

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

5/22^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

～ 新緑彩る洋食 ～

前菜	1. カボチャのクリームスープ	600円
	ほのかに甘いクリーミーな冷製スープです	
	2. 彩野菜自家製4種のトルティーヤ	800円
	自家製トルティーヤ生地で包んだ季節野菜、さっぱりフレッシュトマトのソース添え	
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. チキンストロガノフ バターライス添え	800円
	こんがりソテーした若鶏もも肉・胸肉に美味しいデミグラスクリームソースを合わせました	
	5. 自家製ベーコンと春キャベツのトマトソーススパゲッティ	1,000円
	自家製ベーコンと春キャベツをふんだんに使用したパスタ、低温発酵させたフォカッチャ添え	
	6. 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	
	7. 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	8. さくらパウンドケーキ (2枚)	300円
	さくらの花香るパウンドケーキ	
	9. ごぼうとプルーンマフィン (2個)	400円
	食物繊維たっぷりの牛蒡とプルーンを使用した体に嬉しいマフィン	
	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/

5/22^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



カボチャのクリームスープ 600 円



彩野菜自家製4種のトルティーヤ
フレッシュトマトソース添え 800 円



小海老と帆立貝のクリームドリア 800 円



チキンストロガノフ バターライス添え 800 円



自家製ベーコンと春キャベツの
トマトソーススパゲッティ フォカッチャ添え 1,000 円



ポークフィレカツカ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



さくらパウンドケーキ(2枚) 300 円



ごぼうとブルーベリーマフィン(2個) 400 円



ティラミス 500 円

注文票

5/22^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：5/22(金) _____ 時 _____ 分

商 品 名		単価	注文数	合計金額	備 考
前菜	1. カボチャのクリームスープ	600 円			
	2. 彩野菜自家製 4 種のトルティーヤ	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. チキンストロガノフ バターライス添え	800 円			
	5. 自家製ベーコンと春キャベツのトマトソーススパゲッティ	1,000 円			
	6. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	1,000 円			
	7. 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	8. さくらパウンドケーキ(2 枚)	300 円			
	9. ごぼうとプルーンマフィン(2 個)	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

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



日替わりレストラン
POP-UP RESTAURANT by

HOKUTO AC.

5/20 水

日本料理
ランチメニュー
12:10~

6/5 金

フランス料理
ディナーコース
18:00~

7/3 金

フランス料理
ディナーコース
18:00~

7/14 火

日本料理
ランチメニュー
12:10~

7/24 金

フランス料理
ディナーコース
18:00~

8/7 金

フランス料理
ディナーコース
18:00~



テイクアウト

TAKEOUT
11:00~17:00

「5月」 22金 28木・29金

「6月」 11木・12金 25木・26金

「7月」 9木・10金 「8月」 13木・14金 27木・28金

「9月」 10木・11金

完全
予約制



カフェテラス

CAFÉ & TERRACE (スイーツ、ドリンク&軽食)
11:00~16:00

「5月」 30土 「6月」 6土 13土 27土

「7月」 11土 25土 「8月」 8土



キャプストーンチャレンジ

CAPSTONE CHALLENGE

11:30~14:00 | 18:00~21:00

7/29水~8/2日

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。



北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校

室蘭市山手町 1-11-34 ☎ 0143-25-2211 🌐 hokuto-bunka.ac.jp/isca/

📘 HokutoBunka.ISCA 📷 hokuto_bunka_academy_isca

オンライン予約・詳細▶



※2026.5.11 更新