

メニュー名:京の食材堪能コース  
〜”京”nese〜期間:2025年9月1日〜2025年11月30日まで  
料金:16,500円

## ■お品書き

秋季のお突き出し

・中トロとしば漬けのお米サラダ

・九条ネギと丹波地鶏のミネストローネ

・大納言小豆とフォアグラブリオッシュトースト添え

とようけ豆腐のババロアと生ハム 亀岡牛の生ハムと共に

万願寺唐辛子と甘鯛のアルフォルノ 3色のソース

スパゲッティ

鱧と京丹波大黒本しめじのオイルソース

京都産黒毛和牛サーロインのロースト 秋の京野菜を添えて

ORTIVO特製ドルチェ 食後の飲み物

※こちらのコースは【連食対応不可】でございます。  
(連食による内容変更を希望の方は、他コースよりお選び下さいませ。)  
※当メニュー内容は、9/1〜11/30の期間でございます。  
※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

## メニュー名:Ghiotto ギョット【美食】

期間:2025年9月1日〜2025年10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・オルティーヴォ」

旬の魚介と彩り野菜のサラダ仕立て

万願寺唐辛子と太刀魚のアルフォルノ 3色のソース

スパゲッティ

九条ネギと春菊、京もち豚のアマトリチャーナ 黒煎り七味添え

京都産黒毛和牛サーロインのロースト 京の食材と共に

※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、9/1〜10/31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

## メニュー名:Piace ピアーチェ【好感】

期間:2025年9月1日〜2025年10月31日まで  
料金:9,350円〜

## ■お品書き

戻り鰹のカルパッチョ 京水菜のサラダ仕立て

九条ネギのミネストローネと金目鯛のココット煮

スパゲッティ

京丹波大黒本しめじを使った茸のクリームソース

京もち豚のポルペッtone 茄子のマリネと生ハム添え

※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 食後の飲み物

※当メニューは、9/1〜10/31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

【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。

■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。

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。



レストラン「オルティーヴォ」

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:【18:00～】 27,500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～



## オルティーヴォ テイクアウト

メニュー名:近江牛しぐれ煮重弁当

期間:2025年6月1日～2025年11月30日まで  
料金:4,950円

メニュー名:ステーキ重弁当

期間:2025年7月1日～2026年3月31日まで  
料金:3,500円

メニュー名:「魚菊」お寿司テイクアウト

期間:2025年10月1日～2025年12月26日まで  
料金:4,950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11月30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:

**【10/1より】オルティーヴォ 選べる3種プレート**

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円  
中人(7～12歳) 1,980円  
小人(4～6歳) 1,320円

メニュー名:

**【10/1より】紙屋川 和洋食buffet**

期間:2025年10月1日～2026年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 3,300円  
中人(7～12歳) 1,980円  
小人(4～6歳) 1,320円



## 低アレルギーメニュー

メニュー名:

**低アレルギーメニュー【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:

**低アレルギーメニュー【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:

**低アレルギーメニュー【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:

**低アレルギーメニュー【朝食・大人】**

期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで

料金:【9月30日まで】 2,695円  
【10月1日より】 3,300円

メニュー名:

**低アレルギーメニュー【朝食・お子様】**

期間:2025年3月1日～2026年3月31日まで

料金:【9月30日まで】 1,320円  
【10月1日より】 1,650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