

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

Takeout  
テイクアウト

4/26<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

～ 新入生の初チャレンジメニュー ～

前菜	1. クリームコーンスープ ..... フレッシュなとうもろこしを冷製スープにしました	500円
メイン	2. 小海老と帆立貝のクリームドリア ..... ディッシュ ケチャップライスとなめらかでクリーミーなシーフードをたっぷりのチーズで焼き上げました	800円
	3. チキンカレーライス ..... ルーから丁寧に仕込んだ昔風ジャガイモ入りのチキンカレーライスです	800円
	4. 和風スパゲッティ ..... 野菜たっぷりの和風スパゲッティです	800円
	5. ハンバーグステーキ マデラソース ..... ホテルテイストのハンバーグをマデラ酒風味の芳醇なソースでお楽しみください	900円
	6. 和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え ..... 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	1,600円
デザート	7. ブランマンジェ（ミルクプリン）イチゴ添え ..... ほどよい甘さとなめらかな口当たりが魅力のスイーツ	500円
ピッツア	8. 北斗ピッツア各種（約18センチ・箱入り） ..... 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。	各種 1,400円

【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/)

4/26<sup>金</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



クリームコーンスープ  
(500 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア  
(800 円)



チキンカレーライス  
(800 円)



和風スパゲッティ  
(800 円)



ハンバーグステーキ マデラソース  
(900 円)



和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え  
(1,600 円)



ブランマンジェ(ミルクプリン)イチゴ添え  
(500 円)



ホクピッツァ各種 (約18センチ・箱入り)  
(1,400 円)

注文票

4/26<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

お客様氏名： \_\_\_\_\_ 電話番号： \_\_\_\_\_

住所：〒 \_\_\_\_\_

受取日時： 4/26<sup>金</sup> ※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. クリームコーンスープ	500 円			
メイン ディッシュ	2. 小海老と帆立貝のクリームドリア	800 円			
	3. チキンカレーライス	800 円			
	4. 和風スパゲッティ	800 円			
	5. ハンバーグステーキ マデラソース	900 円			
	6. 和牛の柔らかかビーフシチュー 小野菜添え	1,600 円			
デザート	7. ブランマンジェ(ミルクプリン)イチゴ添え	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	1,400 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

# 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6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】

5/9<sup>④</sup>・10<sup>⑤</sup> 5/30<sup>④</sup>・31<sup>⑤</sup>

6/13<sup>④</sup>・14<sup>⑤</sup> 6/27<sup>④</sup>・28<sup>⑤</sup>

7/11<sup>④</sup>・12<sup>⑤</sup>

8/29<sup>④</sup>・30<sup>⑤</sup>

9/12<sup>④</sup>・13<sup>⑤</sup> 9/26<sup>④</sup>・27<sup>⑤</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  
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

アンスティテュ・ライフ

(旧 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  
アンスティテュ・ライフ 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。

### 【テイクアウト】

6/20<sup>木</sup>・21<sup>金</sup> 6/26<sup>水</sup>  
7/4<sup>木</sup>・5<sup>金</sup> 7/9<sup>火</sup>

### 【日替わりレストラン】

(日本料理)

5/8<sup>水</sup> 5/22<sup>水</sup>  
6/5<sup>水</sup> 8/21<sup>水</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。

7/29<sup>月</sup> ~ 8/7<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

