

ダイニング 鳥丸三条 cafe dining

Leaf



tel 075・255・7263

京都市中京区鳥丸通三条上ル メディナ鳥丸御池4F
11:00~23:00 (LO/22:30) 無休

時間により禁煙
(土・日曜、祝日の11:00~15:00は全席禁煙)
完全個室有 P無

<http://www.leafkyoto.co.jp/>

1/本日おすすめの
のバスタより、骨
いサー
キャベツ
のトマトソース
1260円 2/ゼ
ラチン質が豊富な
腕肉を使用した、
京丹波美肌豚と
冬野菜のポトフ
2100円。大根や人
参、蕪など根菜類
がごろごろ

各60



料理or内外観

1



内・外観

本日おすすめのバスタより、骨まで軟らかいサー
ディンとキャベツのトマトソース1260円

60

10×3 百年の時を刻んだ 京町家のクロニクル

オフ
街の喧騒とはまるで無縁
である。ように、悠然と通りに佇む
京町家 豪邸。どっしりと重厚で黒
光りする 柱は大正期の建築で、
100年の時空を超えた歴史のあゆ
みを物語る。1Fのバンケットでは端
正な坪庭の緑に目を休め、蔵を改装し
た特別個室でプライベートなひとと

250

きを。四季折々の京野菜や京丹波美肌
豚など、地元が誇る特選素材を意欲的
に取り入れたフレンチ&イタリアン
が味わえる。また、併設の工房で毎日
焼き上げる自家製フレイパンは、冬
の時期だと柚子やかぼちゃを練り込
んだ季節の逸品が登場。こちらも楽し
みにするファンが多い。

3



料理



4

各60

交わる界隈で、もともとは傘屋を営んでいたという京町家。開放
的なシャンテリアをレイアウトした空間は、「ここでレストラン
として生まれ出る人も多く、普段使いから記念日まで幅広くカバーする」
4/ゼラチン質が豊富な腕肉を使用した、京丹波美肌豚と冬野菜のポトフ2100円。
大根や人参、蕪など根菜類がごろごろ



料理

1/具 各60 界隈で、もともとは傘屋を営んでいたという京町家。開放的な吹...
2/セラチン質が豊富な腕肉を使用した、京丹波美肌豚と冬野菜のポトフ2100円。大根や人参、蕪など根菜類がごろごろ

10×3
凛として華やかに
百年の時を刻んだ
京町家のクロニクル
オフィス街の喧騒とはまるで無縁で
あるかのよ、悠然と通りに佇む京町
家の大家邸 250
しりと重厚で黒光りする
梁や柱は 期の建築で、100年の
時空を超えた歴史のあゆみを物語る。
1Fのパンケットでは端正な坪庭の緑
に目を休め、蔵を改装した特別個室で、プ
ライベートなひとときを。四季折々の京
野菜や京丹波美肌豚など、地元が誇る特
選素材を意欲的に取り入れたフレンチ
&イタリアンが味わえる。また、併設の
工房で毎日焼き上げる自家製ブテイ
パンは、冬の時期だと柚子やかぼちゃを
練り込んだ季節の逸品が登場。こちらも
楽しみにするファンが多い。



内・外観

本日おすすめの pasta より、骨まで
軟らかいサーディンとキャベツのト
マトソース1260円 60

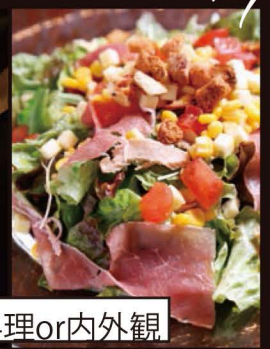
ダイニング 烏丸三条
カフェダイニング リーフ
cafe dining
Leaf



(tel) 075・255・7263
京都市中京区烏丸通三条上ル メディナ烏丸御池4F
11:00~23:00 (LO/22:30) 無休
時間により禁煙
(土・日曜、祝日の11:00~15:00は全席禁煙)
完全個室有 P無
<http://www.leafkyoto.co.jp/>

各60

3/本日おすすめの pasta より、骨
トマトソース1260円 4/セラチン
質が豊富な腕肉を使用した、
京丹波美肌豚と冬野菜のポトフ
2100円。大根や人参、蕪など根菜類
がごろごろ



料理or内外観