



ORTIVO

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名：近江牛と旬菜の鉄板焼きコース【鉄板カウンター】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：22,000円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】

- ・フォアグラの鉄板焼きと林檎のサブレ
- ・カリフラワーのムースと甘海老

鰯と聖護院大根のサラダ仕立て

金目鯛の鉄板焼きとズワイ蟹のカルタファッタ

旬果とソルベのお口直し

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、12/1～2/28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。)

※年末年始の期間は、販売しておりません。

※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

【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

メニュー名：京nese ～京の食材堪能コース～【シグネチャーコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：16,500円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】

- ・亀岡牛生ハムと旬果のサブレ
- ・旬の魚介と海老芋のポタージュ

鰯とズワイ蟹の「ルーナ・ピエナ」

生姜とオレンジ香る泡を添えて

旬魚の鱗焼き

丹波しめじと湯葉、京風ブロード

タリアテッレ

丹波地鶏と旬菜の煮込みソース スモークチーズと共に

京都産黒毛和牛サーロインのロースト
季節野菜添え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。)

※年末年始の期間は、販売しておりません。

※当メニューは、12/1～2/28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

メニュー名：Ottimo ～オットィモ～【ライトコース】

期間：2026年12月1日～2027年2月28日まで
料金：9,900円～

■お品書き

鮪と紋甲イカの「インサラータ・オルティーヴォ」

鰯のインパデッラ 聖護院大根のケッカーソース

スパゲッティーニ

旬菜の白いミネストローネ チーズフォンデュと共に

イノベーティブタルトタン

「京もち豚・紅玉」

～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、12/1～2/28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。)

※年末年始の期間は、販売しておりません。

※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

【卵】 【乳】 【小麦】 そば

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。

■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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。

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、【 】でくくられたアレルギー物質が含まれております。



リストランテ「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
日まで
料金：3,300円



12月のレストランメニュー

VIALA annex京都鷹
峯

〒603-8451
京都府京都市北区衣笠鏡石町47
TEL.075-491-1098

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：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



12月のレストランメニュー

VIALA annex京都鷹
峯

〒603-8451
京都府京都市北区衣笠鏡石町47
TEL.075-491-1098

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：2026年10月1日～2027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：2026年10月1日～2027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：2026年10月1日～2027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：2026年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：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：2026年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：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