

～食欲をそそる 2019 年秋冬メニュー～



4種野菜のテリーヌ

自然解凍 1本(1kg)/
1cs(4本)



鹿と鴨のテリーヌ

自然解凍 1本(1kg)/
1cs(4本)



田舎風テリーヌ

自然解凍 1枚(3kg)/
1cs(2枚)



サーモンと野菜のテリーヌ

自然解凍 1pc(3kg)/
1cs(2枚)



スモーク鯖のテリーヌ

自然解凍 1本(1kg)/
1cs(4本)



きのこマリネ

自然解凍 1pc/1kg
10pc/1cs



タコマリネ

自然解凍 1pc/1kg
10pc/1cs



白身魚のエスカベッシュ

自然解凍 1pc/600g
10pc/1cs



※商品に付け合わせは含まれません。

商品は品質にこだわった
CAS冷凍での
お届けとなります。

- 自然解凍** そのまま解凍してお召し上がりいただけます。
- オープン** 自然解凍後、オープンで加熱してお召し上がりいただけます。
- スチーム** 自然解凍後、スチームオープンで加熱してお召し上がりいただけます。

オードブル～メイン お客様のご要望も伺います



魚料理

イワシのエスカベッシュ オニオンとレーズン風味

自然解凍 1pc/1kg
10pc/1cs



魚料理

魚のムース舌平目巻

スチーム 1個(70g)/
1cs(80個)



魚料理

白身魚のパイ包み 野菜入り

オープン ①1本(650g)/1cs(8本)
②小1個(70g)/1cs(80個)



魚料理

スズキのパイ包み

オープン 1個(70g)/
1cs(80個)



肉料理

鴨とフォアグラのパイ包み

オープン 1個(50g)/
1cs(120個)



肉料理

豚肉とキノコのパイ包みフォアグラ入り

オープン 1個(70g)/
1cs(100個)

調理例



肉料理

チキンとほうれん草のパイ包み

オープン ①1本(650g)/1cs(8本)
②1個(70g)/1cs(80個)

写真はアリユメット+網掛



肉料理

ビーフシチュー肉

自然解凍 1本(約1.5kg)/
1cs(15kg)



調理例

鶏のフォアグラムース詰め 骨なし

オープン 1本(250g)/1cs(40本)

鶏のキノコ詰め 骨なし

オープン 1本(250g)/1cs(40本)

フォアグラ製品について

フォアグラテリーヌ、バルフェ などフォアグラを使用した製品を製造可能です。ご相談ください。

ご注文・お問い合わせはこちらまでお気軽にお問い合わせください。

株式会社シェ・ケン TEL.043-304-6901 FAX.043-304-6902

* ケース以外でのご注文の場合は送料がかかります。

* 商品は品質にこだわった CAS 冷凍でのお届けとなります。

www.chezken.co.jp

商品は品質にこだわった CAS 冷凍でのお届けとなります。

自然解凍 そのまま解凍してお召し上がりいただけます。

オープン 自然解凍後、オープンで加熱してお召し上がりいただけます。

スチーム 自然解凍後、スチームオープンで加熱してお召し上がりいただけます。