



ORTIVO

## レストラン「オルティーヴォ」

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 ギョット【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

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

【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。

【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:【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:【3月以外18:00～】 27,500円  
【3月のみ18:30～】 19,800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～



## 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:  
**【期間限定】ラウンジ軽食セット**  
期間:2025年6月1日～2026年2月28日まで  
料金:【18:30～21:00】 3,300円～

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