

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

5/25(木) 5/26(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



- |       |   |           |
|-------|---|-----------|
| 前菜    | 1. コンソメオニオンスープ  | 600円      |
|       | コンソメスープにあめ色に炒めた玉ねぎを煮込んだ本格スープです                                      |           |
|       | 2. 冷製3種オードブル ポテトサラダと共に  | 600円      |
|       | 白身魚のレムラード、若鶏コンフィマスタード、ローストビーフレフォールの盛り合わせ                            |           |
| メイン   | 3. 海老と帆立貝、鮭のミラノ風トマトソース ペンネパスタ添え                                     | 800円      |
| ディッシュ | 卵をまわして焼き上げた魚介類に、鮮やかなトマトソースをからめて頂きます                                 |           |
|       | 4. 海の幸のパスタ ペスカトーレ   | 800円      |
|       | 小海老、ベビー帆立、イカ、アサリなどの旨味を凝縮したスパゲッティです                                  |           |
|       | 5. ハンバーグカレー バターライス仕立て   | 800円      |
|       | 奥深いスパイス感が魅力のカレーにジューシーなハンバーグをトッピングしたボリューム豊かな一品                       |           |
|       | 6. ビーフステーキピラフ 和風仕立て   | 1,000円    |
|       | 凝縮したブイヨンの味わいあふれるピラフと、和テイストのビーフの旨味が絶妙に調和する逸品です                       |           |
|       | 7. 和牛の柔らかくビーフシチュー 小野菜添え   | 1,500円    |
|       | 赤ワインでゆっくり時間をかけて仕上げた絶品煮込み料理です  |           |
|       | 8. バターライス   | 200円      |
|       | バターのなめらかな食感とまろやかな旨味がたまらない贅沢ライス。もう少し食べたいときにぴったり                      |           |
| デザート  | 9. 苺とカスタードクリームのみルフィーユ   | 700円      |
|       | 手作りパイに苺ジャムとカスタードクリームのリッチな焼き菓子デザートです                                 |           |
| ピッツア  | 10. 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 |           |
|       | ※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/)



5/25<sup>①</sup> ~ 5/26<sup>②</sup>  
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



コンソメオニオンスープ  
(600 円)



冷製3種オードブル ポテトサラダと共に  
(600 円)



海老と帆立貝、鮭のミラノ風トマトソース  
ペンネパスタ添え  
(800 円)



海の幸のパスタ ペスカトーレ  
(800 円)



ハンバーグカレー バターライス仕立て  
(800 円)



ビーフステーキピラフ 和風仕立て  
(1,000 円)



和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え  
(1,500 円)



バターライス  
(200 円)



苺とカスタードクリームのみルフィーユ  
(700 円)



北斗ピッツァ各種 (約18センチ・箱入り)  
(1,400 円)



注文票

5/25(木) 5/26(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：  5/25(木) ・  5/26(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. コンソメオニオンスープ	600 円			
	2. 冷製 3 種オードブル ポテトサラダと共に	600 円			
メイン ディッシュ	3. 海老と帆立貝、鮭のミラノ風トマトソース ペンネパスタ添え	800 円			
	4. 海の幸のパスタ ペスカトーレ	800 円			
	5. ハンバーグカレー バターライス仕立て	800 円			
	6. ビーフステーキピラフ 和風仕立て	1,000 円			
	7. 和牛の柔らかかビーフシチュー 小野菜添え	1,500 円			
	8. バターライス	200 円			
デザート	9. 苺とカスタードクリームのみルフィーユ	700 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	1,400 円			焼 [ ] 冷 [ ]
	エビ&アスパラ	1,400 円			焼 [ ] 冷 [ ]
	豚スジ&長ネギ(和風)	1,400 円			焼 [ ] 冷 [ ]
	ハーブチキン&きのこ	1,400 円			焼 [ ] 冷 [ ]
	オリーブ&チーズ	1,400 円			焼 [ ] 冷 [ ]
	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

# 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

## 令和5年度の実施予定

専門課程調理師学科  
専攻科プロフェッショナル・コース  
レストラン&テイクアウト実施予定

### 【テイクアウト】

6/15<sup>④</sup> 6/16<sup>⑤</sup> 6/29<sup>④</sup> 6/30<sup>⑤</sup>

7/13<sup>④</sup> 7/14<sup>⑤</sup>

8/31<sup>④</sup> 9/1<sup>⑤</sup>

9/14<sup>④</sup> 9/15<sup>⑤</sup> 9/28<sup>④</sup> 9/29<sup>⑤</sup>

※6月から本校のテラス空間にてお召し上がりいただけます。  
(雨天やテラス席が満席の場合、店内席のご案内となりますので予めご了承願います)

### 【日替わりレストラン】

只今調整中

開催日程が決まり次第、ご案内いたします。

ご注文・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

オンラインの  
ご注文・ご予約は  
下記QRコードより

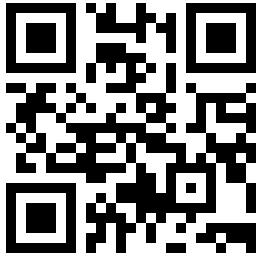


## ご注文・お問合せ

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

## ポール・ボキューズ学院 日本料理・日本食文化研修コース 特別企画

本校は毎年、フランスのリヨンに位置する提携校  
ポール・ボキューズ学院 国際調理技術マネジメント課程の  
3年生を対象に「日本料理・日本食文化研修コース」の  
専攻教育課程を実施しております。  
当コースの一環としてレストランやテイクアウト販売を開催致します。

### 【日替わりレストラン】

(日本料理)

8/24<sup>木</sup>

### 【キャップストーンチャレンジ】

「キャップストーンチャレンジ」とは日本料理・日本食文化研修コースの  
留学生が卒業課題としてメニューから内装まで全て一から企画する、  
フランス料理と日本料理を融合させた期間限定の本格レストラン。

7/31<sup>月</sup> ~ 8/9<sup>水</sup>

## ご注文・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

オンラインの  
ご注文・ご予約は  
右の QR コードより

