

## 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】

- ・鱧のフリット 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

京野菜と鱧の温かいマリネ 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CHEDニア

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  
鱧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：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