RESTAURANT de Christmas

本文350文字 ます。自ら農園や市場を訪ねて材料を仕入れ、コースを考えるのが日課だそう。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半個室があり、落ち着いた雰囲気居心地が良いのも魅力。貸切パーティも一可能です自ら農園や市場を訪ねて材料を仕入れ、コースを考えるのが日課だそう。パレットのように華やかな前菜をはじめ、野菜をここに本文が入ります。自ら農園や市場を訪ねて材料を仕入れ、コースを考えるのが日課だそう。パレットのように華やかな前菜をはじめ、野菜をここに本文が入ります。自ら農園や市場を訪ねて材料を仕入れ、コースを考えるのが日課だそうパレットのように華やかな前菜をはじめ、野菜をここに本文が入ります自ら農園本文350W。

リーフ スペシャルディナー
1万5000円

メニュー最大40文字×8行 リーヌ トリュフの香りジャムで
ズワイ蟹と仏産アンディーブのマリネ 海鮮エストラゴン風味ソース コンソメジュレと共に
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 カルディナール風 シャンパンジュレをかけて
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パティシ最大40W8L

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

内観or外観

☎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/

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　6.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
サブ／フリー

3
サブ／フリー

2
サブ／フリー

1
サブ／フリー

6
サブ／フリー

5
サブ／フリー