1

Hotel de Lunch & Dinner

# 水鳥が戯れる優雅なロケーションで 気軽に楽しむカジュアルフレンチ

## ◆LUNCH

**リーフロイヤルホテル　ロビー[レストラン]**

### レストラン リーフ

**レストラン7:00〜23:00(LO／22:00)、ラウンジ9:00〜22:00(LO／21:30)、バー17:00〜23:00(LO22:30)**
**✆075・341・0000**

この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。

**リーフロイヤルホテル**
**✆075・000・0000**
**京都市伏見区竹田東小屋ノ内町12**
**無休　P50台**
**http:www.kyotoleaf.net**

**シェフ**
**鈴木二郎さん**
**木目を基調とし、カントリーな雰囲気が漂う205号室。タラソテラピーで名高いフィトメール社の基礎化粧品シリーズ。**

**月替わりコースから5月のメニュー**

## お箸でいただくフランス懐石

**☆帆立貝の軽いスモークイクラ飾りレモンヴィネグレットソース**
**☆京生湯葉豆乳スープ**
**☆糸より鯛のポワレ抹茶のリゾット添え**
**☆加茂茄子と海老のあん仕立て**
**☆パイナップルシャーベット**
**☆牛フィレステーキ　エシャロットソース**
**☆抹茶ムース　アングレーズソース**
**☆コーヒーまたは紅茶**
**※期間／'06年5月1日(月)〜7月31日(月)**

この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。

Leaf-425ホテルラフ*　08.1.18 3:43 PM　ページ 2

## 水鳥が戯れる優雅なロケーションで気軽に楽しむカジュアルフレンチ

### ◆LUNCH

リーフロイヤルホテル　ロビー[レストラン]

### レストラン リーフ

レストラン7:00〜23:00(LO／22:00)、ラウンジ9:00〜22:00(LO／21:30)、バー17:00〜23:00(LO22:30)
✆075・341・0000

この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。この文章はダミーです。

**HOTEL'S TOPICS**

**セレブなランチと話題の『マダム・ディジュネ』**

京都の地鶏、カナダ サント・ローレンス湾産のオマール海老、ニュージーランド産の仔羊など、料理長厳選の食材がランチタイムを華やかに彩る。デザートやアイスクリームは約30種類をワゴンサービスで好きなだけ選べる!
✆075-441-4411(代)　✆075・441・4425(直)
1F　テラスレストラン[フェリエ]　11:30〜14:30

シェフ
鈴木二郎さん
木目を基調とし、カントリーな雰囲気が漂う205号室。タラソテラピーで名高いフィトメール社の基礎化粧品シリーズ。

月替わりコースから5月のメニュー
## お箸でいただくフランス懐石

☆帆立貝の軽いスモークイクラ飾りレモンヴィネグレットソース
☆京生湯葉豆乳スープ
☆糸より鯛のポワレ抹茶のリゾット添え
☆加茂茄子と海老のあん仕立て
☆パイナップルシャーベット
☆牛フィレステーキ　エシャロットソース
☆抹茶ムース　アングレーズソース
☆コーヒーまたは紅茶
※期間／'06年5月1日(月)〜7月31日(月)

こ,そアーミやは章文①こ,そアーミやは章文①こ,そアーミやは章文①