



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

Delicatessen

欧州風お惣菜

2/19^④

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

1. クロックムッシュ..... 300 円
ベシャメルソースとこんがり焼いたチーズがやみつきになるフランス定番のホットサンド
2. 人参スープ..... 400 円
食材本来のうま味が楽しめる、人参、じゃがいもと玉ねぎで作ったなめらかな口当たりの素朴なポタージュ
3. 鱈のアクラ マヨネーズ添え (5個入り)..... 400 円
ほぐしたタラで作る、カイエンヌペッパーなどのスパイスでピリ辛に仕上げたカリブ海アンティル諸島発祥の揚げ物
4. アルザス風ポテトサラダ..... 500 円
フレンチドレッシングの酸味が特徴の、ウィンナーとピクルスが入ったフランス北東部生まれのポテトサラダ
5. 鶏肉のブランケット バターライス添え..... 600 円
マッシュルーム、人参と玉ねぎの具材が入った、鶏ガラスープベースのフランス風クリームシチュー
6. キッシュロレーヌ..... 600 円
タルト生地に生クリーム、卵、ベーコン、チーズ、ナツメグを入れてオープンで焼き上げたフランス北東部の郷土料理
7. チョコチップマフィン..... 300 円
チョコチップの甘さとコクが特徴の、アメリカの家庭的なお菓子
8. カスタードプリン..... 300 円
キャラメルソースの相性が抜群の滑らかなミルクカスタードプリン
9. ババ・オ・ラム..... 400 円
ブリオッシュ生地をラム酒入りシロップに漬けてしっとり食感に仕上げた、フランスの伝統的な大人のスイーツ
10. ティラミス..... 500 円
マスカルポーネチーズとコーヒーとココアパウダー風味のイタリア発祥の人気スイーツ

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



クロックムッシュ 300円



人参スープ 400円



鱈のアクラ マヨネーズ添え (5個入り) 400円



アルザス風ポテトサラダ 500円



鶏肉のブランケット バターライス添え 600円



キッシュコロレーヌ 600円



チョコチップマフィン 300円



カスタードプリン 300円



パパ・オ・ラム 400円



ティラミス 500円

注文票

2/19^⑥

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： 2/19(木) _____ 時 _____ 分

商 品 名	税込単価	注文数	合計金額	備 考
1. クロックムッシュ	300 円			
2. 人参スープ	400 円			
3. 鱈のアクラ マヨネーズ添え (5 個入り)	400 円			
4. アルザス風テトサラダ	500 円			
5. 鶏肉のブランケット バターライス添え	600 円			
6. キッシュロレーヌ	600 円			
7. チョコチップマフィン	300 円			
8. カスタードプリン	300 円			
9. ババ・オ・ラム	400 円			
10. ティラミス	500 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^金

5/22^金

6/11^木・12^金

6/25^木・26^金

8/27^木・28^金

9/10^木・11^金

9/24^木・25^金

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



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） 3/27^⑤ 4/22^③

5/20^③ 7/14^④

ディナー（フランス料理） 7/3^⑤

【テイクアウト】

5/28^④・29^⑤

7/9^④・10^⑤

【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。

7/31^⑤～8/2^⑥

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

