

盛り付け済
CAS冷凍



<承り期間>
2023年
12月15日(金)まで
商品お渡しは
12月28日(木)・29日(金)・30日(土)
となります

フレンチおせち ¥28,000

・3~4人目安・箱のサイズ1段(22cm×22cm×5cm) (税込・送料込)



メニュー詳細 左から

- 上段
サーモンマリネ
真鯛のマリネ 粒マスタードソース
海の幸のミルフィユテリーヌ
海老と野菜のマリネ
- 中段
チキンガランティーヌフルーツ
ドライフルーツ
ローストビーフ
パテドカンパーニュ
コルニッション
- 下段
オマールムースと野菜のゼリー寄せ
キャビア
野菜マリネ グレック風味

フランス料理シエ・ケン

おせち

ローストビーフやキャビアなどお正月にふさわしい豪華食材を使った華やかなおせち。
創業1984年、総料理長山口が一品一品心をこめて創り上げたメニューは、繊細な日本人の舌にも合う風味豊かなものばかり。
ワインや日本酒と共に伝統の味をお楽しみください。

美味しさそのままCAS
冷凍おせちの解凍方法

1. お重にラップをかけて、冷蔵庫で丸一日解凍してください
 2. 解凍時間が過ぎたら、ラップの上から食材を触ってみて確実に解凍されているかご確認ください
 3. 食べる1~2時間前に冷蔵庫から出して室内に置き、常温にすることで一層美味しくお召し上がりいただけます
- 受け渡し方法・店頭(若松店のみ)・配達(千葉市内)・宅配便※代引き(別途手数料がかかります)

Cuisine Française
CHEZ KEN

CHARCUTERIE

フランス料理シエ・ケン

千葉市内に限り配送いたします。

シエ・ケン若松店 TEL.043(232)8986

シエ・ケン本社 TEL.043(304)6901 FAX.043(304)6902

お正月はフランス料理シェ・ケンの「おせち」でお祝いください

レストラン シェ・ケン は私がフランスで修業後、1984年に千葉で開業したフランス料理店です。たくさんのお客様にご支持いただき、来年には創業40年目を迎えます。伝統的なフランス料理を代表するテリーヌをはじめ、お正月にはかかせない高級食材を使ったフレンチの味わいを、心を込めてお作りしています。新年のお祝いに、シェ・ケンの特製フレンチおせちをぜひ、お召し上がりください。



フランス料理シェ・ケン
総料理長 山口 賢



レストラン シェ・ケン若松店

下記に必要事項をご記入ください。

下記の店舗でご予約を承っております

レストラン シェ・ケン 若松店 千葉市若葉区若松町2133-2 TEL 043-232-8986
シェ・ケン本社 千葉市若葉区愛生町20-6 TEL 043-304-6901
FAXでもご注文いただけます FAX 043-304-6902

シェ・ケンオンラインショップでもご注文いただけます 🔍 シェ・ケン通販

ご注文される場合には下記注文書内をご記入の上、電話・FAX・店頭にてお申し込みください(切り取らずにお持ちください)
承り期間:2023年12月15日(金)まで

ご注文書(店舗記入欄)

お客様控

お名前 様

注文商品/金額	数量	お渡し日
フレンチおせち 28,000円		/

お渡し方法

- 若松店 店頭
 配達(千葉市内のみ)
 宅急便

合計金額 円

代金済 代金引換

受付日 担当者

✂️キリ

ご注文書(お客様ご記入欄)

店舗控

お名前 様 お電話

ご住所 〒

注文商品/金額	数量	お渡し日	申込締切日
フレンチおせち 28,000円 (税込・送料込)		<input type="checkbox"/> 12/28 <input type="checkbox"/> 12/29 <input type="checkbox"/> 12/30	12/15

お渡し方法

- 若松店店頭
 配達(千葉市内のみ)
 宅急便

宅配便時間指定(ヤマト運輸クール宅急便)※沖縄・北海道・離島を除く

午前中 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時

合計金額 円

代金済 代金引換

受付日

担当者