

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

2/26<sup>木</sup> 2/27<sup>金</sup>



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

- 前菜**
- 帆立貝とベーコンのクリームチャウダー ..... 600円  
手作りベーコンと野菜たっぷりのクリームスープ
  - 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース ..... 800円  
低温で柔らかく仕上げました若鶏胸肉を特製マスタードソースでお召し上がりください
- 
- メイン**
- 小海老と帆立貝のクリームドリア ..... 800円  
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
  - スパゲッティ海の幸のペスカトーレ ..... 900円  
小海老、ベビー帆立、イカ、アサリなどの旨味を凝縮したスパゲッティです
  - ポークフィレカツレツ特製カレーライス ..... 1,000円  
柔らかなフィレカツとスパイシーなカレーソース。満足度の高い一品です
  - 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**
- フランボワーズピュレのシュークリーム ..... 600円  
ホイップクリームたっぷりのシュークリームに程よい酸味が特徴のフランボワーズピュレを詰めました
  - ブルーベリータルト ..... 600円  
サクとした食感のタルト生地にアーモンドクリームとブルーベリーのコンポートを詰めたタルトです

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



帆立貝とベーコンの  
クリームチャウダー

600 円



鶏のコンフィ 小海老のサラダ  
マスタードソース

800 円



小海老と帆立貝のクリームドリア

800 円



スパゲッティ海の幸のペスカトーレ

900 円



ポークフィレカツレツ  
特製カレーライス

1,000 円



和牛の柔らかビーフシチュー  
小野菜添え

1,600 円



フランボワーズピュレのシュークリーム

600 円



ブルーベリーのタルト

600 円

**注文票** 2/26(木) 2/27(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：  2/26(木) ・  2/27(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. 帆立貝とベーコンのクリームチャウダー	600 円			
	2. 鶏のコンフィ 小海老のサラダ マスタードソース	800 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. 海の幸のパスタ ペスカトーレ	900 円			
	5. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	1,000 円			
	6. 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	7. フランボワーズピュレのシュークリーム	600 円			
	8. ブルーベリーのタルト	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】



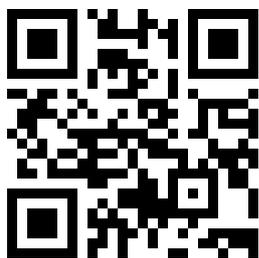
受付日 : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 受付担当者 : \_\_\_\_\_  
 入力  確認

## 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/](http://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8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】

4/24<sup>金</sup>

5/22<sup>金</sup>

6/11<sup>木</sup>・12<sup>金</sup>

6/25<sup>木</sup>・26<sup>金</sup>

8/27<sup>木</sup>・28<sup>金</sup>

9/10<sup>木</sup>・11<sup>金</sup>

9/24<sup>木</sup>・25<sup>金</sup>

## 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



フランス学務提携校 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） 3/27<sup>⑤</sup> 4/22<sup>③</sup>

5/20<sup>③</sup> 7/14<sup>④</sup>

ディナー（フランス料理） 7/3<sup>⑤</sup>

**【テイクアウト】**

5/28<sup>④</sup>・29<sup>⑤</sup>

7/9<sup>④</sup>・10<sup>⑤</sup>

**【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。

7/31<sup>⑤</sup> ~ 8/2<sup>⑥</sup>

**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

