



ORTIVO

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名：近江牛と旬菜の鉄板焼きコース【鉄板カウンター】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：22,000円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】
・焼き茄子と雲丹 京都産黒毛和牛コンソメ
・鉄板マルゲリータ 生ハム添え

炙りオマール海老と蕪のサラダ仕立て

旬魚と丹波占地の鉄板焼き 湯葉と京風ブロードと共に

旬果とソルベのお口直し
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、9/1～11/30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

メニュー名：京nese～京の食材堪能コース～【シグネチャーコース】

期間：2026年9月1日～2026年11月30日まで
料金：16,500円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】
・蕪の温かいポタージュと甘海老
・豆乳の塩ジェラートと大納言小豆のフリット

旬の魚介と彩り野菜の「インサラータ・オルティーヴォ」

鱧と湯葉の「京風ズッパ・ディ・ペッシェ」

京都産小麦のタリオリーニ
中トロと京水菜のソースからすみを散らして

京都産黒毛和牛サーロインのロースト

小さなおばんざいを添えて

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、9/1～11/30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

メニュー名：【11月限定】和洋折衷コース

期間：2026年11月1日～2026年11月30日まで
料金：15,400円

■お品書き

シェフからの一皿

お造り盛り合わせとハーブサラダ

旬魚と松茸のカルタファッタ 酢橘を添えて

京都産黒毛和牛サーロインのステーキ

栗ごはん 赤出汁

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、11/1～11/30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含まれております。

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。

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：Ottimo ～オッティモ～
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：9,900円～



■お品書き

鰹と茄子のアグロドルチェ
赤紫蘇の泡を添えて

旬魚のブルッチャート香
草バター焼き
小芋のポタージュと共に

スパゲッティ 丹波占地
のオイルソース
生ハムとパルミジャーノ
チーズを散らして

丹後路鶏と季節野菜のロー
スト
バルサミコソース

～ 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、9/1～11/30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：近江牛しぐれ煮重弁当
期間：2026年4月1日～2027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：2026年4月1日～2027年3月31
日まで
料金：3,850円



11月のレストランメニュー

VIALA annex京都
峯

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

MINEラウンジ

メニュー名：MINEラウンジ軽食セッ
ト

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

料金：3,300円～

メニュー名：Cafe【12:30～】

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで

メニュー名：BAR【18:00～】

期間：2026年4月1日～2027年3月31

日まで



朝食

メニュー名：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：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：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：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