



ORTIVO

レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名:開業10周年記念 〜Grazie Mille〜

期間:2025年6月1日〜2025年7月31日まで
料金:18,700円

■お品書き

シェフからの一皿

縹鯨、キャビアと茄子の含め煮のサラダ仕立て

旬魚のパデッラ

ウイキョウのレモンマリネ添え

メツツェリングイネ

鰻と夏野菜のオイルソースからすみを散らして

黒毛和牛フィレのロースト
旬菜を添えて

ORTIVO特製ドルチェ 食後の飲み物

※当メニュー内容は、6/1〜7/31の期間となります。
(期間中に複数回、当メニューをご利用の方は連食対応をさせていただきますので、ご予約時にお申し付けください。)

※仕入れの都合によりメニューが変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご【もも】バナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:【7月限定】和洋折衷コース

期間:2025年7月1日〜2025年7月31日まで
料金:15,400円

■お品書き

シェフからの一皿

お造り盛り合わせと薬味のインサラータ

鮎の丸焼き 夏野菜のすり流しと共に

大和橘麺の冷製ペスカトーレ

黒毛和牛サーロインのロースト
季節野菜添え
ご飯、香の物、汁物

ORTIVO特製ドルチェ 食後の飲み物

【期間中に複数回和洋折衷コースを希望の方へ】
こちらのコースの連食対応は不可でございます。
連食対応希望の方は、他のコースよりお選び下さいませ。

※当メニューは、7/1〜7/31の期間限定コースでございます。
※仕入れの都合によりメニューが変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら 鮭 さば
【ごま】【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご【もも】バナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:Ghiotto ギョット【美食】

期間:2025年6月1日〜2025年7月31日まで
料金:13,750円〜

■お品書き

シェフからの一皿

「インサラータ・エスターテ」
旬の魚介と彩り野菜のサラダ仕立て

鮎のコンフィ

胡瓜とメロンのスムージー、
生ハムを添えて

スパゲッティーニ

鰻と万願寺唐辛子のオイルソース からすみを散らして

京都産黒毛和牛サーロイン
のタリアータ

※追加料金でメイン料理をお取替えいただけます

- 本日の鮮魚を使った一皿
(差額無し)- 黒毛和牛フィレのロースト
(+3,630)

- 仔羊のロースト(+2,200)

ORTIVO特製ドルチェ 食後の飲み物

※当メニューは、6/1〜7/31の期間となります。
(期間中に複数回Ghiottoコースご利用の方は連食対応をさせていただきますので、ご予約時にお申し付けください。)

※仕入れの都合によりメニューが変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら 鮭 さば

ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご【もも】バナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



ORTIVO

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名: **Piace ピアーチェ【好感】**
期間: 2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金: 9,350円～



■お品書き

ガスパッチョスープ
炙り帆立とモッツアレラチー
ズを浮かべて

旬魚と茄子の重ね焼き パ
プリカのソース

スパゲッティーニ
鰯のパン粉焼きを散らした
マリナーラソース

京もち豚のロトリーニ 南瓜
と赤玉葱のマリネ添え

※追加料金でメイン料理を
お取替えいただけます
- 本日の鮮魚を使った一皿
(+1,210)

-
黒毛和牛サーロインのロース
ト (+2,640)
- 黒毛和牛フィレのロースト
(+4,950)
- 仔羊のロースト (+3,300)

ORTIVO特製ドルチェ 食後
のお飲み物

※当メニューは、6/1～7/31の期間となります。
(期間中に複数回Piaceコースご利用の方は連
食対応をさせていただきますので、ご予約時
にお申し付けください。)

※仕入れの都合によりメニューが変更される場
合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告
はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 えび かに くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご【もも】バナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が
含まれております。



メニュー名:【鉄板】シェフお任せコース
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:8月以外 27,500円
8月のみ 19,800円

メニュー名:
【お子様】ステーキ満腹コース
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:6,050円

メニュー名:【お子様】洋食プレート
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:3,300円

メニュー名:【予約制ランチコース】
期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで
料金:5,500円～



MINEラウンジ

メニュー名:
【期間限定】MINEラウンジ軽食セット(18:30～21:00)
期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで
料金:3,300円～

メニュー名:**Cafe【12:30～】**
期間:2024年3月1日～2026年3月31日まで

メニュー名:**BAR【18:00～】**
期間:2024年3月1日～2026年3月31日まで



朝食

メニュー名:

オルティーヴォ 選べる3種プレート

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7～12歳) 1,705円
小人(4～6歳) 1,100円

メニュー名:**紙屋川 和洋食buffet**

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7～12歳) 1,705円
小人(4～6歳) 1,100円



低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食・和洋】
期間：2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食・洋】
期間：2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食・お子様】
期間：2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金：2,640円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【朝食・大人】
期間：2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金：2,695円

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【朝食・お子様】
期間：2025年3月1日～2026年3月31日まで
料金：1,320円



アニバーサリーケーキ

メニュー名:

季節のフルーツ 生クリームケーキ

期間:2025年4月1日～2026年3月31日まで

料金:5号 約15cm (2～5人用) 3,850円
6号 約18cm (5～8人用) 4,620円
7号 約21cm (8～12人用) 5,500円



オルティーヴォ テイクアウト

メニュー名:

【テイクアウト】しぐれ煮重弁当

期間:2025年6月1日～2025年7月31日まで

料金:4,950円