



CHEZ KEN NOUVELLES

～シェ・ケン ニュース～



株式会社シェ・ケン
〒264-0031 千葉県千葉市若葉区愛生町20-6
TEL.043-304-6901/FAX.043-304-6902
vol.1/2015年12月発行

バイキング・ビュッフェが華やぐメニュー特集

飲食施設におけるメニューは豊富なラインナップが理想ですが、厨房の調理スペースや限られた人件費など難しい問題もございます。弊社はそんな経営者様やシェフのお悩みに対し、フランス料理を中心に肉料理、魚料理からデザートにいたるまで、食材・品質にこだわったシェフオリジナルのメニューを製造販売しております。ホテルやレストラン等、経験・実績豊富な弊社がお客様にご満足いただけるメニューを提供いたします。

特集1

バイキング・ビュッフェに最適！
大容量の満足メニュー

特集2

ポーションタイプで便利な
個人店様向けメニュー

ホテルのバイキング・ビュッフェをさらに盛り上げる人気のメニューをご用意いたしました。

野菜のゼリー寄せ

4種類の野菜が入った彩り鮮やかなゼリー寄せです。何とでも合うので、単品でも添え物としても使えます。



1pc(950g)/1cs(10pc)

自然解凍

主な原材料:ブロッコリー、カリフラワー、赤ピーマン、黄ピーマン、ゼラチン



1pc/23.2×13.2×3cm



1pc(約5kg)/1cs(2pc)

自然解凍

主な原材料:豚肉、鶏レバー、背脂、牛乳、白ワイン、オニオンペースト、ブランドー、パセリ



1pc/約26×46×3cm

田舎風テリーヌ

フランス地方伝統の味をそのまま再現したテリーヌです。カットしやすい5kgサイズにいたしました。



1pc(2kg)/1cs(6pc)

自然解凍

主な原材料:サーモン、トラウト、玉ねぎ、ケッパー、オリーブ油、ディル



サーモンのタルタル風

人気のサーモンをタルタル状にカットしました。そのままでも、色々なものとアレンジしても、お楽しみいただけます。

※付け合わせは含まれません。

サーモンと海老のテリーヌ

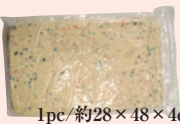
サーモンと海老をふんだんに使った、魚のムースのテリーヌです。オードブルの主役にどうぞ。



1pc(約5kg)/1cs(2pc)

自然解凍

主な原材料:乳等を主要原料とする食品、白身魚すり身、鶏肉、卵、ムキエビ、サーモン、インゲン



1pc/約28×48×4cm

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。

オーブン

自然解凍後、オーブンで加熱してお召し上がりいただけます。

湯煎

湯煎で解凍しお召し上がりいただけます。

チキンのマリネ

鶏胸肉を玉ねぎ、ピーマンと一緒にマリネ液につけました。さっぱりした味わいで何とでもあいます。



自然解凍

主な原材料:鶏胸肉、玉ねぎ、ピーマン、植物油、酢



1pc(2kg)/1cs(6pc)



自然解凍

主な原材料:かぼちゃ、玉ねぎ、赤ピーマン、植物油、酢、にんにく、パセリ



1pc(1kg)/1cs(10pc)

かぼちゃの地中海風マリネ

かぼちゃの甘味と、にんにくの効いたドレッシングの塩味が見事に調和したオードブルです。



オープン

180℃30分

主な原材料:パイ生地、鴨肉、豚肉、フォアグラ、マッシュルーム、パン粉、エシャロット、卵、アーモンド、パセリ、タイム



1pc/約37cm

1本(650g)/1cs(8本)

鴨とフォアグラのパイ包み(棒)

鴨と豚肉を混ぜたミンチの中央にフォアグラ、それをパイで包んだ棒タイプのパイ包みです。解凍して焼くだけで簡単に提供できます。

白身魚のパイ包み野菜入り(棒)

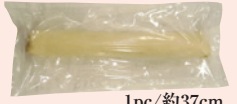
解凍して焼くだけで、コースにもアラカルトにも使えるパイ包みです。



オープン

180℃30分

主な原材料:パイ生地、乳等を主要原料とする食品、白身魚すり身、鶏肉、海老、卵



1pc/約37cm

1本(650g)/1cs(8本)

ポーションタイプで気軽にご利用いただけるメニューもご用意いたしました。



オープン

190℃20分

1pc(50g×5個)
1cs(80個・16pc)

白身魚のパイ包み(小)

解凍して焼くだけで簡単に使えるパイ包みです。5個ごとにパックの使いきりタイプです。

主な原材料:パイ生地、乳等を主要原料とする食品、白身魚すり身、鶏肉、海老、卵



オープン

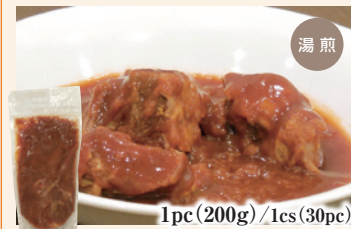
190℃20分

1pc(50g×5個)
1cs(80個・16pc)

鴨とフォアグラのパイ包み(小)

コースの主役で使える高級感のあるパイ包みです。解凍して焼くだけでいので手間もかかりません。

主な原材料:パイ生地、鴨肉、豚肉、フォアグラ、マッシュルーム、パン粉、エシャロット、卵、アーモンド、パセリ、タイム



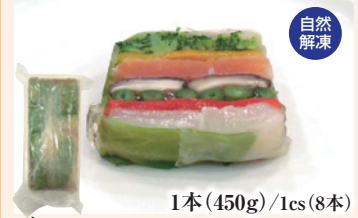
湯煎

1pc(200g)/1cs(30pc)

ビーフシチュー

温めるだけで使える本格的ビーフシチューです。

主な原材料:牛バラ肉、ビーフシチューソース



自然解凍

1本/5×14.5×5cm

1本(450g)/1cs(8本)

サーモンとホタテのゼリー寄せ海の幸ぎっしりで、見栄えも色合いも良い7層のゼリー寄せです。アラカルトにどうぞ。

主な原材料:サーモン、プロッコリー、しいたけ、赤ピーマン、黄ピーマン、インゲン、ホタテ、キャベツ、ゼリー



自然解凍

1本(450g)/1cs(10本)

1本/5×14.5×5cm

田舎風テリーヌ(網脂・小) フランス地方の伝統的な味をそのままを再現しました。

主な原材料:豚肉、鶏レバー、背脂、牛乳、白ワイン、オニオンソテー、ブランデー、パセリ



自然解凍

1台/直径18cm

1cs(18台)

洋なしのタルト

アーモンドクリームにこだわった洋なしたっぷりのタルトです。

主な原材料:タルト台、洋梨、牛乳、卵、バター、アーモンドブードル、粉糖、砂糖



自然解凍

1台/直径18cm

1cs(18台)

タルトタタン

リンゴをたくさん使って丁寧に1個1個手作りのタルトタタンです。

主な原材料:リンゴ、パイシート、バター、砂糖

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

www.chezken.co.jp

ケース以外でのご注文の場合は送料がかかります。