

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

5/30<sup>④</sup> 5/31<sup>⑤</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

～ 新緑彩る洋食 ～

- |       |  |        |
|-------|--|--------|
| 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. 旬のグリーンアスパラガスのサラダ マヨネーズソース               | 700円   |
|       | 北海道産アスパラガスとクスクスの冷製サラダ仕立て                   |        |
| 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. タンドリーチキンカレーライス ターメリックライス                | 800円   |
|       | 鶏モモ肉をスパイシーに焼き上げました                         |        |
|       | 5. スパゲッティ海の幸のペスカトーレ                        | 900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. シーフードミックスフライ スパゲッティサラダ添え                | 1,000円 |
|       | 海老、帆立、サーモン、イカのフライ盛り合わせをレムラードソースでどうぞ        |        |
|       | 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. タルトタタン リンゴのキャラメル煮                       | 700円   |
|       | 焼きリンゴのパイをホイップクリームと共に召し上がりください              |        |

【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/)



コンソメオニオンスープ (600 円)



旬のグリーンアスパラガスのサラダ (700 円)  
マヨネーズソース



小海老と帆立貝のクリームドリア (800 円)



タンドリーチキンカレーライス (800 円)  
ターメリックライス



スパゲッティ海の幸のペスカトーレ (900 円)



シーフードミックスフライ (1,000 円)  
スパゲッティサラダ添え



和牛の柔らかビーフステーキ (1,600 円)  
小野菜添え



タルトタタン (700 円)  
リンゴのキャラメル煮

注文票

5/30<sup>木</sup> 5/31<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： 5/30(木)・ 5/31(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. コンソメオニオンスープ	600 円			
	2. 旬のグリーンアスパラガスのサラダ マヨネーズソース	700 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. タンドリーチキンカレーライス ターメリックライス	800 円			
	5. スパゲッティ海の幸のペスカトーレ	900 円			
	6. シーフードミックスフライ スパゲッティサラダ添え	1,000 円			
	7. 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	8. タルトタタン リンゴのキャラメル煮	700 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)、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】

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

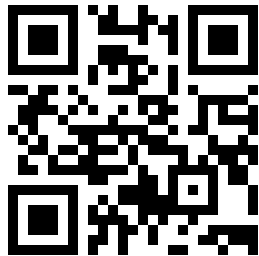


## ご注文・お問合せ

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



#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)

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

