

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

7/10(木) 7/11(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2弾 ～

- | | | |
|----|---|-------|
| 前菜 | 1. オニオンスープ | 500 円 |
| | じっくりキャラメリゼした玉ねぎの旨味が味わえるチキンブイヨンベースの定番スープ | |
| | 2. レンズ豆サラダ | 500 円 |
| | スモークベーコン、エシャロットと紫玉ねぎの具材を加えたレンズ豆のサラダ | |
| | 3. キムチ風生野菜サラダ | 500 円 |
| | 塩漬したきゅうり、キャベツ、にんにく、生姜をコチュジャンやごま油などで味付けたピリ辛サラダ | |

- | | | |
|-------|---|-------|
| メイン | 4. 豚肉のキッベ グリーンサラダ添え | 700 円 |
| ディッシュ | 豚挽き肉の詰め物に、ブルグルという挽き割り小麦の衣で包んで揚げた中東地域発祥のコロッケ | |
| | 5. 豚バラ肉のキャラメル煮 ライス付 | 800 円 |
| | 豚バラ肉がとろけるまで3時間キャラメルソースで甘く煮て仕上げました | |
| | 6. 鶏肉バロティーヌ マッシュポテト添え | 800 円 |
| | チーズと紫蘇を詰めて巻き込んだ鶏胸肉のバロティーヌにフレンチマッシュポテトを添えました | |

- | | | |
|------|---|-------|
| デザート | 7. 胡麻プラリネと柑橘類タルト | 600 円 |
| | ローストしたごまのプラリネペーストの甘味と柑橘類の酸味を組み合わせたタルト | |
| | 8. りんごのクランブルタルト | 600 円 |
| | 柔らかく煮たりんごとさくさくクランブルを組み合わせたタルト | |
| | 9. チョコレートムース | 600 円 |
| | チョコレート味のスポンジ生地を挟んだまろやかなチョコレートムース | |
| | 10. カプチーノクロッカ | 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/

7/10^(木) ~ 7/11^(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



オニオンスープ (500 円)



レンズ豆サラダ (500 円)



キムチ風生野菜サラダ (500 円)



豚肉のキッペ
グリーンサラダ添え (700 円)



豚バラ肉のキャラメル煮
ライス付 (800 円)



鶏肉/パロティーヌ
マッシュポテト添え (800 円)



胡麻プリアネと柑橘類タルト (600 円)



りんごのクランブルタルト (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

✧ チョコレートムース
(600 円)

✧ カプチーノクロッカン
(600 円)

注文票

7/10(木) 7/11(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： ☐ 7/10(木) ・ ☐ 7/11(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. オニオンスープ	500 円			
	2. レンズ豆サラダ	500 円			
	3. キムチ風生野菜サラダ	500 円			
メイン ディッシュ	4. 豚肉のキッペ グリーンサラダ添え	700 円			
	5. 豚バラ肉のキャラメル煮 ライス付	800 円			
	6. 鶏肉バロティーヌ マッシュポテト添え	800 円			
デザート	7. 胡麻プ拉里ネと柑橘類タルト	600 円			
	8. りんごのクランブルタルト	600 円			
	9. チョコレートムース	600 円			
	10. カプチーノクロッカン	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

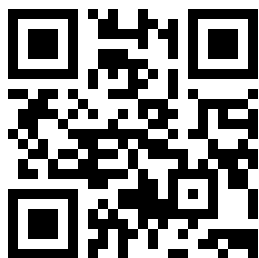
確認

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



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】

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】

ランチ（日本料理） 8/27^⑥ 水

【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。

7/28^⑤ 月 ~ 8/6^⑥ 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

