リーフホテル京都　スパ&ガーデン

1P Bパターン

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

380W／1.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鮑。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鮑。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様。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鮑。4.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。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。6.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。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。7.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鮑。メインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。

レストラン　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

230W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。

HOTEL's TOPICS
オススメランチコース　LUNCH 3000円
90W／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、大人気のラ

バイキング名
大人3465円、こども1732円　← 税サ込金額

メニュー一例
◇
鮮魚のカルパッチョ
スモークサーモン
生ハムのサラダ仕立て
海鮮ちらし寿司
湯葉の和風仕立て
野菜の炊き合わせサラダ
ビーフステーキ
鮮魚のポワレ
スパゲッティ　ピザ　カレー
ホテル特製スイーツ
季節のフルーツ各種
※内容は時期により異なる
※ディナーバイキングは大人4966円、こども2887円
('●年●月末日まで)

フリー
(注釈などを表記)
文字数は、この枠内で収まる範囲で対応

紹介したバイキングが昼か夜か
読者にわかりやすいように明記

リーフホテル京都　スパ&ガーデン

1P Aパターン

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

380W／1.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鮑牛フィレ肉が登場。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。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鮑。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鮑牛フィレ肉が登場。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鮑。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鮑。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。

バイキング名
大人3465円、こども1732円　← 税サ込金額

メニュー一例
◇
鮮魚のカルパッチョ
スモークサーモン
生ハムのサラダ仕立て
海鮮ちらし寿司
湯葉の和風仕立て
野菜の炊き合わせサラダ
ビーフステーキ
鮮魚のポワレ
スパゲッティ　ピザ　カレー
ホテル特製スイーツ
季節のフルーツ各種
※内容は時期により異なる
※ディナーバイキングは大人4966円、こども2887円
('●年●月末日まで)

フリー
(注釈などを表記)
文字数は、この枠内で収まる範囲で対応

紹介したバイキングが昼か夜か
読者にわかりやすいように明記

レストラン　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

230W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。

HOTEL's TOPICS
オススメランチコース　LUNCH 3000円
90W／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、大人気のラ

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

3 料理（一品ヨリ）

2 料理（一品ヨリ）

1 料理（一品ヨリ）

6 料理（一品ヨリ）

5 料理（一品ヨリ）

4 料理（一品ヨリ）

380W／1.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鮑。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鮑。フレンチの技法が光るメインディッシュの王様。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鮑。4.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。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。6.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。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。7.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鮑。メインディッシュの王様・牛フィレ肉が登場。

バイキング名

大人3465円、こども1732円 ← 税サ込金額

メニュー一例

◇

鮮魚のカルパッチョ
スモークサーモン
生ハムのサラダ仕立て
海鮮ちらし寿司
湯葉の和風仕立て
野菜の炊き合わせサラダ
ビーフステーキ
鮮魚のポワレ
スパゲッティ　ピザ　カレー
ホテル特製スイーツ
季節のフルーツ各種

※内容は時期により異なる
※ディナーバイキングは大人4966円、こども2887円
（'●年●月末日まで）

フリー（注釈などを表記）文字数は、この枠内で収まる範囲で対応

紹介したバイキングが昼か夜か読者にわかりやすいように明記

7 店内 or バイキング風景

レストラン 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

230W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。

HOTEL's TOPICS

オススメランチコース　LUNCH 3000円

90W／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、大人気のラ

フリー

リーフホテル京都　スパ&ガーデン

1 バイキング風景 or 料理集合

380W／1.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鮑牛フィレ肉が登場。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。 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鮑。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鮑牛フィレ肉が登場。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鮑。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鮑。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。

バイキング名

大人3465円、こども1732円 ← 税サ込金額

メニュー一例

◇

鮮魚のカルパッチョ
スモークサーモン
生ハムのサラダ仕立て
海鮮ちらし寿司
湯葉の和風仕立て
野菜の炊き合わせサラダ
ビーフステーキ
鮮魚のポワレ
スパゲッティ　ピザ　カレー
ホテル特製スイーツ
季節のフルーツ各種

※内容は時期により異なる
※ディナーバイキングは大人4966円、こども2887円
（'●年●月末日まで）

フリー（注釈などを表記）文字数は、この枠内で収まる範囲で対応

紹介したバイキングが昼か夜か読者にわかりやすいように明記

2 料理 or 店内

4 料理（一品ヨリ）

3 料理（一品ヨリ）

レストラン 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

230W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。

HOTEL's TOPICS

オススメランチコース　LUNCH 3000円

90W／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、大人気のラ

フリー