

メニュー名:京の食材堪能コース
〜”京”nese〜期間:2025年12月1日〜2026年2月28日まで
料金:16,500円

■お品書き

冬季のお突き出し

聖護院大根とズワイガニの
「ルーナ・ピエーナ」京鴨のつみれと温度卵
チーズフォンデュと九条ネ
ギと共にスパゲッティ 甘鯛と京小松
菜のサルサヴェルデ京都産黒毛和牛サーロイン
のロースト

京風リゾピラフを添えて

ORTIVO特製ドルチェ 食後
のお飲み物※年末年始期間(12/30〜1/11)は販売を休止して
おります※※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、12/1〜2/28の期間ござい
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
マカダミアナッツ本メニューには、【】でく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 ギオット【美食】

期間:2025年11月1日〜2026年1月11日まで
料金:13,750円〜

■お品書き

シェフからの一皿

鰯と聖護院大根の“Luna
Piena” 柚子の香り金目鯛と大黒本占地の蒸し
焼き 京小松菜のサルサヴェ
ルデ添えスパゲッティ ズワイ蟹と春
菊のトマトソース京都産黒毛和牛サーロイン
のロースト 旬菜と共に※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、11/1〜1/11の期間となります
(年末年始を除く)。
(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 パナナ

メニュー名:Ghiotto ギオット【美食】

期間:2026年1月17日〜2026年2月28日まで
料金:13,750円〜

■お品書き

シェフからの一皿

鰯と蛸、季節野菜の「インサ
ラータ・オルティーヴォ」【レシコンクール入賞料理】
京都が誇る、大地と海のマ
リアージュ自家製手打ちパスタ
京野菜の煮込みソース チー
ズフォンデュと共に京都産黒毛和牛サーロイン
のロースト 旬菜を添えて※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、1/17〜2/28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

【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。

【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11月1日～2026年1月11日まで

料金: 9,350円～



■お品書き

鰯のカルパッチョ 聖護院
大根と林檎のマチェドニア

真鯛のブルッチャート 海老
芋のポタージュと共に

スパゲッティ
蛸の柔らか煮と京小松菜の
サルサヴェルデ

丹後路鶏と京丹波大黒本
占地のカチャトーラ

※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、11/1～1/11の期間となります
(年末年始を除く)。
(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

メニュー名: **Piace ピアーチェ【好感】**

期間: 2026年1月17日～2026年2月28日まで

料金: 9,350円～



■お品書き

ほんのり温かいマグロのタ
ルタルサラダ

聖護院大根と鰯のロースト
ケッカーソース

スパゲッティ
魚介の軽い煮込みソース
京水菜と共に

京もち豚のボローニャ風カ
ツレツ

※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、1/17～2/28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

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:【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～



【年末年始】レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名:Augurio(アウグーリオ)

期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで

料金:【12/30～1/3】 19,800円



Augurio

～ アウグーリオ ～



■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」

中トロ・烏賊・真鯛と彩り野菜のサラダ仕立て

近江牛と聖護院大根のパデッラ グレモラータソース

タリオリーニ

金目鯛と菜ノ花のオイルソース 唐墨と柚子の香り

国産黒毛和牛フィレのロースト 季節野菜を添えて

オルティーヴォ特製ドルチェ

※当メニューは、12/30～1/3の年末年始限定コースでございます。
 ※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:Fortuna(フォルトゥーナ)

期間:2025年12月30日～2026年1月3日まで

料金:【12/30～1/3】 15,400円



Fortuna

～ フォルトゥーナ ～



■お品書き

シェフからの一皿

魚介のタルタルと聖護院大根のサラダ仕立て

旬魚と丹波占地のココット 煮 ライムバター風味

スパゲッティーニ

丹後路鶏と九条ネギのソース チーズフォンデュと共に

京都産黒毛和牛サーロインのロースト 季節野菜を添えて

オルティーヴォ特製ドルチェ

※当メニューは、12/30～1/3の年末年始限定コースでございます。
 ※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。



【年末年始】レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名:

年末年始お子様ステーキコース

期間:2025年12月30日～2026年1月3日ま
で

料金:【12/30～1/3】 6,600円

メニュー名:

年末年始お子様洋食プレート

期間:2025年12月30日～2026年1月3日ま
で

料金:【12/30～1/3】 3,850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～2026年3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～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:

【お正月】オルティーヴォ特別朝食

期間:2026年1月1日～2026年1月3日まで

料金:大人 4,400円
中人(7～12歳) 3,300円
小人(4～6歳) 2,200円

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