

2009
Restaurant
Christmas

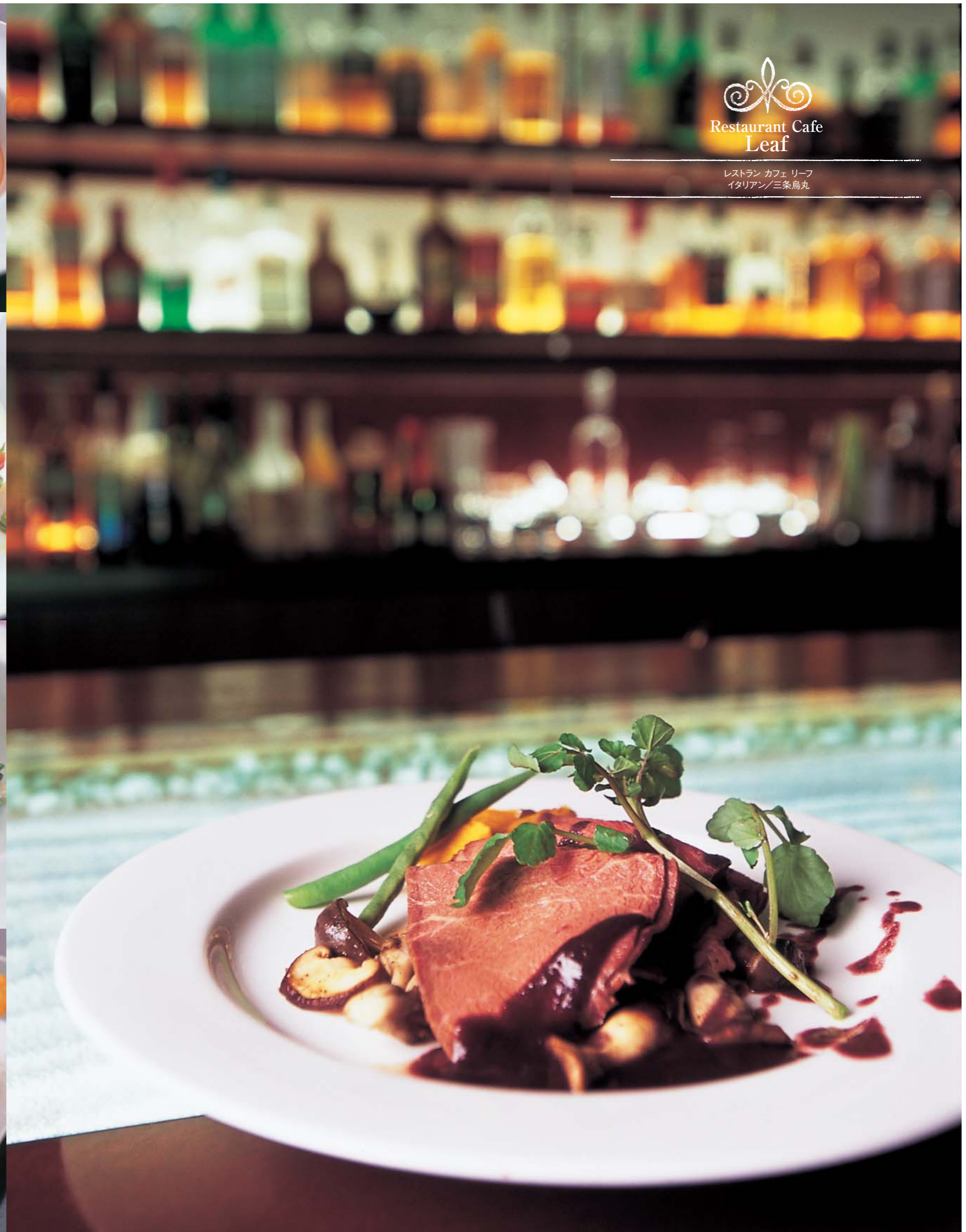
様々なシーンを演出する 開放的なラグジュアリー空間

大きなクリスマスツリーがテラス席から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ペ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」というだけあった、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。

大きなクリスマスツリーがテラス席から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ペ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」というだけあった、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。



1.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。2.長いも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。3.長いもや百合根など野菜豊富なカルパッチョはカ



Restaurant Cafe
Leaf

レストラン カフェ リーフ
イタリアン/三条烏丸

C h r i s t m a s D i n n e r

クリスマスコース 7000円

フォアグラのブディエーニ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リーニのスープ黒トリュフ風味
牡蠣と小葉のクリームリゾットシャンパン風味
イペリコ豚と丹波栗のラグー自家製キッタラ
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・フランスのパネトーネキヤ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○時○分 00:00~00:00

※要予約 ※2名から予約受付 ※○部制 00:00~00:00 00:00~00:00 ※予約時に「Leafを見た」と言えば、○○○○○○○○



京都市左京区田中飛鳥井町113-6
17:00~翌1:00 (LO/24:00)
日曜、祝日17:00~24:00 (LO/23:00)
第2-4日曜休 (16名以上で予約の場合は営業)
P無 予約がベター
禁煙席無 カード可
平均予算/3000円

1.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。2.長いも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。3.長いも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。4.長いも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。5.長いもや百合根など野菜豊富なカルパッチョはカ