


 レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名：
開業10周年記念コース～Grazie Mille～
期間：2024年9月1日～2024年9月30日まで
料金：2024年9月30日まで 17,600円
2024年10月1日より 18,700円



■お品書き

シェフからの一皿(前菜2種盛り合わせ)

「インサラータ・オルティーヴォ」

旬の魚介と彩り野菜のサラダ仕立て

旬魚とフレッシュポルチーニの軽い煮込み

スパゲッティーニ 鱧とズッキーニのオイルソース

本日のお口直し

黒毛和牛フィレのロースト
季節野菜添え

オルティーヴォ シーズナブル デザート

食後のお飲み物 と 小さな焼き菓子

※当メニュー内容は、9/1～9/30の期間となります。
(期間中に複数回、当メニューを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が変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【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：**Ghiotto ギョット【美食】**
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：2024年9月30日まで 12,100円～
2024年10月1日より 13,750円～



■お品書き

シェフからの一皿(前菜2種盛り合わせ)

「インサラータ・オルティーヴォ」

炙り鱧と烏賊、彩り野菜のサラダ仕立て

旬魚と帆立貝柱、ウイキョウのアクアパッツァ

イタリア産フレッシュポルチーニソースの自家製タリオリーニ

奥羽牛サーロインのロースト
季節野菜添え

※追加料金でメイン料理をお取替えいただけます

- 本日の鮮魚を使った一皿(差額無し)

- 黒毛和牛フィレのロースト(+3,300)

- 仔羊のロースト(+1,980)

オルティーヴォ シーズナブル デザート

食後のお飲み物 と 小さな焼き菓子

※当メニューは、9/1～10/31の期間となります。
(期間中に複数回Ghiotto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が変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

メニュー名：**Piace ピアーチェ【好感】**
期間：2024年9月1日～2024年10月31日まで
料金：2024年9月30日まで 8,800円～
2024年10月1日より 9,350円～



■お品書き

イチジクと生ハムのサラダ仕立て

さつま芋のヴィシソワーズに浮かべて

スパゲッティーニ 鱧コンフィを添えたマリナーソース

鱧とズッキーニの蒸し煮 じゃが芋のニョッキと共に

丹後路鶏のロースト 茸のレモンクリームソース

※追加料金でメイン料理をお取替えいただけます

- 本日の鮮魚を使った一皿(+1,100)

- 奥羽牛サーロインのロースト(+1,815)

- 黒毛和牛フィレのロースト(+4,620)

- 仔羊のロースト(+3,080)

オルティーヴォ シーズナブル デザート

食後のお飲み物 と 小さな焼き菓子

※当メニューは、9/1～10/31の期間となります。
(期間中に複数回Piace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が変更される場合がございます。
※当日のアレルギー食材・お苦手食材のご申告はご対応致しかねます。

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

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。

【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。



ORTIVO

レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名:【鉄板】シェフお任せコース

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 25,300円
2024年10月1日より 27,500円

メニュー名:

【お子様】ステーキ満腹コース

期間:2024年4月1日～2025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:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2024年9月30日まで 3,025円
2024年10月1日より 3,300円

メニュー名:【予約制ランチコース】

期間:2024年1月4日～2025年3月31日まで

料金:5,500円～



MINEラウンジ

メニュー名:

BAR【季節のおすすめ・フード】

期間:2024年3月1日～2025年3月31日まで

メニュー名:ハッピーアワー

期間:2023年12月1日～2024年9月30日まで

料金:660円～



朝食

メニュー名:

朝食 オルティエヴォ 選べる3種プレート

期間:2024年4月1日~2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7~12歳) 1,705円
小人(4~6歳) 1,100円

メニュー名:

朝食 紙屋川 和洋食buffet

期間:2024年4月1日~2025年3月31日まで

料金:大人(13歳以上) 2,695円
中人(7~12歳) 1,705円
小人(4~6歳) 1,100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・洋】大人
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2024年9月30日まで 6,655円
2024年10月1日より 7,260円



