

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

6/5(木) 6/6(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1弾 ～

前菜	1. パテクルート	500 円
	ほんのり日本酒で香り付けしたゼリー、豚肉、鶏肉と椎茸の詰め物をパイ生地で包んで焼き上げた伝統冷菜	
	2. トルティージャ	500 円
	じゃが芋と玉ねぎを具材とした、スペインの庶民的なオムレツ	
	3. ガスパッチョ	600 円
	スペイン南部のアンダルシア地方が発祥の、さっぱりと飲めるトマトベースの冷製スープ	
メイン ディッシュ	4. プルドポーク	800 円
	5時間じっくり煮込んでほぐしたパプリカ風味の豚肉をマッシュポテトと組み合わせました	
	5. 鶏肉と椎茸のリゾット	900 円
	椎茸の旨味が特徴のクリーミーなリゾットにローストチキンを付け合わせました	
	6. ルガイユ・ソシス	900 円
	自家製の豚肉ソーセージの燻製が入ったレユニオン島の伝統的なトマト煮込み料理	
デザート	7. 豆腐のティラミス	500 円
	マスカルポーネチーズの代わりに豆腐で仕上げたコーヒー風味のイタリア発祥の人気スイーツ	
	8. タルト・トロペジエンヌ	500 円
	ふわふわブリオッシュ生地に滑らかなクリームを挟んだ南フランス、サン・トロペの銘菓	
	9. タルト・タタン	500 円
	レモンをきかせたシロップでキャラメリゼしたリンゴがゴロゴロ入ったフランス生まれのタルト	

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

6/5^木 ~ 6/6^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



パテクルート (500 円)



トルティージャ (500 円)



ガスパッチョ (600 円)



ブルドボーク (800 円)



鶏肉ときのこのソッポ (900 円)



ルガイユ・ソシス (900 円)



豆腐のティラミス (500 円)



タルト・トロペジエヌ (500 円)



タルト・タタン (500 円)

注文票

6/5^木 6/6^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：☐ 6/5(木)・☐ 6/6(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. パテクルート	500 円			
	2. トルティージャ	500 円			
	3. ガスパッチョ	600 円			
メイン ディッシュ	4. プルドポーク	800 円			
	5. 鶏肉ときのこのリゾット	900 円			
	6. ルガイユ・ソシス	900 円			
デザート	7. 豆腐のティラミス	500 円			
	6. タルト・トロペジエンヌ	500 円			
	8. タルト・タン	500 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

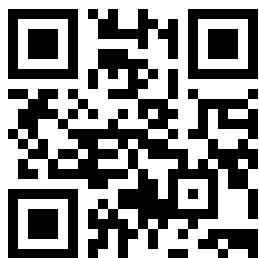
確認

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7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】

6/12^木・13^金 6/26^木・27^金

8/28^木・29^金

9/11^木・12^金 9/25^木・26^金

【カフェテラス】

7/12^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

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

アンスティチュ・ライフ
日本料理・日本文化研修コース **特別企画**

【日替わりレストラン】

ランチ（日本料理） 8/27^③

ディナー（フランス料理） 6/20^⑤ 7/4^⑤

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チュ・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。

【テイクアウト】

6/17^④ 7/1^④ 7/10^④・11^⑤

【カフェテラス】

6/14^⑥ 6/28^⑥

【キャップストーンチャレンジ】

「キャップストーンチャレンジ」とは日本料理・日本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。

7/28^①～8/6^③

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

