

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: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

鮒と蛸、季節野菜の「インサラータ・オルティーヴォ」

【レシピ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Place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

メニュー名:Place 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

聖護院大根と鮒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Place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

【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  
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、【】でくぐ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:【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