

烏丸

河原町

京都駅

嵐山

滋賀

2015.4.25 OPEN /

Cafe&Bal Leaf

本文200文字 祇園富永町に創業。常連客たちが季節を彩る食材を求めて暖簾を軽やかにくぐる。フグ、カキ、すっぽん、無農薬野菜など「好きな食材を好きなだけ食べたい」という要望に応えるべく上には和風ダシの旨味を含んだフカヒレの姿煮がのせられている。ほぐしたフカヒレをダシにも使用するというフカヒレ三味の一杯が、祇園の夜を贅沢にイタリア修業経験のあるシェフがシンプルなお馳走に仕上げている中でも肉本来の旨み200W

キャッチ8文字×2行
キャッチ8W×2L
行きつけにしたい



フリー

結合可

フリー



フリー

分割可

1. 集合キャプション計120文字 しく焼いたら、そこから一気に5分ほどで火入れ 2. 最高のレアとはこのことふたりで300gも旨み 3. 香ばしく炭火の上で周囲を香ばしく焼いたら、そこから一気に5分ほどで火入れ 4. 最高のレアとはこのことふたりでも旨み計120

ここに注目!

キャプション40文字 囲を香ばしく焼いたら、そこから一気に5分ほどで火入れ。最高40



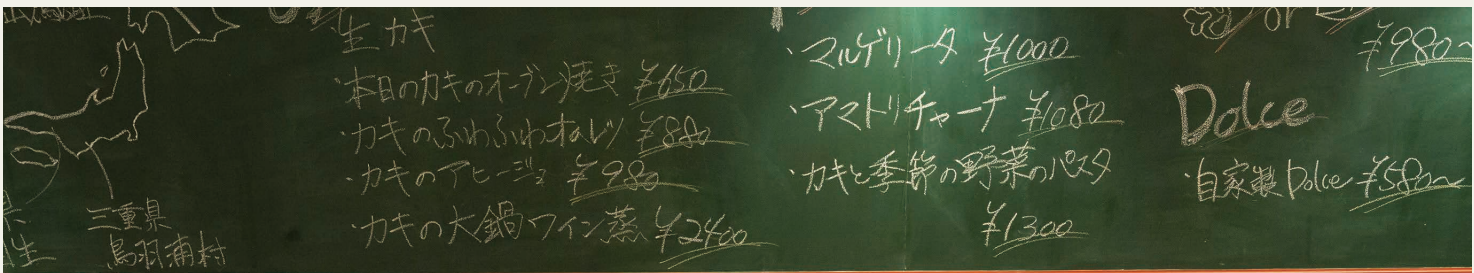
フリー

ここだけの話...

キャッチ10文字 店主のあだ名が店名に

キャプション80文字 店名「しろつ」とはなんと店主・山田

太郎さんのあだ名。「小さい頃に近所のおじさんに間違われて何故か定着しちゃって。今では本名よりも愛着がありますね」と語る。ダミー80



メイン/フリー

キャプション60文字 囲を香ばしく焼いたら、そこから一気に5分ほどで火入れ。最高のレアとはこのことふたりで300gも旨み60



内観or外観



Cafe&Bal Leaf
リーフ / カフェ / 烏丸御池
〒075-255-7263 京都市中京区烏丸三条上ル場之町592
11:30~14:00 (LO)、15:00~翌1:00 (LO)
休有無 禁煙席有無 完全個室有無 P有無
平均予算 / ●●●円、コース●●●円~
<http://www.leafkyoto.co.jp>