

MED おせち料理のご案内



21.0×21.0×高さ 5.0 cm和洋折衷 二段重 ¥23,000(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 consommé 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 fish 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
栗の渋皮煮ブランデー風味
Marron

ご予約について

12月9日(日)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(月) P.M1:00 ~ P.M6:00 当店にてお渡しします。

デリカテッセン **メッド** 営業時間 A.M11:00 ~ P.M8:00

京都市中京区河原町通竹屋町上ル 月曜定休

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

