

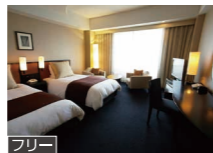
HOTEL'S NEWS



ホテルリーフ京都 [鳥丸御油]
 ☎075-255-7263
 京都市中京区鳥丸三栄上ル
 P有無
<http://www.leafkyoto.net/>

プラン名10文字×2行
 Christmas
 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。



毎年のクリスマス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

メイン/フリー

キャプション60文字 1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ボン酢ソースと仏産の茸を添えて60



サブ/フリー

サブ/フリー

サブ/フリー

サブ/フリー

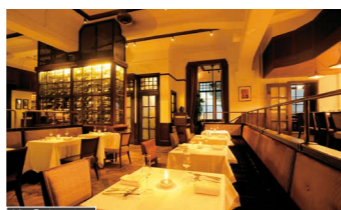
1. キャプション各60文字 1よう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインボン酢ソースと仏産の茸を添えて60
 2. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインボン酢ソースと仏産の茸を添えて60
 3. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインボン酢ソースと仏産の茸を添えて60
 4. 肉の旨みを逃さないよう、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインボン酢ソースと仏産の茸を添えて60

リーフ スペシャルディナー

1万5000円

メニュー最大30文字×8行 リーヌ トリュフの香りジャムでズワイ蟹とアンディーブのマリネ 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

注釈3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



サブ/フリー

キャプション60文字 1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ボン酢ソースと仏産の茸を添えて60

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 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。

ホテルリーフ京都

毎年のクリスマス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

本文220文字 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。



メイン/フリー

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



サブ/フリー

サブ/フリー

1. キャプション各40文字 1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ボ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ボン酢ソースと仏産の茸を添えて60

リーフ スペシャルディナー

1万5000円

メニュー最大30文字×8行 リーヌ トリュフの香りジャムでズワイ蟹とアンディーブのマリネ 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

注釈3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