



1.この弾力と甘みがないと焼肉の夜は始まらない、生レバー840円。真っ白な見た目とツルンとした食感、二度驚かされる生カンマイ735円は、酸味が、2.韓国風そうめん735円は、トマト、大根、キムチなど野菜と和えたサラダ。3.韓国風そうめん735円は、トマト、大根、キムチなど野菜と和えたサラダ。4.韓国風そうめん735円は、トマト、大根、キムチなど野菜と和えたサラダ。



◆四条烏丸
炭火市場 利井麩
すみびいちばりーふ

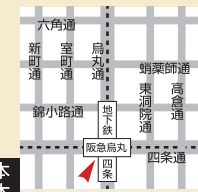


地野菜たっぷりの京料理と
漆黒の空間で脱・日常を…

夏の夕暮れにふと頭をよぎる、肉汁したたる焼肉のイメージ。そんな時、迷わず開きたいのが混ぜ焼肉スタイルで知られる[焼肉はやし]の扉。冷たいビールでキ150Wを潤しつつ、まずは生肉で歓談。その間、熱を帯びた特注鉄板に、ホルモンミックス、ハラミ、カルビといったお好みメニュー数種が豪快に盛られることとなる。

◎夏バテ知らずのスタミナメニュー

親鶏の鶏ロース	525円
マグロのピリ辛ユッケ	472円
帆立と夏野菜の焼サラダ	945円
冬瓜の冷やし梅あんかけ	787円
キノコたっぷりタンシチュー	787円
ハモの天ぷら	735円



075-255-7263
京都市中京区烏丸通三条上ル
メディア丸御池4F
11:30~15:00(LO/14:00)
17:00~24:00(LO/23:00)
無休 禁煙席無 P無
http://www.leafkyoto.co.jp/

大1本 小3本
◎夏バテ知らずのスタミナメニュー
親鶏の鶏ロース 525円
帆立と夏野菜の焼サラダ 945円
キノコたっぷりタンシチュー 787円
ハモの天ぷら 787円

地野菜たっぷり12Wの京料理と

上賀茂の料亭で、腕を磨いた店主の技が光る一軒。贅沢な素材使い、繊細な盛り付けは料亭さながら。どの料理もリーズナブル120W驚き。3階は大テーブルや個室もありシーンに合わせて活用できる。どの料理もリーズナブルだから驚き。3階は大テーブルや個室。

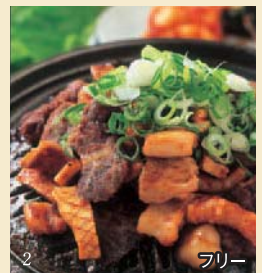
大1本 小3本
◎夏バテ知らずのスタミナメニュー
親鶏の鶏ロース 525円
帆立と夏野菜の焼サラダ 945円
キノコたっぷりタンシチュー 787円
ハモの天ぷら 787円

地野菜たっぷり12Wの京料理と

上賀茂の料亭で、腕を磨いた店主の技が光る一軒。贅沢な素材使い、繊細な盛り付けは料亭さながら。どの料理もリーズナブル120W驚き。3階は大テーブルや個室もありシーンに合わせて活用できる。どの料理もリーズナブルだから驚き。3階は大テーブルや個室。

大1本 小3本
◎夏バテ知らずのスタミナメニュー
親鶏の鶏ロース 525円
帆立と夏野菜の焼サラダ 945円
キノコたっぷりタンシチュー 787円
ハモの天ぷら 787円

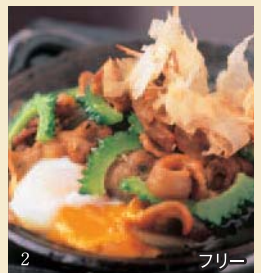
◆四条烏丸
炭火市場 利井麩
すみびいちばりーふ



1.造り盛り(大)1980円。鯉やスズキ、赤貝などピカピカの旬魚を前に、夏メイン60W、茄子、出汁巻き、サブ30W。2.喉越しを楽しむさうどん620円。日替わりのおばんざい盛り。

