



メイン/フリー

キャプション60文字 1. 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

1. キャプション各60文字 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



☎075・255・7263 京都市中京区烏丸三条上ル
メディア烏丸御池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/>

キャッチ10文字×2
各部1990円
の中で味わう
贅沢なひとときを堪能

Restaurant LEAF

(リーフ) イタリアン/三条烏丸

本文160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。

リーフ スペシャルディナー 1万5000円

メニュー最大25文字×8行 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
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
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25W8L

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

キャッチ10文字×2
各部1990円
の中で味わう
贅沢なひとときを堪能

Restaurant LEAF

(リーフ) イタリアン/三条烏丸

本文160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。

リーフ スペシャルディナー 1万5000円

メニュー最大25文字×8行 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
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
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25W8L

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



メイン/フリー

キャプション60文字 1. 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

1. キャプション各60文字 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



☎075・255・7263 京都市中京区烏丸三条上ル
メディア烏丸御池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/>