

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

Challenge Pâtisserie & Bakery

チャレンジパティスリー&ベーカリー

6/17^②

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

～ フランス人留学生イチオシのパン&スイーツ ～

1. チーズのフィセール 300円
フィセールという細長く成形したフランスパンの生地にチーズを練り込みました
2. パンスイス 300円
カスタードクリームとチョコレートチップを挟んだブリオッシュ生地のパン
3. バブカノワゼット 300円
刻みヘーゼルナッツとチョコレートを挟んだブリオッシュのデニッシュ
4. フォカッチャ 400円
オリーブオイルと塩のシンプルな味のイタリア発祥のパン（※4切れ相当）
5. パン・ペルデュ 塩キャラメルバターソース 500円
隠し味の味噌で塩味を加えたキャラメルソースのフレンチトースト
6. キャラメルの棒ドーナツ 600円
らせん状に巻いたドーナツを甘いキャラメルでコーティングしました
7. チョコプラリネのタルト 600円
サクとした食感の生地にプラリネペーストと滑らかなチョコムースのドームをのせたタルト
8. ミルフィーユ 600円
さくさくのパイ生地の上にバニラ風味のカスタードクリームを挟んだ、フランスの代表的なスイーツ
9. レモンタルト 600円
甘酸っぱいレモンクリームに、ふわふわに焼かれたイタリアンメレンゲを組み合わせたタルト

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

6/17[※]
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



チーズのフィセル 300円



パンスイス 600円



バブカノワゼット 300円



フォカッチャ 400円



パン・ベルデュ
塩キャラメルバターソース 500円



キャラメルの棒ドーナツ 600円



チョコブラリネのタルト 600円

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

※ ミルフィーユ
600円

※ レモンタルト
600円

注文票

6/17(火)

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：6/17(火) _____ 時 _____ 分

商 品 名	単価	注文数	合計金額	備 考
1. チーズのフィセル	300 円			
2. パンスイス	300 円			
3. バブカノワゼット	300 円			
4. フォカッチャ	400 円			
5. パン・ペルデュ 塩キャラメルバターソース	500 円			
6. キャラメルの棒ドーナツ	600 円			
7. チョコプラリネのタルト	600 円			
8. ミルフィーユ	600 円			
9. レモンタルト	600 円			

(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



#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^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

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】

7/1^火 7/10^木・11^金

【カフェテラス】

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

