

クック・チャム
至福の

おせち

2022
New Year

ご予約
承り中

蓋を開けると思わずほほえむような、楽しくて、おめでたくて、遊び心のある品々を、創りつづけてと思っています。2022年の新春のお慶びに、皆様が幸せになることを祈りつつ。

クック・チャムこだわりの素材に贅を尽くした逸品。



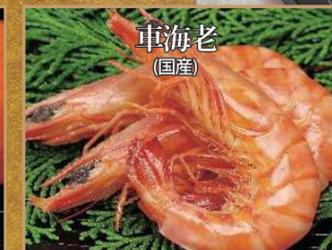
黒瀬ブリの照り焼き (宮崎県産)



とこぶし (四国産)



きんかん煮 (宮崎県産)



車海老 (国産)



博多がめ煮



黒豆 (丹波篠山産)



市田柿のフロマーシュ (長野県産)



真鯛の西京焼き (愛媛県産)



うなぎの蒲焼き (鹿児島県産)

●季節商品のため、写真と現物が多少異なる場合はご容赦下さい。 ◎こだわりマークは、クック・チャムがよりこだわった厳選素材を使用しています。

①おせち2段重ね
3~4人前
18,500円税別
内形寸法:23.2cm×23.2cm×41.8cm×2段

壺の重

式の重

- お煮しめ
- 干支さつま芋寛
- 黒瀬ブリの照り焼き(宮崎県産)
- 紅白なます
- 紅白市松かまぼこ
- 豚の角煮
- きんかん煮(宮崎県産)
- 田作り(国産)
- 玉子焼き
- 黒豆北海道産
- など

壺の重

- オマール海老のホワイトソース数の子
- 本ズワイ蟹爪の旨煮
- 和風肉団子
- 結の土佐煮(滋賀県産)
- とこぶし(四国産)
- あい鴨パストラミスライス
- 牛タン入りポロニアスライス
- 黒糖ローストポーク鹿児島県産
- 海老の旨煮
- まぐろの昆布巻き
- (鹿児島県産)まぐろ北海道産昆布
- 酢こぼしの練り(和と北海道十勝産)
- 自家製松風焼き
- 市田柿
- 祝栗きんとん
- 青桃
- 友禅包み(お菓子)
- など

壺の重

- 博多がめ煮
- 帆立貝柱の燻製(北海道産)
- たこのやわらか煮
- あかにし貝の香草車
- マロングラッセ
- うなぎの蒲焼き(鹿児島県産)
- 真鯛の西京焼き(愛媛県産)
- 子宝煮
- エビの雲丹ソース和え
- お煮しめ
- 結び昆布
- など

②みやび3段重ね
4~5人前
25,500円税別
内形寸法:19cm×19cm×4.3cm×3段

壺の重

壺の重

- イセエビのテルミドール
- ローストポーク赤味噌仕立て
- あい鴨パストラミスライス
- イタダクワシ(和と北海道)
- いくらの醤油漬(三陸産)
- ローストビーフ
- 車海老の旨煮(国産)
- 市田柿のフロマーシュ
- 笹大福(お菓子)
- など

式の重

壺の重



野菜たっぷりの家庭的な肉団子です。シャキシャキとした食感が特徴です。



牛モモ肉を、独特の製法でやわらかく仕上げました。毎年人気の一品です。



2人前 9,880円

- 内容: 紅白かまぼこ、栗きんとん、黒豆北海道産、伊予の香辛料、松茸、いか、ごぼう、おせち、お煮しめ、手まり餅お菓子、など。

クック・チャムこだわりの食材と心温まる自家製料理の数々。



伊予牛をこだわりのデミグラスソースでじっくりと煮込み柔らかく仕上げました。



エビ、イカ、タコがたっぷり入った自家製マリネです。

③ オードブル
3~4人前 14,500円

内容: ローストビーフ、エビのバジルソース、酢玉にしんの彩野菜和え、牛タン入りポテトスライス、肩ローストハッシュスライス、鶏のふくまき、カンヘルチーズクラッカー、祝菜さんどん、海老の旨煮、数の子、伊予の香辛料、松茸、いか、ごぼう、お煮しめ、カスタードオーロラ包みお菓子、など。

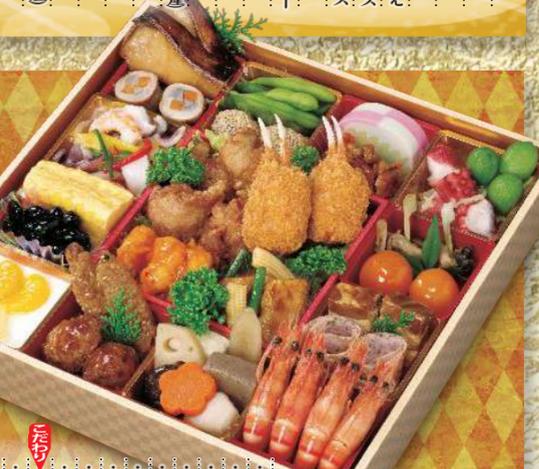
- ・ローストビーフ
- ・エビのバジルソース
- ・酢玉にしんの彩野菜和え
- ・牛タン入りポテトスライス
- ・肩ローストハッシュスライス
- ・鶏のふくまき
- ・カンヘルチーズクラッカー
- ・祝菜さんどん
- ・海老の旨煮
- ・数の子
- ・伊予の香辛料
- ・松茸
- ・いか
- ・ごぼう
- ・お煮しめ
- ・カスタードオーロラ包みお菓子
- ・など

初春のお慶びを食卓に。クック・チャムがお勧めするミニおせちパーティーボックスをどうぞ。



2~3人前 7,800円

- 内容: 伊予牛の旨煮、和風肉団子、つぶ貝の山菜、松茸、田作り、国産、伊予牛の旨煮、紅白なます、玉子焼き、エビ若菜蒲鉾、お煮しめ、カスタードオーロラ包みお菓子、など。



- 内容: 伊予牛の旨煮、和風肉団子、つぶ貝の山菜、松茸、田作り、国産、伊予牛の旨煮、紅白なます、玉子焼き、エビ若菜蒲鉾、お煮しめ、カスタードオーロラ包みお菓子、など。



遊び心のあるこだわりの玉手箱です。



豚肉本来の旨味としっかりとした食感が残る生ハムです。



鮮度抜群の赤エビを特製のホワイトソースとチーズでテルミドールに仕上げました。



- ⑥ 新春お祝い玉手箱**
2人前 6,800円
- 内容: 生ハムスライス、赤エビのテルミドール、海鮮マリネ、フルーツサンド、エビの旨煮、伊予の旨煮、和風肉団子、自家製スイートポテト、松茸、田作り、国産、お煮しめ、など。

⑦ お正月気分
1人前 2,380円

内容: 玉子焼き、黒豆北海道産、祝菜さんどん、黒糖ロートオク、鹿児島産、海老の旨煮、和風肉団子、紅白なます、銀ヒラシのたまり漬け、数の子、紅白市松かまぼこ、田作り、国産、お煮しめ、など。

クック・チャムがこだわり選んだお正月料理の数々。ご予約承ります!



3人前 1,580円



2人前 1,380円



1人前 550円



1人前 600円



1人前 480円



1尾 220円



1個 300円



1個 300円

原材料の産地情報はこちらからご覧いただけます。QRコード読み取り機能を選択し、QRコードを読み取ることで産地情報がご覧いただけます。

商品対応エリア: 愛媛、香川、高知、大阪、京都、広島、岡山