

MED おせら料理のご案内

Welcome 2018



21.0cm×21.0cm×高さ5.0cm和洋折衷

ご予約受付中

二段重¥22,000(税込)

一の重

フォワグラとトリュフのムースコンソメジュレ

Foiegras and truffle mousse on consomme jelly

ロブスターのミモザ仕立て

Lobster salad mimosa style

数の子のマリネ

Marinated herring roe

真鯛エスカベッシュ

Marinated sea bream wine flavor

ゆずのいくら詰

Salmon roe stuffing citron

琵琶湖産小鮎の甘露煮

Sweet fishi with sweet sauce

海老の旨煮

Cooked prawn

常節の含め煮

Cooked small abalone

二の重

国産牛のローストビーフ

Roasted beef

鴨ロースの燻製オレンジ風味

Smoked duck with orange

蟹・サフランのテリーヌ

Crab and saffron terrine

5種木の子のテリーヌ

Mushroom terrine

鶏のローストオリエンタルスタイル

Roasted chicken Oriental style

ローストポークチャイニーズスタイル

Roasted pork Chinese style

サーモンフロマージュ

Smoked salmon & cream cheese

オリーブのマリネ

Marinated olive

コルニッションピクルス

Cornichons

ケーパーベリー

Caperberries

ご予約について

12月26日(火)迄に店頭、又は、お電話(075-231-1984)にて承ります。
数に限りがございます。売り切れの際はご了承くださいませ。

お渡し日・お渡し場所について

12月31日(日)PM1:00~PM6:00 当店にてお渡しします。

デリカテッセンメッド

京都市中京区河原町通竹屋町上ル

TEL/FAX: 075-231-1984 <http://www.med-deli.com/>

営業時間

AM 11:00 ~ PM 8:00 (月曜定休)



デリカテッセン

メッド

KYOTO MED JAPAN