



ORTIVO

レストラン「オルティエヴォ」

メニュー名: **開業10周年記念 ~Grazie Mille~**

期間: 2024年9月1日～2025年2月28日まで
料金: 18,700円

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2月28日まで
料金: 27,500円

メニュー名: **Ghiotto ギオット【美食】**

期間: 2024年4月1日～2025年2月28日まで
料金: 13,750円～

メニュー名: **Piace ピアーチェ【好感】**

期間: 2024年4月1日～2025年2月28日まで
料金: 9,350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: 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



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: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:**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】大人
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：7,260円



■お品書き

前菜 鯛のお造り 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 鰹吉野餡掛け 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：
低アレルギーメニュー【夕食・洋】大人
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：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：
低アレルギーメニュー【夕食】お子様
期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで
料金：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。

低アレルゲンメニュー

メニュー名：
低アレルゲンメニュー【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【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。



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】「魚菊」上ちらし寿司と
鯖寿司セット**
期間:2024年10月25日~2025年3月31日
まで
料金:5,610円

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