

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

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】

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。

■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。

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。



ORTIVO

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名:【Ottimo】オットィモ

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ュート
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: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