

## 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4月1日～2026年5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

- ・中トロと金柑のマチエドニアを添えたクロスティニー
- ・生ハムとモッツァレラチーズ、京小松菜ジェノヴェーゼの冷製パスタカプレーゼ仕立て

鉄板で炙ったオマール海老と丹波占地、彩り野菜の「インサラータ・オルティーヴォ」

白味噌のドレッシング

旬魚と春野菜の鉄板焼き  
九条ネギと共に

ヨーグルトソルベと旬果のお口直し

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、4/1～5/31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。

【アレルゲン情報】  
特定原材料8品目

## 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4月1日～2026年5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】

- ・京都伏見のお酒でマリネした生ハムとモッツァレラチーズ
- ・京都北野とようけ屋の絹豆腐を使ったムース  
抹茶塩と共に

春野菜と中トロの「インサラータ・ディ・リーゾ」  
ミモザ風

京都鷹峯松野醤油を使ったふんわり泡のソース

あられを纏った旬魚のフリット

湯葉と京風ブロード仕立て

スパゲッティ

丹波大黒本占地と紋甲イカの軽いイカ墨ラグーソース

京都産黒毛和牛サーロインのロースト

オレンジ香る西京味噌を添えて

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、4/1～5/31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

## メニュー名：【ライトコース】Ottimo～オッティモ～

期間：2026年4月1日～2026年5月31日  
日まで  
料金：【4月1日～】 9,900円～

お品書き

春野菜と生ハムを巻いたブーケサラダ  
甘酸っぱい苺のドレッシング真鯛と丹波占地のプロデュート  
アイオリソースと共にスパゲッティ  
京都産黒毛和牛と筍のミートソース 木の芽の香り京もち豚とモルタデッラのアフェタート  
京小松菜のサルサヴェルデ添え

～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、4/1～5/31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。

【アレルゲン情報】

【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。

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。

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  
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：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  
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