

メニュー名：【鉄板カウンター】近江牛と京野菜の鉄板焼きコース

期間：2026年6月1日～2026年7月31日
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】

- ・鰻のフリット 梅肉バルサミコソース
- ・トウモロコシの冷製ヴィシソワーズ

鉄板で炙ったオマール海老と賀茂トマトのガスパッチョ、彩り野菜の「インサラータ・オルティーヴォ」
生姜とオレンジのドレッシング

旬の海鮮の鉄板焼き
賀茂茄子と西京味噌の田楽風

旬果とソルベのお口直し

近江牛フィレと京野菜の鉄板焼き
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、6/1～7/31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

メニュー名：【シグネチャーコース】京の食材堪能コース～京nese～

期間：2026年6月1日～2026年7月31日
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】

- ・トウモロコシの冷製ポタージュ 豆乳の塩ジェラート
- ・京枝豆のゼッポリーネ 生ハムと共に

京野菜と鰻の温かいマリネ カルピオーネ仕立て

鮎のコンフィ
発酵胡瓜とすぐき漬けのマCHEDONIA

京都産小麦のタリオリーニ

京もち豚と賀茂トマトのソース

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、6/1～7/31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

メニュー名：【ライトコース】Ottimo～オッティモ～

期間：2026年6月1日～2026年7月31日
日まで
料金：【4月1日～】 9,900円～

お品書き

炙りカンパチと水茄子のサラダ仕立て

旬魚とモツァレラチーズのインパナート
賀茂トマトのガスパッチョスープ

スパゲッティ
鰻とウイキョウのオイルソース サフラン風味

丹後路鶏のロースト
京野菜のシチリア風カポナータ添え

～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、6/1～7/31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】 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。

【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。

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
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
日まで
料金：3,300円



オルティエヴォ 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



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：【10/1より】オルティエ
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：【10/1より】紙屋川
和洋食ブッフェ

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
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
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
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
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～2027年3月31日
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～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