

キャプション60文字  
羊の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  
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。

メイン/フリー

キャプション60文字  
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

## Restaurant LEAF

(リーフ) イタリアン/三条烏丸



☎075-255-7263  
京都市中京区烏丸三条上ル メディナ烏丸御池4F  
00:00~00:00 (LO/00:00)  
00:00~00:00 (LO/00:00)  
休有無 禁煙席有無 P有無  
<http://www.leafkyoto.net/>



サブ/フリー

キャプション40文字  
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



サブ/フリー

キャプション40文字  
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

### 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エビニュー最大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