

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

イートイン&テイクアウト

7/11^④ 7/12^⑤

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 | お問い合わせ：0143-25-2211

M E N U

～ 爽やかな夏の洋食メニュー ～

- | | | |
|-------|---|--------|
| 前菜 | 1. ビーフと小海老のパイ包み焼き (2個) | 800円 |
| | バターをたっぷり使用した手作りの折りパイにデミグラスソースベースのミートパイにさっくり仕上げました | |
| メイン | 2. 海の幸のクリームドリア | 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. 小海老と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 | |
| | 4. 鮭と帆立貝の香草パン焼き ムニエールソース | 900円 |
| | 鱈とホタテ貝をていねいに焼き上げました。口当たり香ばしく、中身はジューシー | |
| | 5. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース | 1,000円 |
| | 道産豚ロースをパイナップルと共に焼き上げました | |
| | 6. ポークフィレカツレツ特製カレーライス | 1,000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. プリン・ア・ラ・モード | 600円 |
| | クリーミーなプリンに生クリームと5種の果実を添えました | |

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



ビーフと小海老のパイ包み焼き (800円)



海の幸のクリームドリア (800円)



小海老とキャベツのハーブバターパスタ (800円)



鮭と帆立貝の香草パン焼き
ムニエルソース (900円)



ポークチャップ・ハワイアン
デミグラスソース (1,000円)



ポークフィレカツレツ 特製カレーライス (1,000円)



和牛の柔らかビーフシチュー
小野菜添え (1,600円)



プリン・アラ・モード (600円)

注文票

7/11^木 7/12^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： 7/11(木) ・ 7/12(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. ビーフと小海老のパイ包み焼き(2個)	800円			
メイン ディッシュ	2. 海の幸のクリームドリア	800円			
	3. 小海老とキャベツのハーブバターパスタ	800円			
	4. 鮭と帆立貝の香草パン焼き ムニエルソース	900円			
	5. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース	1,000円			
	6. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	1,000円			
	7. 和牛の柔らかかビーフンチュー 小野菜添え	1,600円			
デザート	8. プリン・ア・ラ・モード	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

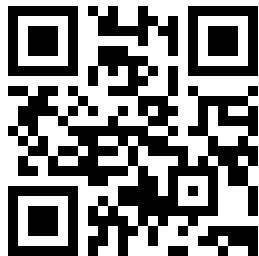
確認

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&テイクアウト実施日程

【テイクアウト】

8/29^木・30^金

9/12^木・13^金

9/26^木・27^金

10月以降も実施します
(9月中旬頃日程公開予定)

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。

【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在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