■お品書き

前菜 勘八のオリーブオイルのマリネ 人参のピュレ
野菜の炊き合わせ

パスタ トマトソースパスタ

魚料理 甘鯛の炙り ヴィーガンクリームソース

メイン ラムチョップ ジャガイモのローズマリー風味 アスパラソテー

パン お米で作った丸いパン

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー特定原材料等28品目の該当食材を外した【低アレルゲン対応メニュー】をご用意させていただきました。
こちらは食物アレルギー特定原材料等28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は【前日17:30迄】でございます。
以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※食物アレルギー特定原材料等28品目以外については、可能な範囲でのご対応となります。
(場合により、お断りさせていただく場合がございます。)
※当社提供メニューにおける調理方法の変更や他の食材への変更等のご要望にはお応えいたしかねますのでご了承下さいませ。

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食・和洋】大人
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2024年9月30日まで 6,655円
2024年10月1日より 7,260円



■お品書き

前菜 河豚のてっさ 人参ドレッシング

スープ ヴィーガンコンソメスープ
鰻の白焼き炙り

魚料理 甘鯛のソテー トマトスーゴ

メイン 鰯吉野餡掛け 彩小角パプリカ ジャガイモ添え

食事 五目御飯

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー特定原材料等28品目の該当食材を外した【低アレルゲン対応メニュー】をご用意させていただきました。
こちらは食物アレルギー特定原材料等28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は【前日17:30迄】でございます。
以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※食物アレルギー特定原材料等28品目以外については、可能な範囲でのご対応となります。
(場合により、お断りさせていただく場合がございます。)
※当社提供メニューにおける調理方法の変更や他の食材への変更等のご要望にはお応えいたしかねますのでご了承下さいませ。

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【夕食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：2024年9月30日まで 2,420円
2024年10月1日より 2,640円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ

スープ コーンスープ

プレート とろけるホワイトグラタン
白身フライ
まんまるジャガイモとひじきのコロケ トマトスーゴ

カレー 野菜とひよこ豆のカレー

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー特定原材料等28品目の該当食材を外した【低アレルゲン対応メニュー】をご用意させていただきました。
こちらは食物アレルギー特定原材料等28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は【前日17:30迄】でございます。
以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※食物アレルギー特定原材料等28品目以外については、可能な範囲でのご対応となります。
(場合により、お断りさせていただく場合がございます。)
※当社提供メニューにおける調理方法の変更や他の食材への変更等のご要望にはお応えいたしかねますのでご了承下さいませ。

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【朝食】大人

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:2,695円



■お品書き

副菜6種 煮浸し茄子 金平牛蒡 ひじき煮 オクラ浸し 小松菜 浸し マグロ煮

スープ とうもろこしのすり流しスープ仕立て

サラダ メランジェサラダ

焼き物 鯛塩焼き 野菜のピューレ添え

食事 白米

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー特定原材料等28品目の該当食材を外した【低アレルギー対応メニュー】をご用意させていただきました。
こちらは食物アレルギー特定原材料等28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は【前日17:30迄】でございます。
以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※食物アレルギー特定原材料等28品目以外については、可能な範囲での対応となります。
(場合により、お断りさせていただく場合がございます。)

※当社提供メニューにおける調理方法の変更や他の食材への変更等のご要望にはお応えいたしかねますのでご了承下さいませ。

メニュー名:

低アレルギーメニュー【朝食】お子様

期間:2024年4月1日～2025年3月31日まで

料金:1,320円



■お品書き

サラダ メランジェサラダ

スープ かぼちゃのポタージュ

パン ヴィーガンホットケーキ2枚
メープル・マーガリン

ジュース ぶどう100%ジュース

デザート フルーツ3種盛り合わせ

食物アレルギー特定原材料等28品目の該当食材を外した【低アレルギー対応メニュー】をご用意させていただきました。
こちらは食物アレルギー特定原材料等28品目をお持ちのお客様への推奨メニューでございます。

※ご予約は【前日17:30迄】でございます。
以降のお申し出については食材の仕入れ状況により対応できかねる場合がございます。
※食物アレルギー特定原材料等28品目以外については、可能な範囲での対応となります。
(場合により、お断りさせていただく場合がございます。)
※当社提供メニューにおける調理方法の変更や他の食材への変更等のご要望にはお応えいたしかねますのでご了承下さいませ。



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:2022年2月1日～2025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



オルティーヴォ テイクアウト

メニュー名:

【テイクアウト】ステーキ重弁当

期間:2023年9月1日~2025年3月31日ま
で

料金:3,500円