

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

9/26^④ 9/27^⑤

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

～ 初秋メニュー 第2弾～

| | | |
|-------|---|---------|
| 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 | |
| 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. グリルチキン デミグラスクリームソース | 800 円 |
| | こんがり焼き上げた若鶏もも肉にガーリッククリームデミグラスソースをご用意いたしました | |
| | 4. ハンバーグカレー バターライス仕立て | 900 円 |
| | 奥深いスパイス感が魅力のカレーにジューシーなハンバーグをトッピングしたボリューム豊かな一品 | |
| | 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. 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 | 「ルノートル」南仏エリアの元・菓子製造責任者グレゴリー・ルリシュ先生プロデュース | |
| | 8. フランボワーズのムースケーキ | 600 円 |
| | 口どけの良い木苺ムースとふんわりとしたスポンジ生地のケーキ | |
| | 9. エトワールショコラ | 600 円 |
| | 薄力粉を使わないココアのビスキュイ生地にさくさくプラリネとチョコレートムースを重ねたケーキ | |

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



コンソメオニオンスープ (600 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア (800 円)



グリルチキン デミグラスクリームソース (800 円)



ハンバーグカレー バターライス仕立て (900 円)



スパゲッティ海の幸のベスカトーレ (900 円)



豚バラ肉の柔らか煮オニオンソース (900 円)
バターライス添え



和牛の柔らかビーフシチュー (1,600 円)
小野菜添え



商品画像準備中



「ルノートル」南仏エリアの元・菓子製造責任者
グレゴリー・ルリシュ先生プロデュース

フランポワーズのムースケーキ (600 円)
イトワールショコラ (600 円)

注文票

9/26^木 9/27^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： 9/26(木) ・ 9/27(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 | | | |
| 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. グリルチキン デミグラスクリームソース | 800 円 | | | |
| | 4. ハンバーグカレー バターライス仕立て | 900 円 | | | |
| | 5. スパゲッティ海の幸のペスカトーレ | 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. 和牛の柔らかかビーフシチュー 小野菜添え | 1,600 円 | | | |
| | 「ルノートル」南仏エリアの元・菓子製造責任者 グレゴリー・ルリシュ 先生 プロデュース | | | | |
| デザート | 8. フランボワーズのムースケーキ | 600 円 | | | |
| | 9. エトワールショコラ | 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 :

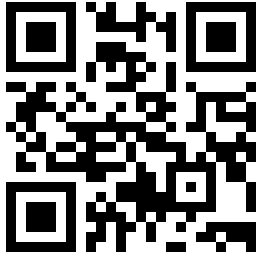
入力

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

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



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】

9/26^木・27^金

10月以降の日程は
9月下旬に公開予定

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



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

オンラインの
ご注文・ご予約は
右のQRコードより

