Restaurant Cafe Leaf

レストラン カフェ リーフ

イタリアン ＊ 三条烏丸

1

2

3

4

1.長芋や百合根など野菜豊富なカルパッチョはカラスミとバジリコオイルがアクセント。2.オマールのエキスいっぱいのスープには自家製パスタ・トルテッリーニを浮かべて。3.シャンパンが隠し味のリゾットは旨味がぎゅっと詰まった濃厚な牡蠣のムニエルも美味。4.本場の習慣に習いパネットーネがクリスマスドルチェとして登場

シーンを演出する開放的なラグジュアリー空間
様々なシーンを演出する開放的なラグジュアリー

　大きなクリスマスツリーがテラス席から出迎えてくれる店内は開放的で落ち着いたラグジュアリー空間。大切な人とふたりきりのゆるやかな時を過ごせるのはもちろん、友人達とのパーティでワイワイ過ごすのにもぴったり。冬はジビエ料理を得意とするシェフが今年、メインに選んだのは北海道産の仔鹿。また、その他の素材にもイベリコ豚やオマール海老など食材自体がしっかりとした味わいのものをチョイス。「お得なコースを目指しました」というだけあって、デザートまで大満足の豪華ディナーが誕生した。他に5000円のコースも用意。大きなクリスマスツリーがテラス席から出迎えてくれる店内は開放的で落ち着いたラグジュアリー空間。大切な人とふたりきりのゆるやかな時を過ごせるのはもちろん、友人達とのパーティでワイワイ過ごすのにもぴったり。冬はジビエ料理を得意とするシェフが今年、メインに選んだのは北海道産の仔鹿。また、その他の素材にもイベリコ豚やオマール海老など食材自体がしっかりとした味わいのものをチョイス。というだけあって、デザートまで大満足の豪華ディナーが誕生した。

Christmas Dinner

クリスマスコース　7000円

フォアグラのブディーノ ミネストローネのコンソメ風味添え
本マグロのカルパッチョ 季節のサラダ仕立て
オマール海老とトルテッリーニのスープ 黒トリュフ風味
牡蠣と小蕪のクリームリゾット シャンパン風味
イベリコ豚と丹波栗のラグー 自家製キタッラ
仔鹿のロースト カシス風味の赤ワインソース 冬野菜添え
ラ・フランスのパネットーネ キャラメルジェラート添え
エスプレッソorコーヒーor紅茶

日時／12月●●日（●）～●●日（●）　●●:●●～●●:●●
※要予約　※2名から予約受付　※●部制　●●:●●～●●:●●／●●:●●～●●:●●
※予約時に「Leafを見た」と言えば、ダミーダミーダミー

5

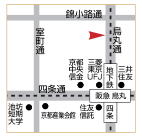
6

5.長芋や百合根など野菜豊富なカルパッチョはカラスミとバジリコオイルがアクセント。6.オマールのエキスいっぱいのスープには自家製パスタ・トルテッリーニを浮かべて

7

8

7.シャンパンが隠し味のリゾットは旨味がぎゅっと詰まった濃厚な牡蠣のムニエルも美味。8.本場の習慣に習いパネットーネがクリスマスドルチェとして登場。ベルルッキや



☎075・353・9955
京都市中京区烏丸三条下ル　烏丸御池ビル4F
11:30～16:00（LO／15:30）
17:00～翌3:00（フードLO／翌2:00、ドリンクLO／翌2:30）
日曜、祝日11:30～16:00（LO／15:30）
17:00～23:00（フードLO／22:00、ドリンクLO／22:30）
無休　禁煙席有※11:30～16:00は全席禁煙
P無

臭みやクセが気になるジビエだが仔鹿は臭みもなく赤身の旨味を楽しめる食材。キノコやさつまいもなど冬の食材とも相性が良く、コースで食べられるのがラッキーな一皿。食べたことがないという人はクリスマスディナーにぜひ。長芋や百合