

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

6/26^④ 6/27^⑤

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

～ 爽やかな夏の洋食メニュー ～

- | | | |
|-------|---|---------|
| 前菜 | 1. クリームコーンスープ | 500 円 |
| | フレッシュなとうもろこしを冷製スープにしました | |
| | 2. チキンサラダラップ | 600 円 |
| | チキン、キャベツ、にんじん、紫玉ねぎ、プチトマトなどの具材を詰めたカレー風味のサラダラップ | |
| メイン | 3. 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 | |
| | 4. 鮭のムニエル バター醤油ソース バターライス添え | 800 円 |
| | 厚切りサーモンをバターで焼き上げました | |
| | 5. グリルチキン デミグラスクリームソース | 800 円 |
| | こんがり焼き上げた若鶏もも肉にガーリッククリームデミグラスソースをご用意いたしました | |
| | 6. 和風スパゲッティ | 800 円 |
| | 野菜たっぷりの和風スパゲッティです | |
| | 7. ハンバーグカレー バターライス仕立て | 900 円 |
| | 奥深いスパイス感が魅力のカレーにジューシーなハンバーグをトッピングしたボリューム豊かな一品 | |
| | 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. チョコエクレア | 500 円 |
| | チョコクリームをたっぷり詰めたエクレア | |
| | 10. りんごの薄焼きパイ | 600 円 |
| | 軽やかな食感の折りパイ生地、に薄切りのりんごを並べて焼き上げたパイ | |
| | 11. 苺のジャンボマカロン | 700 円 |
| | 片側のマカロンを土台とした苺とホイップクリームのタルト仕立て | |

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

6/26^水 ~ 6/27^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



クリームコーンスープ (500 円)



小海老と帆立貝のクリームドリア (800 円)



グリルチキン
デミグラスクリームソース (800 円)



ハンバーグカレー
バターライス仕立て (900 円)



和牛の柔らかビーフシチュー
小野菜添え (1,600 円)

商品画像準備中



チキンサラダラップ (600 円)



鮭のムニエル バター醤油ソース (800 円)
バターライス添え



和風スパゲッティ (800 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

※ チョコエクレア
(500 円)

※ りんごの薄焼きパイ
(600 円)

※ 苺のジャンボマカロン
(700 円)

注文票

6/26^木 6/27^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： ☐ 6/26(木) ・ ☐ 6/27(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. クリームコーンスープ	500 円			
	2. チキンサラダラップ	600 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. 鮭のムニエール バター醤油ソース バターライス添え	800 円			
	5. グリルチキン デミグラスクリームソース	800 円			
	6. 和風スパゲッティ	800 円			
	7. ハンバーグカレー バターライス仕立て	900 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. チョコエクレア	500 円			
	10. りんごの薄焼きパイ	600 円			
	11. 苺のジャンボマカロン	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

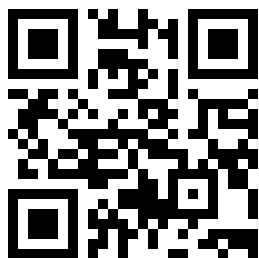
確認

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



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】

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） 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

