



1 サブ/フリー
分割可
・タテ1カット(80W)
or
・ヨコ2カット(計80W)



2 サブ/フリー
1. キャプション計80文字じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物40 2. 肉の旨みを逃さないようにじっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物40



メイン/料理or内外観

キャプション60文字 う、じっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物の赤ワインボン酢ソースと仏産の茸を添えて60

Restaurant Leaf 京都

レストラン リーフ きょうと/イタリアン/鳥丸御池

キャッチ15文字
19席の料理は多彩な日本酒と

本文200文字 京都町の趣ながら、気取りのない料理と陽気なスタッフが迎えてくれるギャップが心憎い一軒。気軽な居酒屋とはいえ食材にはこだわり、上賀茂の朝採り野菜など京都ならではの食材をたっぷり使っている。さらに、味付けも京都らしくアレンジ。この冬いおしの和風チゲ鍋は、カツオと昆布の和風ダシを利かせて、味噌を隠し味にした、親しみやすい味わい。空間も味も和の雰囲気漂い心地よいひとときを約束して200。

075-255-7263
京都市中京区鳥丸三条上ル 4F
00:00~00:00(LO/00:00)
00:00~00:00(LO/00:00)
休有無 全席禁煙
完全個室無
P有無
<http://www.leafkyoto.net/>



キャッチ(25文字) 奥には秘密の隠れ家

キャプション40文字
ようにじっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物40



サブ/フリー



サブ/フリー

キャプション40文字
ようにじっくりと低温で火を入れた京都丹波牛のロースト。今や名物40