

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

5/28(木) 5/29(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

留学生の母国の味 ～ 第1弾～

| | | |
|-------|---|--------|
| 前菜 | 1. ウフ・ミモザ 長葱のヴィネグレットソース添え | 500円 |
| | ピストロの定番前菜料理で、黄身をマヨネーズで和えたゆで卵に、甘みを引き出した長ネギと酸味の効いたドレッシング | |
| | 2. ピサラディエール グリーンサラダ添え | 500円 |
| | じっくり炒めた玉ねぎの甘さと黒オリーブの苦味のコントラストを楽しむ、ピザに似た南仏プロヴァンス地方の伝統的な料理 | |
| | 3. カリカリベーコンのレンズ豆サラダ | 600円 |
| | マスタードドレッシングで和えたレンズ豆のサラダ | |
| メイン | 4. フリカデッレ マッシュポテトと共に | 800円 |
| ディッシュ | 豚と鶏の合い挽き肉に玉ねぎ、パン粉、卵、ハーブを混ぜて焼いたドイツ風のハンバーグに相性抜群のマッシュポテトを添えました | |
| | 5. 噴火湾産本マスのポワレ 白ワインバターソース ピラフ添え | 900円 |
| | 皮をパリッと焼いたサーモン、コクのある白ワインバターソースとシンプルな味わいのピラフ | |
| | 6. 豚バラ肉のブレゼ 焼き野菜と共に | 900円 |
| | 豚バラ肉を豪快にブロックのままじっくり蒸し煮にして柔らかく仕上げました | |
| | 7. 鶏肉のバスケーズ風煮込み ライス添え | 1,000円 |
| | 鶏肉をトマト、パプリカ、玉ねぎ、にんにくと一緒に煮込んだフランス南西部からスペイン北部にまたがるバスク地方の伝統料理 | |
| デザート | 8. コーヒーシュークリーム | 400円 |
| | まるやかな味わいのコーヒークリームがたっぷり詰まったシュークリーム | |
| | 9. 黒ごまカスタードのタルト | 500円 |
| | 香ばしい黒ごまペーストをたっぷり混ぜ込んだ濃厚なカスタードのタルト | |
| | 10. ミルフィーユ | 500円 |
| | サクサクのパイ生地間にカスタードクリームを挟んだフランスの伝統菓子 | |

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

5/28(木) ~ 5/29(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



ウフ・ミモザ
長葱のヴィネグレットソース添え 500 円



ピサラディエール
グリーンサラダ添え 500 円



カリカリベーコンのレンズ豆サラダ 600 円



フリカデル マッシュポテトと共に 800 円



噴火湾産本マスのポフレ
白ワインバターソース ピラフ添え 900 円



豚バラ肉のプレゼ 焼き野菜と共に 900 円



鶏肉のバスケット風煮込み
ライス添え 1,000 円



コーヒーシュークリーム 400 円



黒ごまカスタードのタルト 500 円



ミルクフィユ 500 円

注文票

5/28(木) 5/29(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： 5/28(木) ・ 5/29(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. ウフ・ミモザ 長葱のヴィネグレットソース添え | 500 円 | | | |
| | 2. ピサラディエール グリーンサラダ添え | 500 円 | | | |
| | 3. カリカリベーコンのレンズ豆サラダ | 600 円 | | | |
| メ ン デ ィ ッ シ ュ | 4. フリカデッレ マッシュポテトと共に | 800 円 | | | |
| | 5. 噴火湾産本マスのポワレ 白ワインバターソース ピラフ添え | 900 円 | | | |
| | 6. 豚バラ肉のブレゼ 焼き野菜と共に | 900 円 | | | |
| | 7. 鶏肉のバスケーズ風煮込み ライス添え | 1,000 円 | | | |
| デ ザ ー ト | 8. コーヒーシュークリーム | 400 円 | | | |
| | 9. 黒ごまカスタードのタルト | 500 円 | | | |
| | 10. ミルフィーユ | 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