

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名:
【鉄板】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chedニアを添えたクロスティーニ
・生ハムとモツツアレラチーズ、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
九条ネギの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。

【アレルゲン情報】

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、【】でくぐられたアレルギー物質が

メニュー名:
【京nese】京の食材堪能コース
期間:2026年4月1日~2026年5月31日まで
料金:4月1日~ 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ツツアレラチーズ
・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。

■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】カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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。

含まれております。

【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】カシューなツツ 【アーモンド】
マカダミアナツツ

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 リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名:【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

真鯛と丹波占地のブロッ Tok

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、【】でくくられたアレルギー物質が
含まれております。

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: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