

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

Eat-in & Takeout

イトイン&テイクアウト

9/14(木) 9/15(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. カボチャのクリームスープ 500円
ほのかに甘いクリーミーな冷製スープです |
| | 2. 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース 600円
低温で柔らかく仕上げました若鶏胸肉を特製マスタードソースでお召し上がりください |
| メイン
ディッシュ | 3. 鮭のムニエール バター醤油ソース バターライス添え 700円
厚切りサーモンをバターで焼き上げました |
| | 4. グリルチキン デミグラスクリームソース 700円
こんがり焼き上げた若鶏もも肉にガーリッククリームデミグラスソースをご用意いたしました |
| | 5. 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 |
| | 6. 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 |
| | 7. 和牛の柔らかビーフシチュー 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 |
| デザート | 8. ブランマンジェ イチゴ添え 400円
ほどよい甘さとなめらかな口当たりが魅力のミルクプリン |
| ジャム | 9. ほくとジャム (苺・ブルーベリー) 800円
レシピを完全にリニューアルしたワンランク上のリッチなジャム |
| 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 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/

9/14^⑩ ~ 9/15^⑪
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



カボチャのクリームスープ (500 円)



鶏のコンフィ 小海老のサラダ
マスタードソース (600 円)



鮭のムニエル バター醤油ソース (700 円)
バターライス添え



グリルチキン
デミグラスクリームソース (700 円)



海の幸のパスタ ベスカトーレ (800 円)



ハンバーグカレー
バターライス仕立て (800 円)



和牛の柔らかビーフンチュー
小野菜添え (1,500 円)



ブランマンジェ(ミルクプリン)
イチゴ添え (400 円)



ほくとジャム各種 (800 円)



北斗ピッツア各種 (1,400 円)

注文票

9/14(木) 9/15(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：〒 _____

9/14(木) ・ 9/15(金) TAKEOUT お受取時刻 _____ 時 _____ 分 カトラリー不要
※ご希望日に✓を入れてください ※不要の場合は✓を入れてください

EAT-IN ご来店時刻 _____ 時 _____ 分 (※11:00~14:00 限定) 人数 _____ 名

商品名		税込単価	注文数	合計金額	備考
前菜	1. カボチャのクリームスープ	500 円			
	2. 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース	600 円			
メイン ディッシュ	3. 鮭のムニエル バター醤油ソース バターライス添え	700 円			
	4. グリルチキン デミグラスクリームソース	700 円			
	5. 海の幸のパスタ ペスカトーレ	800 円			
	6. ハンバーグカレー バターライス仕立て	800 円			
	7. 和牛の柔らかかビーフシチュー 小野菜添え	1,500 円			
デザート	8. ブランマンジェ(ミルクプリン)イチゴ添え	400 円			
ジャム	9. ほくと苺ジャム	800 円			
	10. ほくとブルーベリージャム	800 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 []
	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

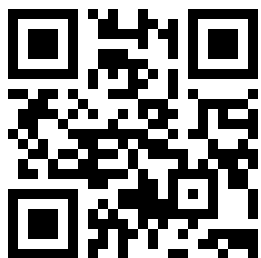
確認

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

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

【イトイン&テイクアウト】

9/28^④ 9/29^⑤
(中華料理)

10月以降の日程は
9月中旬に公開予定

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

