

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

6/13<sup>⑥</sup> 6/14<sup>⑦</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

～ 初夏のランチメニュー ～

前菜	1. ポテトのクリームスープ.....	500円
	クリーミーでなめらかな濃厚じゃがいも冷製スープ	
メイン	2. 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	
	3. 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	
	4. スパゲッティボロネーゼ.....	800円
	ビーフの挽き肉をデミグラスソースで仕上げたスパゲッティ	
	5. 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...	900円
	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	
	6. 豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース バターライス添え.....	900円
	柔らかく煮込んだ道産の豚バラ肉をオニオンソースと合わせました	
	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. ショーソンパイ (リンゴのパイ包み).....	600円
	折りパイにりんごジャムをたっぷり入れて焼き上げたアップルパイ	

【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/)





ポテトのクリームスープ (500 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア (800 円)



チキンストロガノフ バターライス添え (800 円)



スパゲッティボロネーゼ (800 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 (900 円)



豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース  
バターライス添え (900 円)



和牛の柔らかビーフステーキ  
小野菜添え (1,600 円)



ショーンパイ  
(リンゴのパイ包み) (600 円)



注文票

6/13(木) 6/14(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：  6/13(木) ・  6/14(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. ポテトのクリームスープ	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. チキンストロガノフ バターライス添え	800 円			
	4. スパゲッティボロネーゼ	800 円			
	5. 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	900 円			
	6. 豚バラ肉の柔らかか煮オニオンソース バターライス添え	900 円			
	7. 和牛の柔らかビーフンチャー 小野菜添え	1,600 円			
デザート	8. ショーゾンパイ (リンゴのパイ包み)	600 円			
合計					

(1) 当日はおつり銭のないようにご協力をお願いします。

(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】

6/27<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

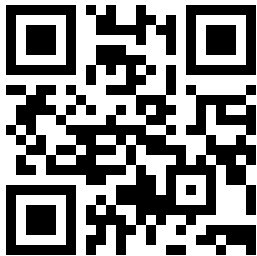


## ご注文・お問合せ

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)

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

