



ランチ



この一皿に凝縮。「長野県岡本牧場“千代幻豚”ロースのグリル ドイツ・フォーゲル農園から直輸入のホワイトアスパラガスと上賀茂農園のオーガニック季節野菜を添えて」2200円



1.専属パティシエ渾身の「福岡県産いちご“あまおう”のマリナートとカスタード」700円。2.「福岡県山中で仕留めた野生鹿の自家製生ハムとゴルゴンゾーラ」1600円



「生産者の方との対話を通じて感じる素材にかける情熱と、素材の滋味をいか

シェフ  
利畏怖太郎 さん



自然の恵みにふと感謝する作り手が見える真心

## ristoante LEAF

リストランテ リーフ

イタリアン | 三条烏丸

ご主人のレストランと奥さまのブティックが仲良く並ぶ一軒家。20年前からご近所の憩いの場として親しまれてきた。メニュー構成は、洋食ベースにイタリアンが加わったご主人のオリジナル。10種以上の野菜を使うサラダ、ご飯に合うメイン、自家製のお漬物まで盛りだくさんの日替りランチや、アレンジが楽しいパスタなどがおすすめ。空腹と好奇心を満

### おすすめメニュー

スペチャリタ デイナーコース	4200円
ポナベティート デイナーコース	6300円
ピッツァ マルゲリータ	1480円
ほうれん草とチーズのタリアテッレ	1300円

☎075-255-7263  
京都市中京区烏丸三条  
ランチ11:00~15:00(LO)  
カフェ15:00~17:00(LO)  
ディナー18:00~22:00(LO)  
月曜休(祝日の場合は営業)  
P2台



## ristoante LEAF

リストランテ リーフ

イタリアン | 三条烏丸

ご主人のレストランと奥さまのブティックが仲良く並ぶ一軒家。20年前からご近所の憩いの場として親しまれてきた。メニュー構成は、洋食ベースにイタリアンが加わったご主人のオリジナル。10種以上の野菜を使うサラダ、ご飯に合うメイン、自家製のお漬物まで盛りだくさんの日替りランチや、アレンジが楽しいパスタなどがおすすめ。空腹と好奇心を満

### おすすめメニュー

スペチャリタ デイナーコース	4200円
ポナベティート デイナーコース	6300円
ピッツァ マルゲリータ	1480円
ほうれん草とチーズのタリアテッレ	1300円

☎075-255-7263  
京都市中京区烏丸三条  
ランチ11:00~15:00(LO)  
カフェ15:00~17:00(LO)  
ディナー18:00~22:00(LO)  
月曜休(祝日の場合は営業)  
P2台

221

自然の恵みにふと感謝する作り手が見える真心



1.専属パティシエ渾身の「福岡県産いちご“あまおう”のマリナートとカスタード」700円。2.「福岡県山中で仕留めた野生鹿の自家製生ハムとゴルゴンゾーラ」1600円

「生産者の方との対話を通じて感じる素材にかける情熱と、素材の滋味をいか

シェフ  
利畏怖太郎 さん



この一皿に凝縮。「長野県岡本牧場“千代幻豚”ロースのグリル ドイツ・フォーゲル農園から直輸入のホワイトアスパラガスと上賀茂農園のオーガニック季節野菜を添えて」2200円