

# CHEZ KEN NOUVELLES

# PREMIUM SALE

2018年1月～3月  
期間限定

房総の新鮮素材を生かしたフランス料理シェ・ケンの特別セール！  
人気のグルメを今だけの大特価で提供します。この機会をお見逃しなく！

## 豚のコンフィ(ローズマリー風味)

**1,780円/1kg**



じっくり低温調理。  
ソースを添えてください。

自然解凍 1pc(約1kg) /  
1cs(約10kg)



## ビーフシチュー肉

**2,100円/1kg**



調理例

ロスなく使える  
人気のメニューです。

自然解凍 1本(約1.5kg) /  
1cs(約15kg)



## 鶏のカレー煮

**3,400円/1pc**



老若男女に好まれる  
カレー風味です。

自然解凍 1pc(2kg) /  
1cs(6pc)



## 鶏肉の赤ワイン煮

**3,700円/1pc**



赤ワインが鶏肉の  
旨味を引き立てます。

自然解凍 1pc(2kg) /  
1cs(6pc)



## チキンのきのこ詰め

**2,600円/1本**



ローストしてご提供くだ  
さい。マデラソースで。

オープン 1本(700g) /  
1cs(12本)



## デミグラスソース

**1,300円/1pc**



時間と手間をかけて作った  
洋食の定番ソース。

湯煎 1pc(1kg) /  
1cs(10pc)

裏面もご覧ください。

“本物の味”を追求したシェフが生み出す「感動の味わい」をご堪能ください！

## かぼちゃの地中海風マリネ

**1,200円/1pc**



さっぱりさわやかな味付け。サラダなどに。

**自然解凍** 1pc (1kg) / 1cs (10pc)



## 田舎風テリーヌ

**12,000円/1枚**



美味しさが詰まったシェ・ケン伝統の味。

**自然解凍** 1枚 (5kg) / 1cs (2枚)



## 白身魚のエスカベッシュ

**2,300円/1pc**



揚げた白身魚を酢に付け込んだ地中海料理です。

**自然解凍** 1pc (1kg) / 1cs (12pc)



## スズキのタルタル

**2,600円/1本**



型から外してカットすればすぐに使えます。

**自然解凍** 1本 (430g) / 1cs (20本)



## サーモンのタルタル

**2,100円/1本**



野菜のサルピコンでテコルトすれば華やかに。

**自然解凍** 1本 (430g) / 1cs (20本)



## ソーセージガランティーヌスタイル

**2,000円/1本**



温製はフルーツソースと好相性。冷製も○。

**自然解凍** 1本 (700g) / 1cs (12本)



## チキンガランティーヌ

**12,000円/1枚**



鶏肉の美味しさを最大限に引き出しました。

**自然解凍** 1枚 (5kg) / 1cs (2枚)



## ブイヤベーススープ

**7,000円/1pc**



余った魚介を使えばおいしさUPでロス軽減。

**湯煎** 1pc (5kg) / 1cs (2pc)



## 白身魚のパイ包み野菜入り

**1,920円/1本**



焼き上げるだけのお手軽商品。ソースを添えて。

**オープン** 1本 (650g) / 1cs (10本)



※商品に付け合わせは含まれません。全て税別価格となります。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。



そのまま解凍してお召し上がりいただけます。



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。



湯煎で解凍しお召し上がりいただけます。