



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9月1日～2026年11月30日まで
料金：22,000円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】
・焼き茄子と雲丹 京都産黒毛和牛コンソメ
・鉄板マルゲリータ 生ハム添え

炙りオマール海老と蕪のサラダ仕立て

旬魚と丹波占地の鉄板焼き 湯葉と京風ブロードと共に

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、9/1～11/30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 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9月1日～2026年11月30日まで
料金：16,500円

■お品書き

【前菜2種盛り合わせ】
・蕪の温かいポタージュと甘海老
・豆乳の塩ジェラートと大納言小豆のフリット

旬の魚介と彩り野菜の「インサラータ・オルティーヴォ」

鱧と湯葉の「京風ズッパ・ディ・ペッシェ」

京都産小麦のタリオリーニ
中トロと京水菜のソースからすみを散らして

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、9/1～11/30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

【牛肉】 【鶏肉】 豚肉 あわび
【いか】 いくら 鮭 さば

メニュー名：【11月限定】和洋折衷コース

期間：2026年11月1日～2026年11月30日まで
料金：15,400円

■お品書き

シェフからの一皿

お造り盛り合わせとハーブサラダ

旬魚と松茸のカルタファッタ 酢橘を添えて

京都産黒毛和牛サーロインのステーキ

栗ごはん 赤出汁

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、11/1～11/30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

【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。

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。

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。



ORTIVO

リストランテ「オルティーヴォ」

メニュー名：Ottimo 〜オッティモ〜
【ライトコース】

期間：2026年9月1日～2026年11
月30日まで
料金：9,900円～



■お品書き

鰹と茄子のアグロドルチェ
赤紫蘇の泡を添えて

旬魚のブルッチャート香
草バター焼き
小芋のポタージュと共に

スパゲッティ 丹波占地
のオイルソース

生ハムとパルミジャーノ
チーズを散らして

丹後路鶏と季節野菜のロー
スト
バルサミコソース

～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、9/1～11/30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、【 】 でくくられたアレルギー
物質が含まれております。



11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

ORTIVO

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



11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



11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：2026年10月1日～2027年3
月31日まで
料金：7,260円

メニュー名：低アレルゲンメニュー
【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：低アレルゲンメニュー
【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：低アレルゲンメニュー
【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：低アレルゲンメニュー
【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