

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

5/9^④ 5/10^⑤

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

ご予約・お問合せ：0143-25-2211 〈下記の休校期間以外の平日のみ〉

080-8255-0709 〈4月27日^④～5月6日^⑤の期間のみ〉

M E N U

～ 春を彩る西洋料理 ～

前菜	1. カボチャのクリームスープ.....	500円
	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	
	2. カニクリームコロッケ（3個）.....	800円
	ズワイガニの旨味たっぷりのクリームソースを包み込んだ絶品コロッケ	
メイン	3. 小海老と帆立貝のクリームドリア.....	800円
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	
	4. 小海老とアサリのキャベツのハーブバターパスタ.....	800円
	シーフード塩味スタイルに香草バターのアクセントを加えたあっさりパスタです	
	5. チキンストロガノフ バターライス添え.....	800円
	こんがりソテーした若鶏もも肉・胸肉に美味しいデミグラスクリームソースを合わせました	
	6. ポークフィレカツレツ特製カレーライス.....	900円
	柔らかなフィレカツとスパイシーなカレーソース。満足度の高い一品です	
	7. 和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え.....	1,600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. カスタードプリンオレンジ添え.....	500円
	なめらかなカスタードプリンにオレンジを飾りました	

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



カボチャのクリームスープ
(500 円)



カニクリームコロッケ(3個)
(800 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア
(800 円)



小海老とアサリのキャベツのハーブバターパスタ
(800 円)



チキンストロガノフ バターライス添え
(800 円)



ポークフィレカツ特製カレーライス
(900 円)



和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え
(1,600 円)



カスタードプリンオレンジ添え
(500 円)

注文票

5/9^木 5/10^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

ご予約・お問合せ： 0143-25-2211 〈下記の休校期間以外の平日のみ〉

080-8255-0709 〈4月27日^土～5月6日^日の期間のみ〉

お客様氏名： _____ 電話番号： _____

住 所：〒 _____

受取日時： 5/9(木) ・ 5/10(金) ※ご希望の受取日に✓を入れてください _____ 時 _____ 分

商 品 名		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. カニクリームコロッケ(3個)	800 円			
メイン ディッシュ	3. 小海老と帆立貝のクリームドリア	800 円			
	4. 小海老とアサリのキャベツのハーブバターパスタ	800 円			
	5. チキンストロガノフ バターライス添え	800 円			
	6. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	900 円			
	7. 和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え	1,600 円			
デザート	8. カスタードプリンオレンジ添え	500 円			
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(0143-25-2211/080-8255-0709)、
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】

5/30^④・31^⑤

6/13^④・14^⑤ 6/27^④・28^⑤

7/11^④・12^⑤

8/29^④・30^⑤

9/12^④・13^⑤ 9/26^④・27^⑤

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

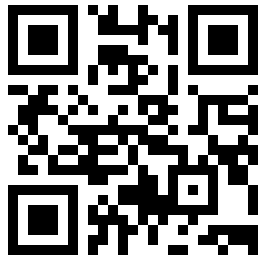


ご注文・お問合せ

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/

北斗文化学園



Find us on

facebook

@HokutoBunka.ISCA



#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^木・21^金 6/26^水
7/4^木・5^金 7/9^火

【日替わりレストラン】

(日本料理)

5/22^水 6/5^水 8/21^水

【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^月 ~ 8/7^水

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

