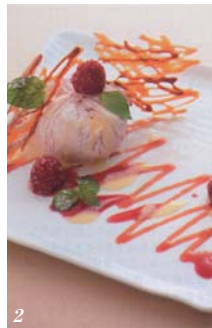


一番手前の写真はコースの野菜料理より、野菜いっぱいの蕪蒸し、菊菜あん掛け。冬は根菜類を中心に野菜が美味しい季節。旬の野菜をふんだんに使いあっさり仕上げた蕪蒸しに。



1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘みを引き立たせた伊勢海老。
2 味噌ベースを加え少し辛みを利かせた特製ソースの鯛カルパッチョ。
3 海老の甘みを引き立たせた伊勢海老とくもこを天婦羅で生麩を添えて。

豊かな時間が流れる
絶品料理に酔いしれる

X'mas Dinner

LEAFクリスマス限定コース
6090円

- ★前菜 蛤のロワイヤル パプリカソースで
- ★煮物椀 蟹真薯 清汁仕立
- ★造里 鯛のカルパッチョ
- ★野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ★魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ★肉料理 牛ホホ肉の煮込み
- ★デザート シューの器に特製デザート

日時/12月22日(金)~25日(月) 17:00~翌1:00
※2名から予約受付 ※完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~



ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン ☆ 烏丸三条

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空间が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶っぽい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のようで聖夜を祝う夜にふさわしい。シーズン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じられる。ラブラブな恋人のために特別メニューをご用意。割烹や料理旅館でキャリアを積ん

☎075・255・7263

京都市中京区烏丸通三条 メディア烏丸御池ビル4F

17:00~翌1:00

(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)

第2・3火曜休 P無

<http://www.leafkyoto.jp/>



X'mas 2007

豊かな時間が流れる
絶品料理に酔いしれる

1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘みを引き立たせた伊勢海老。
2 味噌ベースを加え少し辛みを利かせた特製ソースの鯛カルパッチョ。
3 海老の甘みを引き立たせた伊勢海老とくもこを天婦羅で生麩を添えて。



X'mas Dinner

LEAFクリスマス限定コース
6090円

- ★前菜 蛤のロワイヤル パプリカソースで
- ★煮物椀 蟹真薯 清汁仕立
- ★造里 鯛のカルパッチョ
- ★野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ★魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ★肉料理 牛ホホ肉の煮込み
- ★デザート シューの器に特製デザート

日時/12月22日(金)~25日(月) 17:00~翌1:00
※2名から予約受付 ※完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~



一番手前の写真はコースの野菜料理より、野菜いっぱいの蕪蒸し、菊菜あん掛け。冬は根菜類を中心に野菜が美味しい季節。旬の野菜をふんだんに使いあっさり仕上げた蕪蒸しに。

ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン ☆ 烏丸三条

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空间が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶っぽい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のようで聖夜を祝う夜にふさわしい。シーズン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じられる。ラブラブな恋人のために特別メニューをご用意。割烹や料理旅館でキャリアを積ん

☎075・255・7263

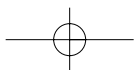
京都市中京区烏丸通三条 メディア烏丸御池ビル4F

17:00~翌1:00

(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)

第2・3火曜休 P無

<http://www.leafkyoto.jp/>





1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘み。2 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた。

豊かな時間が流れる
場所で絶品料理と共に

ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン * 烏丸三条

⇒ X'mas Dinner ⇒

LEAFクリスマス限定コース 6090円

- ☆ 野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ☆ 魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ☆ 肉料理 牛ホホ肉の煮込み

日時/12月22日(金)~25日(月)
※2名から予約受付 ※前日までの完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空間が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶々しい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のように聖夜を祝う夜にふさわしい。シーン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じ上げ



☎075-255・7263
京都市中京区烏丸通三条
メディア烏丸御池ビル4F
17:00~翌1:00
(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)
第2・3火曜休 P無
<http://www.leafkyoto.jp/>



1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘み。2 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた。

豊かな時間が流れる
場所で絶品料理と共に

ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン * 烏丸三条

⇒ X'mas Dinner ⇒

LEAFクリスマス限定コース 6090円

- ☆ 野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ☆ 魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ☆ 肉料理 牛ホホ肉の煮込み

日時/12月22日(金)~25日(月)
※2名から予約受付 ※前日までの完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空間が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶々しい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のように聖夜を祝う夜にふさわしい。シーン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じ上げ



☎075-255・7263
京都市中京区烏丸通三条
メディア烏丸御池ビル4F
17:00~翌1:00
(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)
第2・3火曜休 P無
<http://www.leafkyoto.jp/>



1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘み。2 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた。

豊かな時間が流れる
場所で絶品料理と共に

ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン * 烏丸三条

⇒ X'mas Dinner ⇒

LEAFクリスマス限定コース 6090円

- ☆ 野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ☆ 魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ☆ 肉料理 牛ホホ肉の煮込み

日時/12月22日(金)~25日(月)
※2名から予約受付 ※前日までの完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空間が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶々しい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のように聖夜を祝う夜にふさわしい。シーン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じ上げ



☎075-255・7263
京都市中京区烏丸通三条
メディア烏丸御池ビル4F
17:00~翌1:00
(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)
第2・3火曜休 P無
<http://www.leafkyoto.jp/>



1 油で揚げることで味を凝縮させ海老の甘み。2 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた。

豊かな時間が流れる
場所で絶品料理と共に

ristorante LEAF

リストランテ リーフ
イタリアン * 烏丸三条

⇒ X'mas Dinner ⇒

LEAFクリスマス限定コース 6090円

- ☆ 野菜料理 野菜いっぱいの蕪蒸し
- ☆ 魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で
- ☆ 肉料理 牛ホホ肉の煮込み

日時/12月22日(金)~25日(月)
※2名から予約受付 ※前日までの完全予約制
※2部制 17:00~、20:30~

路地風の長い廊下を抜けて扉を開けると、非日常的空間が二人を迎えてくれる。黒いすだれ越しに朱色の壁が浮かび上がり、艶々しい香りが漂う店内は、どこか隠れ家のように聖夜を祝う夜にふさわしい。シーン中は、クリスマスツリーが飾られ、さらにクリスマスの雰囲気を感じ上げ



☎075-255・7263
京都市中京区烏丸通三条
メディア烏丸御池ビル4F
17:00~翌1:00
(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)
第2・3火曜休 P無
<http://www.leafkyoto.jp/>