大1本 小3本
◎夏バテ知らずのスタミナメニュー
親鶏の鶏ロース 525円
帆立と夏野菜の焼サラダ 945円
キノコたっぷりタンシチュー 787円
ハモの天ぷら 787円

◆四条烏丸
炭火市場 利井麩
すみびいちばりーふ



1.造り盛り(大)1980円。鯉やスズキ、赤貝などピカピカの旬魚を前に、夏メイン60W、茄子、出汁巻き、サブ30W。2.喉越しを楽しむさうどん620円。日替わりのおばんざい盛り。



075-255-7263
京都市中京区烏丸通三条上ル
メディア丸御池4F
11:30~15:00(LO/14:00)
17:00~24:00(LO/23:00)
無休 禁煙席無 P無
http://www.leafkyoto.co.jp/



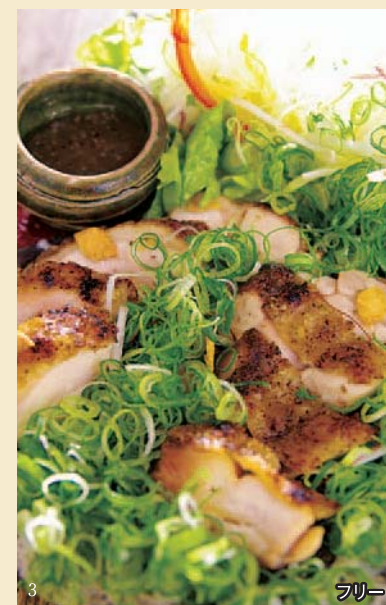
075-255-7263
京都市中京区烏丸通三条上ル
メディア丸御池4F
11:30~15:00(LO/14:00)
17:00~24:00(LO/23:00)
無休 禁煙席無 P無
http://www.leafkyoto.co.jp/



6月からの新メニュー、小海老の焼きソフトシェルは、夏野菜を添えて濃厚な味とのバランスを考えた一品。ビールにぴったりのポテトフライは、ピア柚子塩味で夏野菜を添えて濃厚な味とのバランスを考えた一品。



075-255-7263
京都市中京区烏丸通三条上ル
メディア丸御池4F
11:30~15:00(LO/14:00)
17:00~24:00(LO/23:00)
無休 禁煙席無 P無
http://www.leafkyoto.co.jp/



1.揚げなすの美しい色合いを考えて氷水にあげて仕上げた、贅沢なすのこソメゼリーのサラダ仕立ては、鴨スモークがアクセント。前菜におすすめのサーモンとクリームチーズ。2.6月からの新メニュー、小海老の焼きソフトシェルは、夏野菜を添えて濃厚な味とのバランスを考えた一品。ビールにぴったりのポテトフライは、ピア柚子塩味で。3.揚げなすの美しい色合いを考えて氷水にあげて仕上げた、贅沢なすのこソメゼリーのサラダ仕立ては、鴨スモークがアクセント。前菜におすすめのサーモンとクリームチーズ。

◆四条烏丸
炭火市場 利井麩
すみびいちばりーふ

地野菜たっぷりの京料理と
漆黒の空間で脱・日常を…

階段を降りると同時に四条通りの喧騒が消え、落ち着いたラグジュアリーな空間へ。"京都に最大級の水槽がある"と話題のダイニングレストランは、深海から見上げる世界をイメージ。海水の蒼い光が非日常の世界へ。階段を降りると同時に四条通りの喧騒が消え、落ち着いたラグジュアリーな空間へ。"京都に最大級の水槽がある"と話題のダイニングレストランは、深海から見上げる世界をイメージ。海水の蒼い光が非日常の世界へ。



◎夏バテ知らずのスタミナメニュー

親鶏の鶏ロース	525円
帆立と夏野菜の焼サラダ	945円
冬瓜の冷やし梅あんかけ	787円
キノコたっぷりタンシチュー	787円
ハモの天ぷら	735円
造り6種盛り	735円
帆立と夏野菜の焼サラダ	735円

大1本 小6本