



きめ細やかな肉質の豚肉、土からこだわる野菜など、生産者の思いがこの一皿に凝縮。「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・森田農園のオーガニック季節野菜を添えて」2200円。

自然の恵みにふと感謝する作り手が見える真心イタリアン

ristoante LEAF

リストランテ リーフ

イタリアン | 三条烏丸

大正期の華やかなりし時代を思う、旧村井銀行 祇園支店の優美な空間。外界と隔絶されたかのような穏やかな時間がそこには流れている。ここで味わうのは、生産者の顔がしっかり見える料理の数々。上賀茂・森田農園で手摘みする野菜、淡路漁港から直送される天然魚介、熟練の猟師に委託する鹿や猪などのジビエ…など、「どこで生まれ、どう育ったか」が分かる安心素材がベースとなる。素材にストレスをかけず極力シンプルな調理法で生まれる一皿に、「野菜ってこんな深い味がするんだ」と実感できるはず。まるで素材と対話するような、心温かな食との出会いが待っている。大正期の華やかなりし時代を思う、旧村井銀行 祇園支店の優美な空間。外界と隔絶されたかのような

おすすめメニュー

スペチャリタ デイナーコース	4200円
ブォナペティート デイナーコース	6300円
ピッツァ マルゲリータ	1480円
ピッツァ サルシッチャ	1680円
ほうれん草とチーズのタリアテッレ	1300円
モッツァレラチーズ、ツナ、アンチョビの バター風味スパゲティ	1300円
和牛肉のカツレツ	2000円

「生産者の方との対話を通じて感じる素材にける情熱と、素材の滋味をいかに伝えられるかが私達の仕事。」



シェフ
利畏怖太郎 さん



「福井県山中で仕留めた野生鹿の自家製生ハム 静岡県伊藤さんのメロンのモスタルダとゴルゴンゾーラとともに」1600円。ぜひ濃厚な赤ワインと一緒に

専属パティシエ渾身の「福岡県産いちご“あまおう”のマリナーとカスタードのクレープととの不思議な出逢い 自家製パニラジェルトとともに」700円

春のほろ苦さを味わえる。ぜひ濃厚な赤ワインと一緒に「春の山菜”こしあぶら”と新鮮な蛤のリングイーネ 北海道産の生雲丹をあしらって」1800円



☎075-255-7263
京都市中京区烏丸三条上ル骨屋町15 三条烏丸ビル5F
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
www.leafkyoto.com

