

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

7/4(木) 7/5(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

留学生のおふくろの味 ～ 第2弾～

前菜	1. ガスパッチョ	600円
	南スペイン発祥といわれる、フランスでも夏定番の爽やかなトマト冷製スープ	
	2. シーザーサラダ	600円
	フライドチキンを具材としたフランス人留学生風シーザーサラダ	
	3. アランチーニ ハーブ香るトマトソースと共に	600円
	カラリと揚げたシチリアの郷土料理として知られるライスコロッケ	
メイン	4. スパイシー手羽先とローストポテト 焼き野菜添え	900円
ドイツ	蜂蜜と唐辛子で甘辛くマリネした手羽先をポテトと共にローストしたやみつきとなる一品	
	5. アッシパルマンティエ	900円
	挽き肉とマッシュポテトを重ね合わせたフランス発祥のグラタン料理	
	6. 若鶏のバスク風煮込み ピラフ添え	900円
	鶏胸肉をトマト、ピーマンと共にじっくり煮込んだ、南西フランスバスク地方の郷土料理	
	7. ポークチョップ チンゲンサイの炒めご飯	900円
	紹興酒、醤油とニンニクで味付けした豚ロースのソテにチンゲンサイの風味がアクセントとなる炒めご飯	
デザート	8. ティラミス	500円
	濃厚な味わいマスカルポーネクリームとほろ苦いコーヒースポンジが絶妙にマッチしたイタリアの定番スイーツ	
	9. りんごのシュトロイゼルクーヘン	500円
	パン生地の上にキャラメリゼしたリンゴとクランブル生地をのせてこんがり焼いたドイツの菓子パン	
	10. タピオカのココナッツミルクプディング フレッシュフルーツ添え	600円
	香港をはじめ、アジア各地で人気高いスイーツのサゴプディングをタピオカでアレンジしたデザート	

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

7/4(木)・7/5(金)
メニューのご案内

北斗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



ガスパッチョ (600円)



シーザーサラダ (600円)



アラランチーニ (600円)
ハーブ香るトマトソースと共に



スパイシー手羽先とローストポテト (900円)
焼き野菜添え



アツパルマンティエ (900円)



若鶏のバスク風煮込み (900円)
ピラフ添え



ポークチョップ (900円)
チンゲンサイの炒めご飯



ティラミス (500円)



りんごのシュトロイゼルクーヘン (500円)



タピオカのココナッツミルクプディング (600円)
フレッシュフルーツ添え

注文票

7/4(木) 7/5(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： 7/4(木) ・ 7/5(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. ガスパッチョ	600 円			
	2. シーザーサラダ	600 円			
	3. アランチーニ ハーブ香るトマトソースと共に	600 円			
メイン ディッシュ	4. スパイスー手羽先とローストポテト 焼き野菜添え	900 円			
	5. アッシパルマンティエ	900 円			
	6. 若鶏のバスク風煮込み ピラフ添え	900 円			
	7. ポークチョップ チンゲンサイの炒めご飯	900 円			
デザート	8. ティラミス	500 円			
	9. りんごのシュトロイゼルクーヘン	500 円			
	10. タピオカのコナッツミルクプディング フレッシュフルーツ添え	600 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

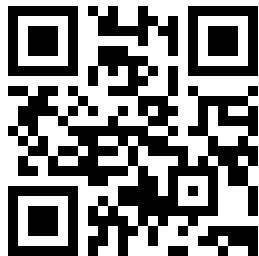
確認

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】

7/11^木・12^金

8/29^木・30^金

9/12^木・13^金

9/26^木・27^金

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



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。

【カフェテラス HOKUTO】
テイクアウト&イートイン

7/9^火

軽食・スイーツ・パン類・ドリンク

【日替わりレストラン】

8/21^水 (日本料理)

【キャップストーンチャレンジ】

7/29^月 ~ 8/7^水

「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。



期間限定ポップアップレストラン

アルジー

「ALGAE」

ラテン語で海藻を意味する「アルジー」と名付けた
当レストランでは、海藻という食材をコンセプトに
日仏両国の食文化を融合させた斬新なメニューを
ご提供させていただきます。

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
下の QR コードより

