



ORTIVO

リストラテ「オルティーヴォ」

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ィーニ
- ・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。

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エッタート
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

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 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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

【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、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



5月のレストランメニュー

VIALA
annex京都鷹峯

〒603-8451
京都府京都市北区衣笠鏡石町47
TEL.075-491-1098

ORTIVO

リストランテ「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～2027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～2027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～2027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～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:

低アレルギーメニュー【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