

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

2/2<sup>木</sup> 2/3<sup>金</sup>

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

～ ワンランク上の贅沢ホテル洋食 ～

- |            |   |            |
|------------|---|------------|
| 前菜         | 1. 手作りロースポーク・サレ サラダ仕立て .....  | 500 円      |
|            | 豚ロースを特製のタレに漬け込み、時間をかけてロースハムに仕上げました。   |            |
|            | 2. 牛蒡とキノコのクリームスープ .....   | 500 円      |
|            | クリーミーに仕上げたマッシュルームとゴボウのスープをご賞味ください。  |            |
| メイン        | 3. 若鶏のカツレツ香草バター仕立て シャスールソース ..  | 700 円      |
|            | 鶏むね肉に香草バターを詰めて焼き上げました。キノコのデミグラスソースでお召し上がりください。  |            |
|            | 4. ビーフグラタンライス フライドエッグ添え .....   | 700 円      |
|            | 牛バラ肉の薄切りと玉ねぎをじっくりデミグラスで煮込んだソースをグラタンに仕上げました。   |            |
|            | 5. ブイヤベース (海老・帆立貝・鱈・ムール貝・あさり・ミニトマト・マッシュルーム) ...   | 1,200 円    |
|            | 南仏プロバンス地方の代表的な料理・オリーブオイルとニンニクをきかせた魚介の一皿。  |            |
|            | 6. 国産牛ロースステーキ温野菜添え .....  | 3,000 円    |
|            | 限定スペシャルメニュー：国産牛サーロインステーキ200gを本格フォンドヴォーソースで。   |            |
| デザート       | 7. ガトーショコラ ピスタチオクリーム添え .....  | 600 円      |
|            | クラシックなチョコレートケーキにとろけるピスタチオクリームを共に。   |            |
|            | 8. ショーソンパイ .....  | 600 円      |
|            | 折りパイにりんごジャムをたっぷり入れて焼き上げたアップルパイ。   |            |
| 手作り<br>ジャム | 9. 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。   |            |
|            | 10. プルーンジャム (瓶詰め140g) .....   | 600 円      |
|            | 牡蠣産プルーンを皮ごと煮込んで、プレーンヨーグルトとの相性が抜群の無添加ジャム。  |            |
|            | 11. 苺ジャム (瓶詰め140g) .....  | 500 円      |
|            | 果肉100%の手作りジャム。  |            |
| ピッツア       | 12. 北斗ピッツア各種 (約18センチ・箱入り) .....   | 各種 1,400 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<br>※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。 |            |

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



2/2<sup>木</sup> 2/3<sup>金</sup>  
メニューのご案内

北斗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



手作りロースポーク・サレ サラダ仕立て  
(500 円)



牛蒡とキノコのクリームスープ  
(500 円)



若鶏のカツレツ香草バター仕立て  
シヤスルソース (700 円)



ビーフグラタンライス フライドエッグ添え  
(700 円)



フイアベース  
(1,200 円)



<10 食限定> 国産牛ロースステーキ温野菜添え  
(3,000 円)



ガトーショコラ ピスタチオクリーム添え  
(600 円)



ショーンパイ  
(600 円)



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)  
(1,400 円)



注文票

2/2(木) 2/3(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：  2/2(木) ・  2/3(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. 手作りロースポーク・サレ サラダ仕立て	500円			
	2. 牛蒡とキノコのクリームスープ	500円			
メイン	3. 若鶏のかつlets香草バター仕立て シャスールソース	700円			
	4. ビーフグラタンライス フライドエッグ添え	700円			
	5. ブイヤベース	1,200円			
	6. <10食限定>国産牛ロースステーキ温野菜添え	3,000円			
デザート	7. ガトーショコラ ピスタチオクリーム添え	600円			
	8. ショーソンパイ	600円			
手作り ジャム	9. 伊達産アロニアのジャム	700円			
	10. プルーンジャム	600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	1,400円			焼 [ ] 冷 [ ]
	13. エビ&アスパラ	1,400円			焼 [ ] 冷 [ ]
	14. 豚スジ&長ネギ(和風)	1,400円			焼 [ ] 冷 [ ]
	15. ハーブチキン&きのこ	1,400円			焼 [ ] 冷 [ ]
	16. オリーブ&チーズ	1,400円			焼 [ ] 冷 [ ]
	17. ポテト&ベーコン	1,400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】



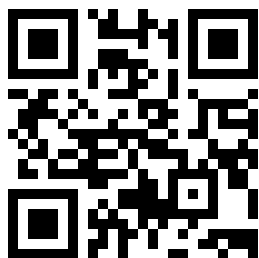
受付日 : /  
受付担当者 :  
入力  確認

## 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/](http://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

## 今後の実施予定日程

2/14<sup>火</sup>

(バレンタインスイーツ販売)

3/9<sup>木</sup>・10<sup>金</sup>

【日替わりレストラン】

2/16<sup>木</sup>

(日本料理)

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