	500円			
	9. タンドリーチキン	500円			
	10. 若鶏手羽元の燻製	500円			
	11. うす切り牛バラ肉の赤ワイン煮	600円			
麺・ご飯もの	12. スパゲッティ・ナポリタン	400円			
	13. チキンときのこのピラフ	400円			
デザート	14. 焼き菓子(ココナッツサブレ・チョコサブレ)	300円			
	15. カスタードプリンオレンジ添え	400円			
合計					

(1) 当日はおつり銭のないようにご協力をお願いします。

(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