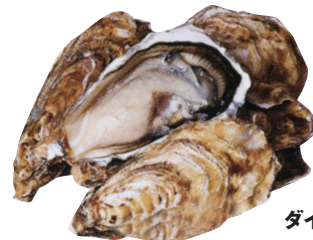


デザート付の2時間バイキングが
3000円!

予算	一人3000円
席数	全60席 カウンター10席 テーブル24席 座数20室
おすすめメニュー	
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円
とうがらしの炭火焼き	900円
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円



カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」



1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タ

ダイニング 居酒屋リーフ 京都店
いざかやリーフ 木屋町御池 000-0000-0000

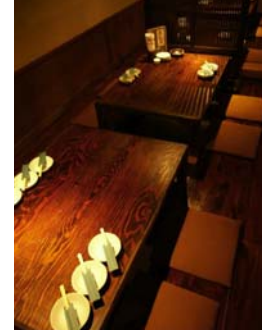
カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」「今日のおすすめは?」なんていう会話からはじまるスペインの夜に、誰もが心をゆるませる。スペインワインがすすむうち、18種のアヒージョや高級生ハムのハモン・イベリコ・ペジョータ、パエリアへ…。最初はオリーブオイルの瓶だけだったテーブルが賑やかになるほど、楽しさも増してゆくはず。

☎075・256・4669
京都市中京区木屋町通御池下ル MIYUKIビル1F
17:00～翌1:00 (LO/24:00)
全・土曜、祝前日17:00～翌3:00 (LO/翌2:00)
水曜休 P無



<http://www.jampack-kyoto.com/>

1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。2.ピンチョス3種盛り850円。3.本日のラインナップはトマトとチーズ、ベーコンとナツメヤシ、タラのヒルビル



辛い!けど美味しい!
思わず唸る料理の数々



1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タ

辛い!
けど美味しい!
思わず唸る
料理の数々

ホルモンフルコースが
何と4000円!

カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」



予算	一人3000円
席数	全60席 カウンター10席 テーブル24席 座数20室
おすすめメニュー	
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円



1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。

ダイニング 居酒屋リーフ 京都店
いざかやリーフ 木屋町御池 000-0000-0000

カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」「今日のおすすめは?」なんていう会話からはじまるスペインの夜に、誰もが心をゆるませる。スペインワインがすすむうち、18種のアヒージョや高級生ハムの

☎075・256・4669
京都市中京区木屋町通御池下ル MIYUKIビル1F
17:00～翌1:00 (LO/24:00)
全・土曜、祝前日17:00～翌3:00 (LO/翌2:00)
水曜休 P無



<http://www.jampack-kyoto.com/>

辛い!
けど美味しい!
思わず唸る
料理の数々

ホルモンフルコースが
何と4000円!

カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」



予算	一人3000円
席数	全60席 カウンター10席 テーブル24席 座数20室
おすすめメニュー	
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円



1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。

ダイニング 居酒屋リーフ 京都店
いざかやリーフ 木屋町御池 000-0000-0000

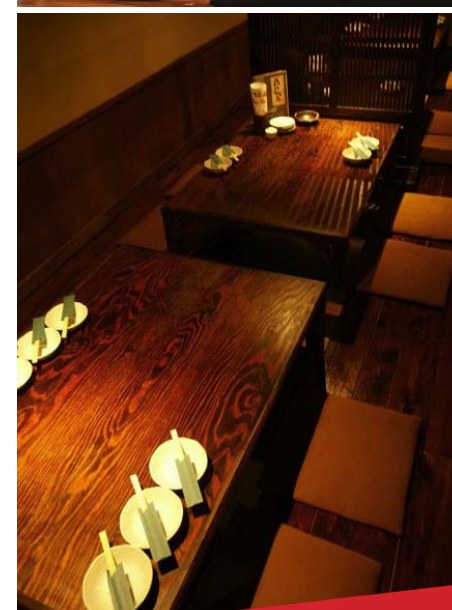
カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」「今日のおすすめは?」なんていう会話からはじまるスペインの夜に、誰もが心をゆるませる。スペインワインがすすむうち、18種のアヒージョや高級生ハムの

☎075・256・4669
京都市中京区木屋町通御池下ル MIYUKIビル1F
17:00～翌1:00 (LO/24:00)
全・土曜、祝前日17:00～翌3:00 (LO/翌2:00)
水曜休 P無



<http://www.jampack-kyoto.com/>

1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。2.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。3.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。4.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タバス250円～。



5000円ジャストで飲み放題付き!

カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバル

予算	一人3000円
席数	全60席 カウンター10席 テーブル24席 座数20室
おすすめメニュー	
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円
とうがらしの炭火焼き	900円
春野菜と明太子のカルパッチョ	800円
あさりとにんにくのほうれんそうパスタ	900円



☎075・256・4669
京都市中京区木屋町通御池下ル MIYUKIビル1F
17:00～翌1:00 (LO/24:00)
全・土曜、祝前日17:00～翌3:00 (LO/翌2:00)
水曜休 P無



<http://www.jampack-kyoto.com/>

辛い!
けど美味しい!
思わず唸る
料理の数々



1.白ネギのマリネやタコのカリシア風など、ワインを誘うアテが並んだショーケース。タ

ダイニング 居酒屋リーフ 京都店
いざかやリーフ 木屋町御池 000-0000-0000

カウンターの上に鎮座するのはタバスやピンチョスが整列するショーケース。これはカタルーニャやバスケットといったフランス国境近くの地域に見られるバルスタイル。「これはどんな味?」「今日のおすすめは?」なんていう会話からはじまるスペインの夜に、誰もが心をゆるませる。スペインワインがすすむうち、18種のアヒージョや高級生ハムのハモン・イベリコ・ペジョータ、パエリア