

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

9/10^④ 9/11^⑤

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
～ 初秋メニュー ～

- | | | |
|-------|---|---------|
| 前菜 | 1. 特製前菜盛り合わせ 自家製パンとポタージュ添え | 900 円 |
| | 砂肝のコンフィ、スモークサーモンマリネ、チキンとパプリカのグリーンマスタード和え。 | |
| メイン | 2. 小海老と帆立貝のクリームドリア | 900 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。 | |
| | 3. サンマのパリパリ揚げ秋野菜のラヴィゴットソース パン添え | 1,000 円 |
| | 旬のサンマを軽く煮込みキノコと一緒にサククリとした生地に包みこんでいます。 | |
| | 4. チキンとたっぷりきのこペンネ クルミのクリームソース | 1,000 円 |
| | チキンときんの具材がゴロゴロ入ったペンネにクルミのクリームソースを絡めた一品です。 | |
| | 5. ポークフィレカツレツ特製カレーライス | 1,100 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。 | |
| | 6. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース | 1,200 円 |
| | 道産豚ロースをパイナップルと共に焼き上げました。 | |
| | 7. 和牛の柔らかかビーフシチュー 小野菜添え | 1,800 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. 洋ナシの赤ワインゼリー | 700 円 |
| | ほんのりスパイスの香りが楽しめる洋ナシの赤ワインコンポートをゼリーに仕上げました。 | |
| | 9. 特製小菓子詰め合わせ | 700 円 |
| | 4種の小さなお菓子を詰め合わせました。贅沢なティータイムにご利用ください。 | |
| | 10. 栗とコーヒーのパウンドケーキ | 800 円 |
| | 栗とコーヒー豆の食感がアクセントになるコーヒー風味のパウンドケーキです。 | |

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



特製前菜盛り合わせ
自家製パンとポータージュ添え 900 円



小海老と帆立貝の
クリームドリア 900 円



サンマのバリバリ揚げ 1,000 円
秋野菜のラヴィゴットソース パン添え



チキンとたっぷりきのこペンネ
クルミのクリームソース 1,000 円



ポークフィレカツレツ 1,100 円
特製カレーライス



ポークチャップ・ハワイアン
デミグラスソース 1,200 円



和牛の柔らかビーフシチュー 1,800 円
小野菜添え



洋ナシの赤ワインゼリー 700 円



特製小菓子詰め合わせ 700 円



栗とコーヒーのパウンドケーキ 800 円

注文票

9/10^木 9/11^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： ☐ 9/10(木) ・ ☐ 9/11(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. 特製前菜盛り合わせ 自家製パンとポタージュ添え	900 円			
メイン ディッシュ	2. 小海老と帆立貝のクリームドリア	900 円			
	3. サンマのバリバリ揚げ 秋野菜のラヴィゴットソース パン添え	1,000 円			
	4. チキンとたっぷりきのこペンネ クルミのクリームソース	1,000 円			
	5. ポークフィレカツレツ特製カレーライス	1,100 円			
	6. ポークチャップ・ハワイアン デミグラスソース	1,200 円			
	7. 和牛の柔らかビーフシチュー 小野菜添え	1,800 円			
デザート	8. 洋ナシの赤ワインゼリー	700 円			
	9. 特製小菓子詰め合わせ	700 円			
	10. 栗とコーヒーのパウンドケーキ	800 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.



テイクアウト

TAKEOUT
11:00～17:00

完全
予約制

- 10/6^火 日本料理
ランチメニュー
12:10～
- 11/20^金 フランス料理
ディナーコース
18:00～
- 12/1^金 日本料理
ランチメニュー
12:10～
- 1/15^火 フランス料理
ディナーコース
18:00～
- 1/27^金 日本料理
ランチメニュー
12:10～
- 2/26^金 フランス料理
ディナーコース
18:00～
- 3/10^金 日本料理
ランチメニュー
12:10～

- 「10月」 1^木・2^金 15^木・16^金 29^木・30^金
- 「11月」 15^日 ※学校祭一般公開 26^木・27^金
- 「12月」 3^木・4^金 17^木・18^金
- 「1月」 21^木・22^金
- 「2月」 4^木・5^金 18^木・19^金
- 「3月」 4^木・5^金



キャプストーンチャレンジ

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

3/18^木～3/28^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 ① hokuto-bunka.ac.jp/isca/

f HokutoBunka.ISCA 📷 hokuto_bunka_academy_isca

オンライン予約・詳細▶

