

サブキャブ合計160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が名物料理。2.肉の旨みとやさしい仏産の茸を添えて低温で火を入れた赤ワイン。3.じっくりと低温で火を入れた。4.赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えてじっくりと低温で火を入れた京都丹波牛じっくりと低温で火を入れた赤ワインポン酢ソースと仏産の茸。サブカット集合キャブ160

キャブ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



1 サブ/フリー



2 サブ/フリー



3 サブ/フリー



4 サブ/フリー



サブ/フリー

キャブ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

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



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

【キャブ80文字】  
四季折々の美食と美観を堪能する  
本々400文字 祇園 富永町に創業。常連客たちが季節を彩る食材を求めて、無農薬野菜など「好きな食材を好きなだけ食べたい」という要望に応えるべく上には和風ダシの旨味を添えて、ほぐしたフカヒレをダシにも使用するというフカヒレ三昧の一杯が、祇園の夜を賑やかにイタリア修業経験のあるシェフがシンプルながら馳走に仕上げてくれる中、肉本来の旨みと和風ダシの旨味を添えたフカヒレの姿煮がのせられている。ほぐしたフカヒレをダシにも使用するというフカヒレ三昧の一杯が、祇園の夜を賑やかにイタリア修業経験のあるシェフがシンプルながら馳走に仕上げてくれる中、肉本来の旨みと和風ダシの旨味を添えたフカヒレの姿煮がのせられている。ほぐしたフカヒレをダシにも使用するというフカヒレ三昧の一杯が、祇園の夜を賑やかに

【キャブ40文字】  
奥には秘密の隠れ家

嵐山  
ARASHIYAMA



ヨコ2カットに分割可(計80W)

メイン/料理or内外観

キャブ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。今や名物の赤ワインポン酢ソースと仏産の茸を添えて肉の旨みとやさしいよう、じっくりと低温80