

LEO's
KITCHEN

食べること、
それは生きている喜び

秋の贈り物

LEO's KITCHEN

～秋の収穫祭～

Duck Pastrami and
Marinated Mushroom Salad

合鴨パストラミと
きのこマリネのサラダ

Sサイズ 590(税込649)

Mサイズ 990(税込1,089)

※画像はMサイズです。



旬のしめじ、エリンギ、まいたけのマリネと
合鴨パストラミ、味玉をトッピングした
豪華なサラダです!

Rigatoni pasta with porcini cream

ポルチーニクリームの
リガトーニ

Sサイズ 730(税込803)

Mサイズ 1,290(税込1,419)

※画像はMサイズです。



「リガトーニ」とは、マカロニより少し太い
ショートパスタです。
ベーコンとポルチーニのクリームソースが、
しっかり絡んで味わい濃厚!

ベーコンとたっぷりの銀杏をトッピングした
薄生地ピザ「フラムクーヘン」。
秋を感じるほろ苦いちょっと大人のピザです。

Bacon and ginkgo pizza

銀杏とベーコンのフラムクーヘン

Sサイズ 790(税込869)

Mサイズ 1,390(税込1,529)

※画像はMサイズです。



Fish and Chips

～ Autumn salmon & Chinese yam ～

秋鮭と長芋の
フィッシュ&チップス

790(税込869)



秋鮭と長芋をシンプルにフライにしました。
カリッ、サクッ、ふわっ・・・
素材の味をお楽しみくださいませ!

Grilled Boar and Ezo deer Pate

秋のジビエ盛合せ

いのしし

えぞしか

～九州産天然猪の炙り焼き&北海道産蝦夷鹿のパテ～

1,490(税込1,639)

脂のしつこさがなく力強い味わいが魅力の天然猪肉の炙り焼きと、
クセがなく食べやすい味に仕上げた蝦夷鹿のパテの盛合せ。
秋のジビエ料理は、ビールにピッタリ!



アレルギーは大丈夫ですか?

*特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。
*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございますことをご承知お下さい。

※器・盛り付けは一例です