

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ット
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ッタート
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



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



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：【10/1より】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