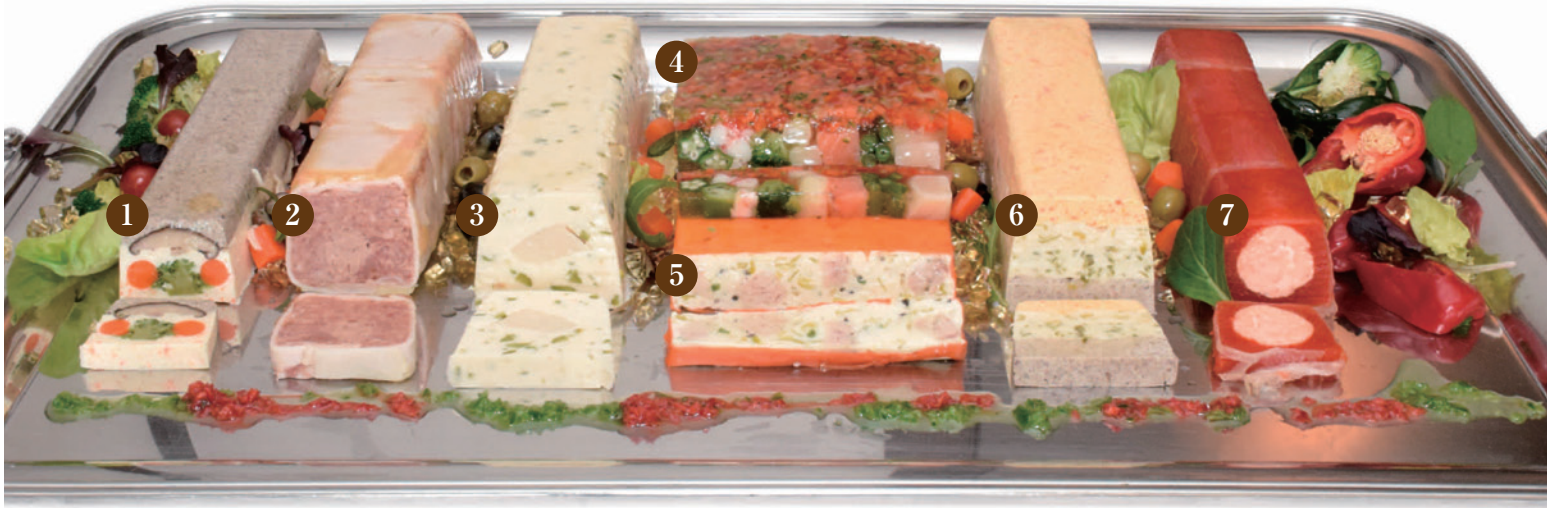


～旬の素材を活かした新メニュー～



オードブルの定番メニューに彩りを。
房総の素材を活かした華やかなテリーヌ



1 ブロッコリーのテリーヌ

自然
解凍

1本(700g)/1cs(6本)
57×315×45mm



2 田舎風テリーヌフォアグラ

自然
解凍

1本(1kg)/1cs(4本)
75×275×60mm



3 帆立テリーヌ

自然
解凍

1本(1kg)/1cs(4本)
75×275×60mm



4 海の幸のゼリー

自然
解凍

1本(950g)/1cs(4本)
140×235×30mm



5 リードボーのテリーヌ

自然
解凍

1本(950g)/1cs(4本)
140×235×30mm



6 4種野菜のテリーヌ

自然
解凍

1本(1kg)/1cs(4本)
75×275×60mm



7 サーモン赤ピーマンゼリー

自然
解凍

1本(700g)/1cs(6本)
57×315×45mm

※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。

スチーム

自然解凍後、スチームオーブンで
加熱してお召し上がりいただけます。

バイキング、コース料理へのご提案。
上品で美しいシェフの厳選アラカルト



自然
解凍

野菜のマリネ

1pc(1kg)/1cs(4pc)



自然
解凍

赤キャベツのマリネ

1pc(1kg)/1cs(4pc)



自然
解凍

イワシのエスカベッシュ

1pc(1kg)/1cs(4pc)



自然
解凍

小エビのエスカベッシュ

1pc(1kg)/1cs(4pc)



オープン
180℃5分

うずらのパイ包みフォアグラ

1個(70g)/1cs(100個)



オープン
200℃15分

スズキのガレット

1個(70g)/1cs(100個)



オープン
180℃15分

舌平目と海老のパイトリュフ入り

1個(70g)/1cs(100個)



スチーム
90℃15分

桜えびのムース キャベツ巻き

1個(70g)/1cs(100個)



自然
解凍

サーモンリエットブロッコリー

直径約30mm
1個(20g)/1cs(100個)



自然
解凍

アスパラガスフラン

直径45mm 高さ35mm
1個(40g)/1cs(100個)



自然
解凍

フォアグラのパルフェポルト

直径45mm 高さ35mm
1個(40g)/1cs(100個)

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。

※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
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。