

HOTEL'S NEWS



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/>

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。

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や深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

※メニュー最大30文字×8行 リース 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行 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



メイン/フリー

キャプション60文字 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酢ソースと仏産の茸を添えて60

気鋭の若手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



1. キャプション各60文字 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酢ソースと仏産の茸を添えて60



ホテルリーフ 京都

気鋭の若手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や深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

キャプション60文字 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



サブ/フリー

サブ/フリー

1. キャプション各40文字 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 リース 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行 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