

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

6/12^④ 6/13^⑤

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

～ 初夏のランチメニュー ～

前菜	1. ポテトのクリームスープ	500 円
	クリーミーでなめらかな濃厚じゃがいも冷製スープ	
	2. 炙りニシンと夏野菜のサラダ 焦がしバタートースト添え	700 円
	ライムとコリアンダー風味のドレッシングで和えたパプリカ、焼きナスと炙りニシンの爽やかなサラダ	
メイン	3. 小海老と帆立貝のクリームドリア	800 円
ドイツ	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	
	4. チキンストロガノフ バターライス添え	800 円
	こんがりソテーした若鶏もも肉・胸肉に美味しいデミグラスクリームソースを合わせました	
	5. スパゲッティボロネーゼ	800 円
	ビーフの挽き肉をデミグラスソースで仕上げたスパゲッティ	
	6. 海老と帆立貝・鮭のミラノ風 トマトソース ペンネパスタ添え	900 円
	卵をまわして焼き上げた魚介類に、鮮やかなトマトソースをからめて頂きます	
	7. 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
	柔らかく煮込んだ産地の豚バラ肉をオニオンソースと合わせました	
	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. 木苺ムースとスポンジ生地のヴェリーヌ	600 円
	ふわっと軽い食感のムースとスポンジ生地の層状に重ねたスイーツ	
	10. フラン・パティシエ	600 円
	タルト生地にカスタードを流し込んで焼き上げたフランスの伝統的なパティスリー	
	11. オレンジライスプディング 塩キャラメルソース添え	600 円
	オレンジピールを加えたお米を牛乳で甘く煮詰めたデザート	

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

6/12^① ~ 6/13^②
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



ポテトのクリームスープ (500 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア (800 円)



スパゲッティボロネーゼ (800 円)



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)



和牛の柔らかビーフシチュー
小野菜添え (1,600 円)



炙りニシンと夏野菜のサラダ
焦がしバタートースト添え (700 円)



チキンストロガノフ
バターライス添え (800 円)



海老と帆立貝・鮭のミラノ風
トマトソース ペンネパスタ添え (900 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

※ 木苺ムースとスポンジ生地のヴェリーヌ
(600 円)

※ フラン・パティシエ
(600 円)

※ オレンジライスプディング
(600 円)

注文票

6/12^木 6/13^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： ☐ 6/12(木) ・ ☐ 6/13(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. ポテトのクリームスープ	500 円			
	2. 炙りニンジンと夏野菜のサラダ 焦がしバタートースト添え	700 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. チキンストロガノフ バターライス添え	800 円			
	5. スパゲッティボロネーゼ	800 円			
	6. 海老と帆立貝・鮭のミラノ風 トマトソース ペンネパスタ添え	900 円			
	7. 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			
	8. 和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え	1,600 円			
デザート	9. 木苺ムースとスポンジ生地のヴェリーヌ	600 円			
	10. フラン・パティシエ	600 円			
	11. オレンジライズプディング 塩キャラメルソース添え	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

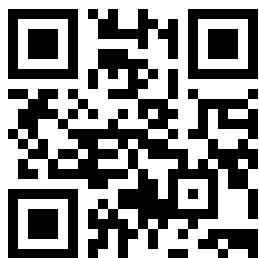
確認

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



@HokutoBunka.ISCA



#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】

6/26^④・27^⑤

8/28^④・29^⑤

9/11^④・12^⑤ 9/25^④・26^⑤

【カフェテラス】

7/12^⑥

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

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。

【日替わりレストラン】

ディナー（フランス料理） 6/20^金 7/4^金

ランチ（日本料理） 8/27^水

【テイクアウト】

6/17^火 7/1^火 7/10^木・11^金

【カフェテラス】

6/14^土 6/28^土

【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^月～8/6^水

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

