

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ね  
ぎと共に

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

鮓と聖護院大根の“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

メニュー名:Piaice 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

鱈のカルバッチョ 聖護院  
大根と林檎のマched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Piaice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

【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。

いか いわら 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 リストランテ「オルティーヴォ」**

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】リストランテ「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

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



### Augurio

～ アウグーリオ～

### Fortuna

～ フォルトゥーナ～



#### ■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・烏賀・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。

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。

## 【年末年始】リストランテ「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

メニュー名:「魚菊」お寿司テイクアウト

期間:2025年10月1日～2025年12月26日まで

料金:4,950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:  
**【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 和洋食ブッフェ**  
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～2026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～2026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～2026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～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:  
**低アレルゲンメニュー【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