

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 黒七味添え

とようけ豆腐のババロアと生ハム 揚げ湯葉を散らして

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

鰯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 食後のお飲み物

※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
【ゼラチン】 りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ 【アーモンド】
マカダミアナッツ

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 食後のお飲み物

※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と色んな茸のクリームソース

京もち豚のポルペットーネ 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 食後のお飲み物

※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

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

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。

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～



オルティーヴォ テイクアウト

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



MINEラウンジ

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