

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

1/23^⑥ 1/24^⑤

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

～ 新年を祝うメニュー ～

- | | | |
|-------|---|--------|
| 前菜 | 1. 牛蒡とキノコのクリームスープ | 600円 |
| | クリーミーに仕上げたマッシュルームとゴボウのスープをご賞味ください | |
| 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. 若鶏のカツレツ香草バター仕立て シャスールソース | 800円 |
| | 鶏むね肉に香草バターを詰めて焼き上げました。キノコのデミグラスソースでお召し上がりください | |
| | 4. ビーフグラタンライス フライドエッグ添え | 800円 |
| | 牛バラ肉の薄切りと玉ねぎをじっくりデミグラスで煮込んだソースをグラタンに仕上げました | |
| | 5. 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。特製ピクルス添え | |
| | 6. 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 | |
| | 7. 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 | |
| | 8. 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 | 9. ショーソンパイ (リンゴのパイ包み) | 700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/

1/23[※] ~ 1/24^金
メニューのご案内

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



牛蒡とキノコのクリームスープ (600円)



小海老と帆立貝のクリームドリア (800円)



若鶏のカツレツ香草バター仕立て (800円)
シャスールソース



ビーフグラタンライス (800円)
フライドエッグ添え



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シチュー (1,600円)
小野菜添え



ショーンパイ (700円)
(リンゴのパイ包み)

注文票

1/23^木 1/24^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： 1/23(木)・ 1/24(金) ※ご希望の受取日に✓を入れてください _____ 時 _____ 分

商 品 名		税込単価	注文数	合計金額	備 考
前菜	1. 牛蒡とキノコのクリームスープ	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. 若鶏のカツレツ香草バター仕立て シャスールソース	800 円			
	4. ビーフグラタンライス フライドエッグ添え	800 円			
	5. 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			
	6. スパゲッティ海の幸のペスカトーレ	900 円			
	7. 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			
	8. 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	9. ショーソンパイ (リンゴのパイ包み)	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

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

【テイクアウト】

2/14^金

2/27^木 2/28^金

専攻科プロフェッショナル・コース

【キャプストーンチャレンジ】

2/3^月 ~ 2/5^水

「MARIN」

海をテーマにした、3日間限定のレストラン。
料理、内装から海が感じられる楽しい空間です。

〈ランチ〉

和食御膳
11:00~14:00
(LO 13:30)

〈ディナー〉

フレンチフルコース
17:00~20:00
(LO 19:30)

「キャプストーンチャレンジ」とは
専攻科プロフェッショナル・コースが卒業課題として
メニューから内装まで全て一から企画する
期間限定の本格レストランです。

【卒業特別企画】

3/8^土

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

