

※全て税込価格

当日配達商品

このマークの商品は15時までご注文いただければ当日配達いたします。
※配達時間は渋滞や混雑状況により多少のご注文時にご相談ください

フランス料理 シェ・ケンの宅配サービス 常温でお届け

宅配フレンチ弁当&オードブル

配達時間: 11時~18時 (当日配達商品を除き、配達日の前日までにご注文ください)

フレンチ弁当

プライベート&ビジネスで満足の
本格フレンチです。

※つけ合わせは季節によって異なります。

当日配達商品

フレンチ弁当 (1人前) ¥1,200

{冷製メニュー}

野菜サラダ
本日のテリーヌ
本日のデザート&
フルーツ

{温製メニュー}

本日の温製料理
(肉か魚のチョイス)
温野菜各種
黒米入りごはん

当日配達商品

フレンチ弁当 (1人前)

¥2,000

お茶付き

パン付き

{冷製メニュー}

野菜サラダ、魚のテリーヌ、肉のテリーヌ
マリネ各種、本日のデザート2種&フルーツ

{温製メニュー}

牛肉の赤ワイン煮、本日の魚料理
温野菜各種、黒米入りごはん

当日配達商品

フレンチ弁当 (1人前) ¥3,000

{冷製メニュー}

野菜サラダ、魚のテリーヌ、肉のテリーヌ
マリネ各種、本日のデザート2種&フルーツ

{温製メニュー}

牛肉のポワレ、本日の魚料理
温野菜各種、黒米入りごはん

お茶付き

パン付き

当日配達商品

魚のパイ包み (5人前・皿)

白身魚のパイ包み、温野菜 ¥6,000

3人前¥3,600より承ります

当日配達商品

牛肉のポワレ (5人前・皿)

牛肉のポワレ、温野菜 ¥9,000

3人前¥5,400より承ります

オードブル9点盛 (2人前)
テリーヌ、マリネ等を少しづつ。
ワインのお共に最適です ¥2,200

当日配達商品

サーモンサラダ (2~3人前)

自家製サーモンマリネをふんだんに
盛り付けたごちそうサラダ ¥1,700

当日配達商品

ローストビーフサラダ (2~3人前)

特製ローストビーフをたっぷり!
お肉好きにおすすめです ¥1,700

当日配達商品

カボチャのスープ
本日のスープ
(パック入り1人前150ml)
¥400

オードブル盛り合わせ (5人前・皿)

サーモンマリネ、魚のテリーヌ
肉のテリーヌ、マリネ各種 ¥5,500

3人前¥3,500より承ります

ピンチョス パーティーセット (5人前・皿)

魚のテリーヌ、肉のテリーヌ
キッシュ、季節野菜のピクルスほか ¥5,500

3人前¥3,500より承ります

肉と魚の盛り合わせ (5人前・皿)

ビーフシチュー、白身魚のムース ¥7,000

3人前¥4,500より承ります

特製デザートセット (5人前・皿)

季節のケーキ、タルト
ムース、季節のフルーツ ¥5,500

3人前¥3,500より承ります

※冬季限定

タルトタタン (1台・φ16cm)

大き目にカットしてキャラメリゼした
りんごを敷き詰めました

¥3,500

季節のフルーツタルト

(1台・φ18cm)

季節のフルーツを並べた贅沢なタルトです

¥3,500 ※内容はお問い合わせください

タルトアプリコット (1台・φ18cm)

甘酸っぱいアプリコットと
さくさくの生地がマッチしています

¥3,000

宅配フレンチ弁当&オードブルのご注文

シェ・ケン

千葉市若葉区愛生町20-6

シェ・ケンそごう千葉店

TEL.043-304-6901

電話受付時間: 9時~17時

TEL.043-245-9411

電話受付時間: そごう千葉店の営業時間に準じます

千葉市・四街道市全域、佐倉市・八街市の一部は¥3,000以上のご注文で配達無料。その他の地域もご相談ください。
配達時間: 11時~18時 (当日配達商品を除き、配達日の前日までにご注文ください) ※店頭受け取りも承ります

