

ホテルリーフ京都

Restaurant LEAF

(リーフ)

☎000-000-0000(直) 15F【イタリアン】
11:30~15:30(LO/14:30)、17:30~22:00(LO/21:00)
無休 11:30~15:30は全席禁煙

本文220文字 た京町家の趣ながら、気取りのない料理と陽気なスタッフが迎えてくれるギャップが心憎い一軒。パレットのように華やかな前菜をはじめ、野菜をたっぷり散りばめた一皿は、まさに一期一会の美しさ! 広がる空間にはテーブルフロアやコース材料を仕入れ、コースを仔羊の低温ローストとそのトマト煮込み。親しみやすい味わい。空間も味も和の雰囲気漂い心地よいひとときを約束してくれるしっとりとした京町家の趣ながら、気取りのない華やかな前菜をはじめ、野菜をたっぷり。

リーフ スペシャルディナー 1万5000円

リードヴォーと根菜のテリーヌ トリュフの香りジャムでズワイメニュー最大30文字×8行 ネ エストラゴン風味 コンソメジュレ
フォアグラを浮かべた聖護院大根の野菜クリームスープ
オマール海老とひらめのムース カルディナル風 シャンパンジュレ
お口直しのグラニテ
特選牛ロースのロティ 香り豊かな野菜と共に
イチゴの小さなデザート
木苺のスフレグラスとフィナンシェ最大30W8L

日時/12月23日(水・祝)~25日(金)
※要予約 ※2名から受付 ※2部制/18:00~、20:30~
※予約時に「Leafを見た」と言えば、ワンドリンク&グラスワインサービス

HOTEL'S NEWS

プラン名10文字×2行 mas クリスマス宿泊プラン

期間/12月1日(火)~25日(金)
料金/1泊朝食付き
1名1万4000円~
スパークリングワイン付き
予約・問い合わせ/000-000-0000(代) **フリー**



本文30文字 文が部屋にシャンパン&オードヴルのサービス付き。



ホテルリーフ京都【烏丸御池】
☎075-255-7263
京都市中京区烏丸三条上ル
P有無
<http://www.leafkyoto.net/>



年々手配に力を入れているシェフがふたりに贈る一品ごとのサプライズを楽しんで

キャプション60文字 へよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60

メイン/フリー



サブ/フリー



サブ/フリー



サブ/フリー



サブ/フリー



サブ/フリー

1. キャプション各60文字 う、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60 2. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60 3. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60 4. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60 5. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて60