

MED おせち料理のご案内



Welcome 2020

21.0×21.0×高さ 5.0cm 和洋折衷

二段重 ¥23,500(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
 スモークサーモンと蕪のマリネ
Marinated salmon & turnip

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
Roasted pork
 ジャンボンフロマージュ
Ham & 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
 パプリカのピクルス
Pickled paprika

ご予約について

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(火) 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/>