※本メニューの製造ラインでは、7大アレルギーとその他21品目を使用した製品を製造しています。

※全て税込価格 宅配のほか、店頭受け取り・全国配送もOK

フランス料理 シェ・ケンの宅配サービス CAS冷凍でお届け

いつでも解凍してレンジでチン！
冷凍フレンチシリーズ

CAS冷凍とは

シェ・ケンのセントラルキッチンではアビー社のCAS冷凍を導入。
食材の細胞を破壊せず冷凍するため、解凍しても作りたての美味しさを味わえます。

フレンチ弁当 本格的なフランス料理をご家庭や職場で味わえる特製弁当です



ビーフ100%ハンバーグ弁当

牛肉の旨味がたっぷり詰まった100%ビーフハンバーグ。
青胡椒ソースで召し上げ。ビーフ100%ハンバーグ、青胡椒ソース・温野菜
スイム、トマトソース、黒米入りごはん

¥1,200



特製フレンチ弁当

肉も魚も食べたいという方にお勧め、
シェ・ケン料理長自慢の特製弁当です。舌平目のポピエット、ビーフシチュー、温野菜
ジャガイモコロッケ、スイム、黒米入りごはん

¥2,000



コルドンブルー弁当

千葉県産「恋する豚」に
マッシュルームやチーズを挟んだカツレツ。コルドンブルー、温野菜、スイム
黒米入りごはん

¥1,400



舌平目のポピエット弁当

白身魚のムースを舌平目で包んだポピエット。
白ワインソースとの相性が抜群です。舌平目のポピエット、温野菜、スイム
黒米入りごはん

¥1,400

単品メニュー ボリューム満点のメイン料理です



ブイヤベース

南仏プロヴァンス地方の
伝統的海鮮料理。
海老やタラ、牡蠣、ムール貝に
季節野菜もたっぷり。

¥1,900

オニオン
ビーフカレーオニオンをじっくりとソテーした
甘みのあるまろやかなカレー。
黒米入りご飯を添えました。

¥1,200

煮込みハンバーグ

牛肉100%使用の
煮込みハンバーグ。
シェ・ケン伝統の
デミグラスソースが
味の決め手です。

¥1,300



ビーフシチュー

口の中でとろけるほど
じっくりと煮込んだ
人気のビーフシチューです。

¥1,600



フランス郷土料理 本場フランスの伝統的な家庭料理です



シュークルート

アルザス地方の家庭の味。
発酵キャベツにソーセージ、ベーコン、
豚肉、ジャガイモなど具材たっぷり

¥1,800



カスレ トゥールーズ

カスレはフランス南西部の豆料理。
白いんげんや鴨肉、羊肉、ソーセージなどを
長時間かけて煮込んでいます

¥1,900

グラタン お子様にも人気のグラタン3種をご用意しました



(φ10cm)

海老と帆立のグラタン

シーフード好きには
たまらない定番メニュー

¥700



(φ10cm)

ハンバーグのグラタン

牛肉のハンバーグを
丸ごと使いました

¥600



(φ10cm)

チキンのグラタン

しっかりと焼き上げた鶏肉が
ホワイトソースにぴったり

¥600

テリーヌ フランス料理定番のオードブル、テリーヌ3種です



海の幸のテリーヌ

海老、帆立、カニが入って
シーフードの旨味たっぷり

¥1,600



田舎風テリーヌ

豚ひき肉や鶏レバーなどを使った
ワインによく合うテリーヌ

¥1,500



三種野菜のテリーヌ

にんじん、ほうれん草、マッシュルームの
三層からなるテリーヌ

¥1,700

■お召し上がり方 テリーヌは冷蔵庫で自然解凍後お召し上がりいただけます。その他の温製メニューをお召し上がりの際は、冷蔵庫で自然解凍後、袋にハサミで数センチ切り込みを入れて電子レンジ(500W)で約2分温めてください(冷凍からそのまま温める場合は約6分)。

冷凍フレンチシリーズのご注文・販売方法



www.chezken.co.jp

注文・
販売店シェ・ケン本社工場
シェ・ケン若松店
シェ・ケンそごう千葉店千葉市若葉区愛生町20-6
千葉市若葉区若松町2133-2

千葉市中央区新町1000千葉そごう店B1F

TEL.043-304-6901

TEL.043-232-8986

TEL.043-245-9411

販売方法

・宅配 … 千葉市・四街道市全域、佐倉市・八街市の一部は¥3,000以上のご注文で配達無料。その他の地域はご相談ください。
・店頭受け取り … 上記3店舗にて予約販売しております。 ・全国配送 … 宅急便で発送。別途送料がかかります。

※本メニューの製造ラインでは、7大アレルギーとその他21品目を使用した製品を製造しています。