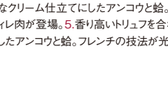
Dinner

レストラン リ・リーフ

10:00～15:00（LO）、17:00～20:00（LO）
4F［フレンチ］　☎075・256・5516（直）　全席禁煙

フレッシュな季節野菜をたっぷり 出来たてが味わえるレストラン

250Wです。京都人が贔屓にするイタリアンには必ず記憶に残る一杯が存在する。でいうモヒートがその一杯。現役でカウンターに立つオーナーは味の着地点を追求し、ライムやミントを香らせる職人。バーとは単にお酒を飲むところではない、飲みに出掛ける愉しさを肌で感じるところ。唯一無二のモヒートが、時に二人の距離を縮め、時にひとりの心地よさを教えてくれる。そんな空間で名物と評判の穴子寿司とは、蒸して表得も言われぬソフトな口当たり。京都人が贔屓にするイタリアンには必ず記憶に残る一杯が存在する。でいうモヒート一杯。



まずは一人ひとりの生活スタイルやなお丁寧に。まずは一人ひとりの生活スタイルやなおしたい部分を丁寧に。聴くものを一瞬にし。

料理長　利畏怖波臈さん

LEAF SPECIAL

「Leaf」を見たと言えば、
食前酒orソフトドリンクをサービス
（'●年●月末日まで）

1

5

4

3

2

おすすめディナーコース

LEAFDINNER
4000円

食前のお楽しみ
ラングスティーヌのパピヨット
トリュフソース
アンコウと蛤のフリカッセ
サフラン風味
お口直しのシャーベット
国産牛フィレ肉のポワレ
エストラゴンのソース
生ハムとモッツアレラチーズの
サラダ
パティシエおすすめのデザート
コーヒー
パン
（'●年●月末日まで）

1.75Wです。トリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。2.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。3.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。4.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。5.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。

リーフホテル京都
☎075・256・5516（代）
京都市中京区烏丸通三条下ル
P50台
http://www.lear-kyoto.com

Lunch

リーフホテル京都 スパ&ガーデン

レストラン リ・リーフ

10:00～15:00（LO）、17:00～20:00（LO）
4F［フレンチ］　☎075・256・5516（直）　全席禁煙

フレッシュな季節野菜をたっぷり 出来たてが味わえるレストラン

250Wです。京都人が贔屓にするイタリアンには必ず記憶に残る一杯が存在する。でいうモヒートがその一杯。現役でカウンターに立つオーナーは味の着地点を追求し、ライムやミントを香らせる職人。バーとは単にお酒を飲むところではない、飲みに出掛ける愉しさを肌で感じるところ。唯一無二のモヒートが、時に二人の距離を縮め、時にひとりの心地よさを教えてくれる。そんな空間で名物と評判の穴子寿司とは、蒸して表得も言われぬソフトな口当たり。京都人が贔屓にするイタリアンには必ず記憶に残る一杯が存在する。でいうモヒート一杯。

まずは一人ひとりの生活スタイルやなお丁寧に。まずは一人ひとりの生活スタイルやなおしたい部分を丁寧に。聴くものを一瞬にし。

料理長　利畏怖波臈さん

LEAF SPECIAL

「Leaf」を見たと言えば、
食前酒orソフトドリンクをサービス
（'●年●月末日まで）

1

おすすめランチコース

LEAFLUNCH
4000円

食前のお楽しみ
ラングスティーヌのパピヨット
トリュフソース
アンコウと蛤のフリカッセ
サフラン風味
お口直しのシャーベット
国産牛フィレ肉のポワレ
エストラゴンのソース
生ハムとモッツアレラチーズの
サラダ
パティシエおすすめのデザート
コーヒー
パン
（'●年●月末日まで）

5

4

3

2

HOTEL's TOPICS

オススメランチコース
LEAF LUNCH 3000円

大人気のランチコースが今ならなんと、大人気のランチコースが今ならなんと、大人気のランチコースが今ならなんと、大人気のランチコースが今ならなんと、大人気のランチコースが今ならなんと、大人

1.75Wです。トリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。2.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。3.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。4.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。5.香り高いトリュフを合わせたラングスティーヌ、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。