

飾らない美食に魅了される 普段着感覚のビストロ

15W × 2L



内観 or 料理込みの内観

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蛤牛フィレ肉が登場。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。

レストラン リーフ カラスマ

烏丸三条

フレッシュな季節野菜を 14W × 2L
出来たてが味わえるところ

230Wです。京都人が鼻屑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。パ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、蒸して表でも言われぬソフトな口当たり。京都人が鼻屑にするイタリアンには必ず記憶に残る。

☎075-256-5516(代)
京都市中京区烏丸通三条下ル
10:00~15:00(LO)
17:00~20:00(LO)
全席禁煙
P50台
<http://www.lear-kyoto.com>



パーティに
関する内容
20W × 15L で
300W 程度
写真ありは
260W 程度

Party Plan

収容人数：着席最大00名、立食最大00名

☆パーティ貸切りプラン(一例) 1人 6500円

オリジナルコース料理(8皿)
+ 飲み放題90分 / 20名様〜
内容は応相談

☆その他、パーティや結婚式の二次会など
値段も内容もオーダーメイドで応相談



Party

レストラン リーフ カラスマ

烏丸三条

フレッシュな季節野菜を 14W × 2L
出来たてが味わえるところ

230Wです。京都人が鼻屑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。パ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。京都人が鼻屑にするイタリアンには必ず記憶に残る。

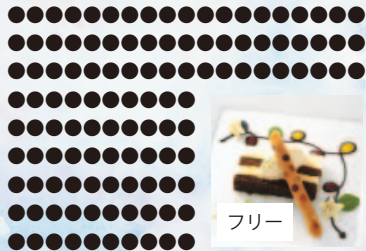
パーティに関する内容
20W × 15L で
300W 程度
写真ありは
260W 程度

Party Plan

収容人数：着席最大00名、立食最大00名

☆パーティ貸切りプラン(一例) 1人 6500円
オリジナルコース料理(8皿)
+飲み放題90分/20名様~/
内容は応相談

☆その他、パーティや結婚式の二次会など
値段も内容もオーダーメイドで応相談



音響
設備

マイク

プロジェ
クター

貸切

着席
50名
以上

特製
ケーキ

駅近

控室

カラ
オケ

特典
あり

飾らない美食に魅了される
普段着感覚のビストロ

15W × 2L



内観 or 料理込みの内観

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蛤牛フィレ肉が登場。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。



統合 OK



フリー



フリー

統合 OK



フリー



☎075-256-5516(代)
京都市中京区烏丸通三条下ル
10:00~15:00 (LO)
17:00~20:00 (LO)
全席禁煙
P50台
<http://www.lear-kyoto.com>

レストラン リーフ カラスマ

烏丸三条

12W × 2L

フレッシュな季節野菜を
出来たてが味わえるところ

180Wです。京都人が鼻屑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。パ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。京都人が鼻屑にするイタリアンには必ず記憶に残る。



☎075-256-5516(代)
京都市中京区烏丸通三条下ル
10:00~15:00(LO)
17:00~20:00(LO)
全席禁煙
P50台
<http://www.lear-kyoto.com>

パーティに関する内容
20W × 5Lで
100W程度
アイコン5つの場合は
140W程度

Party Plan

収容人数：着席最大00名、立食最大00名

☆パーティ貸切りプラン(一例) 1人 6500円
オリジナルコース料理(8皿)+飲み放題90分/
20名様~/内容は応相談

☆その他、パーティや結婚式の二次会など
値段も内容もオーダーメイドで応相談



220W/1.トリュフを合わせたラングスティース、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤牛フィレ肉が登場。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。2.香り高いトリュフを合わせたラングスティース、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤牛フィレ肉が登場。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ス、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



飾らない美食に魅了される
普段着感覚のビストロ

12W × 2L

内観 or 料理込みの内観

飾らない美食に魅了される 普段着感覚のビストロ

12W × 2L



内観 or 料理込みの内観



220W/1.トリュフを合わせたラングスティース、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤牛フィレ肉が登場。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。2.香り高いトリュフを合わせたラングスティース、まろやかなクリーム仕立てにしたアンコウと蛤牛フィレ肉が登場。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ス、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



☎075-256-5516(代)
京都市中京区烏丸通三条下ル
10:00~15:00(LO)
17:00~20:00(LO)
全席禁煙
P50台
<http://www.lear-kyoto.com>

レストラン リーフ カラスマ

烏丸三条

12W × 2L

フレッシュな季節野菜を
出来たてが味わえるところ

180Wです。京都人が鼻屑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。パ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。京都人が鼻屑にするイタリアンには必ず記憶に残る。

Party Plan

収容人数：着席最大00名、立食最大00名

☆パーティ貸切りプラン(一例) 1人 6500円
オリジナルコース料理(8皿)+飲み放題90分/
20名様~/内容は応相談

☆その他、パーティや結婚式の二次会など
値段も内容もオーダーメイドで応相談



パーティに関する内容
20W × 5Lで
100W程度
アイコン5つの場合は
140W程度