

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、あえてインパクトのある菊菜のあん掛けの絶妙なバランスの逸品。

豊かな時間が流れる大人の食空間で味わう
絶品料理に酔いしれる正統派イタリアン



Xmas 2007



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とくもこを天婦羅。



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とくもこを天婦羅。

ristorante LEAF

リストランテ リーフ

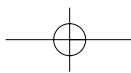
イタリアン * 烏丸三条

☎075・255・7263

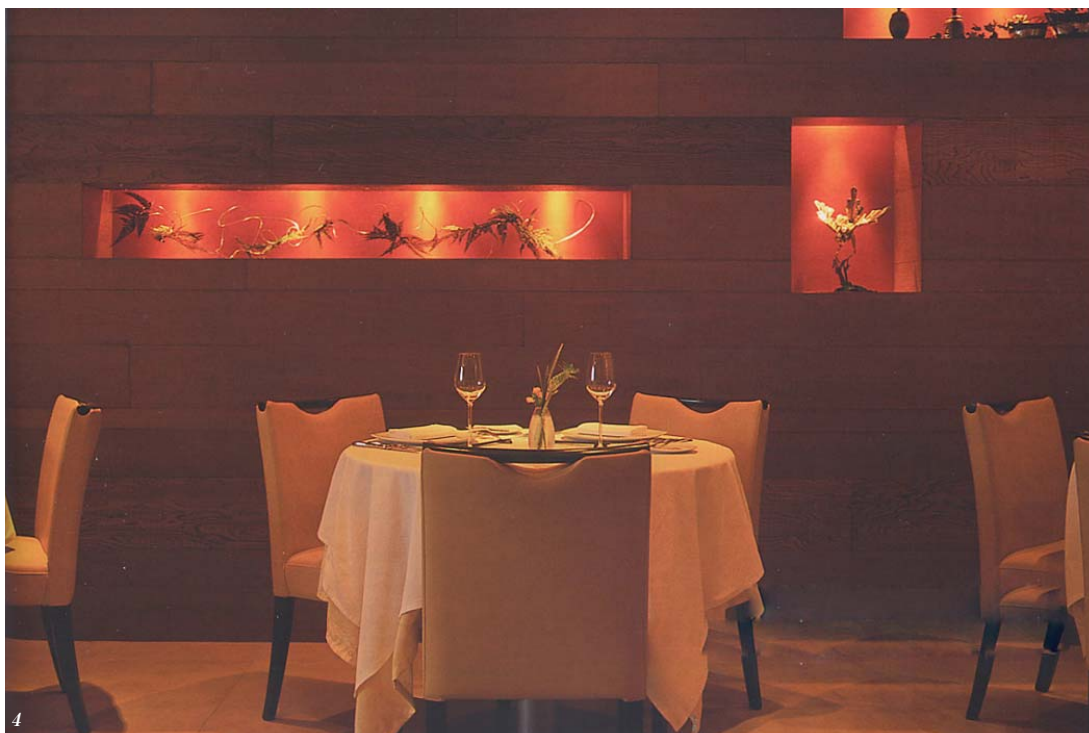
京都市中京区烏丸通三条 メディナ烏丸御池ビル4F
17:00～翌1:00(フードLO/23:00、ドリンクLO/24:30)

第2・3火曜休 12月は休まず営業 P無

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



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、艶っぽ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させる。ラブリー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だ料理人が、本格和食に洋の要素を織り混ぜたスペシャル版。恋人たちをより一層親密にしてくれる。ここでの聖夜は、きっと二人の思い出に残るはず。とっておきの二人のクリスマスナイトを！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、艶っぽ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させる。ラブリー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だ料理人が、本格和食に洋の要素を織り混ぜたスペシャル



4 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とくもこを天婦羅で生麩を添えて。5 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた特製ソースの鯛のカルパッチョ。6 通常、店では調理されないクリスマスの特別バージョン料理、牛ホホ肉の煮込み。



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とくもこを天婦羅で生麩を添えて。2 味噌ベースに豆板醤を加え少し辛みを利かせた特製ソースの鯛のカルパッチョ。3 通常、店では調理されないクリスマスの特別バージョン料理、牛ホホ肉の煮込み。



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とくもこを天婦羅。

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 蟹真薯 清汁仕立
- ★造里 鯛のカルパッチョ
- ★野菜料理 野菜いっぱい蕪蒸し、菊菜のあん掛け
- ★魚料理 伊勢海老とくもこを天婦羅で 生麩を添えて
- ★肉料理 牛ホホ肉の煮込み
- ★デザート 豆乳がゆ 香の物
- ★デザート シューの器に特製デザート ★コーヒー

日時/12月22日(金)~25日(月) 17:00~翌1:00
 ※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~
 ★コース御利用の方全員に、スパークリングワイン1杯サービス