



ORTIVO

レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名:【4月限定】和洋折衷コース
期間:2026年4月1日～2026年4月30日まで
料金:15,400円



■お品書き

シェフからの一皿

旬の魚介盛り合わせと山菜
のサラダ仕立て

旬魚のうろこ焼き

桜海老とフキノトウの餡掛
け風

自家製タリオリーニ

蛤と春野菜の白味噌ソース
柚子の香り

京都産黒毛和牛サーロイン
のローストと3種のコンディメ
ント

筍御飯 赤出汁 香の物

2種から選べる特製ドルチェ
カフェ

※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。)

※当メニューは、4/1～5/31の期間でのご提供
でございます。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合
がございます。

※当日のアレルギー食材・お苦手食材における
ご対応はいたしかねます。

【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

本メニューには、【】でくくられたアレルギー物質が

メニュー名:
【鉄板カウンター】近江牛と京野菜の
鉄板焼きコース
期間:2026年4月1日～2026年5月31日ま
で
料金:【4月1日～】 22,000円



■お品書き

前菜2種盛り合わせ

・中トロと金柑のマチエドニ
アを添えたクロステーニ
・生ハムとモッツアレラチー
ズ、京小松菜ジェノヴェーゼ
の冷製パスタ カプレーゼ
仕立て

鉄板で炙ったオマール海老
と丹波占地、彩り野菜の「イ
ンサラータ・オルティーヴォ」
白味噌のドレッシング

旬魚と春野菜の鉄板焼き
九条ネギと共に

ヨーグルトソルベと旬果の
お口直し

近江牛フィレと季節野菜の
鉄板焼き
3種のコンディメント

京風ガーリックライス
赤出汁 香の物

2種から選べる特製ドルチェ
カフェ

※当メニューは、4/1～5/31の期間でのご提供
でございます。
(期間中に複数回こちらの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を変更する場合
がございます。

※当日のアレルギー食材・お苦手食材における
ご対応はいたしかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】そば

メニュー名:
【シグネチャーコース】京の食材堪能コー
ス ～京nese～
期間:2026年4月1日～2026年5月31日ま
で
料金:【4月1日～】 16,500円



■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】

・京都伏見のお酒でマリネし
た生ハムとモッツアレラチー
ズ
・京都北野とようけ屋の絹
豆腐を使ったムース 抹茶
塩と共に

春野菜と中トロの「インサラ
ータ・ディ・リーゾ」ミモザ風
京都鷹峯松野醤油を使った
ふんわり泡のソース

あられを纏った旬魚のフリッ
ト

湯葉と京風ブロード仕立て

スパゲッティ
丹波大黒本占地と紋甲イカ
の軽いイカ墨ラグーソース

京都産黒毛和牛サーロイン
のロースト
オレンジ香る西京味噌を添
えて

2種から選べる特製ドルチェ
カフェ

※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。)

※当メニューは、4/1～5/31の期間でのご提供
でございます。

※仕入れの都合によりメニューを変更する場合
がございます。

※当日のアレルギー食材・お苦手食材における
ご対応はいたしかねます。

含まれております。

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。

【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:【ライトコース】Ottimo
〜オッティモ〜

期間:2026年4月1日〜2026年5月31日ま

で

料金:【4月1日〜】 9,900円〜



■お品書き

春野菜と生ハムを巻いたブー
ケサラダ
甘酸っぱい苺のドレッシン
グ

真鯛と丹波占地のプロデッ
ト
アイオリソースと共に

スパゲッティ
京都産黒毛和牛と筍のミー
トソース 木の芽の香り

京もち豚とモルタデッラのア
フェッタート
京小松菜のサルサヴェルデ
添え

〜追加料金でメインを変更
していただけます〜

- ・本日の鮮魚(+1,210円)
- ・京都産黒毛和牛サーロイ
ン(+2,640円)
- ・近江牛フィレ(+5,500円)
- ・オーストラリア産仔羊(+3,
300円)

2種から選べる特製ドルチェ
カフェ

※当メニューは、4/1〜5/31の期間でのご提供
でございます。
(期間中に複数回こちらの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を変更する場合
がございます。

※当日のアレルギ―食材・お苦手食材における
ご対応はいたしかねます。

【アレルゲン情報】

■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。



レストラン「オルティーヴォ」

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～2027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～2027年3月31日ま
で
料金：3,300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10月1日～2026年7月31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～2027年3月31日まで

料金:【～3月31日】 3,500円
【4月1日～】 3,850円



MINEラウンジ

メニュー名:
**【期間延長！】MINEラウンジ軽食セッ
ト**
期間:2025年11月1日～2026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～2027年3月31日ま
で

メニュー名:**BAR【18:00～】**
期間:2024年3月1日～2027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～2027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～2027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～2027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～2027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～2027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～2027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:

低アレルゲンメニュー【朝食・お子様】

期間:2025年3月1日～2027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～2027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