

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

2/27<sup>④</sup> 2/28<sup>⑤</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

- 前菜
- 帆立貝とベーコンのクリームチャウダー ..... 600 円  
手作りベーコンと野菜たっぷりのクリームスープ
  - 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース ..... 800 円  
低温で柔らかく仕上げました若鶏胸肉を特製マスタードソースでお召し上がりください
- 
- メイン
- 小海老と帆立貝のクリームドリア ..... 800 円  
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
  - 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
  - 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
  - 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・ルリシユ先生プロデュース

- レモンタルト ..... 600 円  
サクサク生地に甘酸っぱいレモンクリームとふんわり甘いイタリアンメレンゲを重ねた定番タルト
- チョコムースケーキ ..... 600 円  
プラリネクルスティアンのサクサク食感がアクセントになっている滑らかなチョコレートケーキ
- カプチーノクロッカン ..... 600 円  
滑らかなホイップクリームとサクサククランブルをトッピングしたコーヒームースのケーキ

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

2/27<sup>木</sup> 2/28<sup>金</sup>  
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



帆立貝とベーコンのクリームチャウダー  
(600 円)



鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース  
(800 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア  
(800 円)



海の幸のパスタ ペスカトーレ  
(900 円)



ポークフィレカツlets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)



「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

※ **レモンタルト**  
(600 円)

※ **チョコムースケーキ**  
(600 円)

※ **カプチーノクロッカン**  
(600 円)

**注文票** 2/27(木) 2/28(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：  2/27(木) ・  2/28(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. 帆立貝とベーコンのクリームチャウダー	600 円			
	2. 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース	800 円			
メイン ディッシュ	3. 小海老と帆立貝のクリームドリア	800 円			
	4. 海の幸のパスタ ペスカトーレ	900 円			
	5. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	1,000 円			
	6. 和牛の柔ら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	7. レモンタルト	600 円			
	8. チョコムースケーキ	600 円			
	9. カプチーノクロッカシ	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】



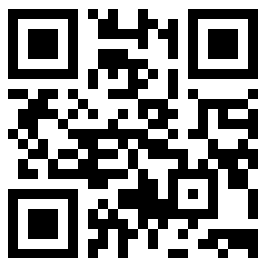
受付日 : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 受付担当者 : \_\_\_\_\_  
 入力  確認

## 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



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

≫≫ 専攻科プロフェッショナル・コース 卒業特別企画

3/8<sup>土</sup> (ランチコース・ディナーコース)

≫≫ 日本料理・日本文化研修コース 日本料理レストラン

3/25<sup>火</sup> (ランチ)

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



## 令和7年度の実施予定

- 【テイクアウト】 4月 25<sup>金</sup>  
5月 9<sup>金</sup> 22<sup>水</sup>・23<sup>金</sup>  
6月 5<sup>水</sup>・6<sup>金</sup> 12<sup>水</sup>・13<sup>金</sup>  
17<sup>火</sup> 26<sup>水</sup>・27<sup>金</sup>  
7月 1<sup>火</sup> 10<sup>水</sup>・11<sup>金</sup>  
8月 28<sup>水</sup>・29<sup>金</sup>  
9月 11<sup>水</sup>・12<sup>金</sup> 25<sup>水</sup>・26<sup>金</sup>
- 【レストラン】 4月 23<sup>水</sup> 5月 28<sup>水</sup> 6月 20<sup>水</sup>  
7月 4<sup>金</sup> 7月 28<sup>月</sup>~8月 6<sup>水</sup>  
8月 27<sup>水</sup>
- 【カフェテラス】 6月 14<sup>土</sup> 21<sup>土</sup> 28<sup>土</sup> 他