



## 【オルティーヴォ】年末年始(12/30~1/3)メニュー

メニュー名: Augurio(アウグーリオ)

期間: 2024年12月30日~2025年1月3日まで  
料金: 19,800円

## ■お品書き

シェフからの一皿

「インサラータ・オルティー  
ヴォ」中トロ・タイラギ貝・紋甲烏  
賊のサラダ仕立て

ココット蒸し

ハタのパデッラと蕪のフォン  
デュ

スパゲッティーニ

柚子香るトラフグと菜ノ花の  
オイルソース カラスミ添え黒毛和牛フィレのロースト  
季節野菜と共に

オルティーヴォ特製ドルチェ

※当メニューは、12/30~1/3のお正月限定コース  
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 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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。

メニュー名: Fortuna(フォルトゥーナ)

期間: 2024年12月30日~2025年1月3日ま  
で  
料金: 14,300円

## ■お品書き

シェフからの一皿

中トロと聖護院大根のサラ  
ダ仕立てスパゲッティーニ 魚介のペ  
スカトーレビアンコピアットウニコスタイル バ  
ジルの香り紅ズワイガニと冬野菜のリ  
ゾット奥羽牛サーロインのロース  
ト 季節野菜添え

オルティーヴォ特製ドルチェ

※当メニューは、12/30~1/3のお正月限定コー  
スでございます。  
※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 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、【】でくられたアレルギー物質が  
含まれております。



## 【オルティーヴォ】年末年始(12/30~1/3)メニュー

メニュー名:

**年末年始お子様ステーキコース**

期間:2024年12月30日~2025年1月3日ま

で

料金:6,600円

メニュー名:**年末年始お子様プレート**

期間:2024年12月30日~2025年1月3日ま

で

料金:3,850円


 レストラン「オルティーヴォ」

メニュー名: 開業10周年記念 ~Grazie Mille~

期間: 2024年12月1日~2025年1月31日まで  
料金: 18,700円



## ■お品書き

シェフからの一皿

「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

近江牛の温製タルタル クロスティニー添え

スパゲッティーニ  
トラフグと九条ネギのオイルソース カラスミと柚子の香り

本日のお口直し

黒毛和牛フィレのロースト  
季節の焼き野菜と共に

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

※年末年始(12/30~1/3)、休館日(1/20~24)はご予約いただけません。  
※当メニュー内容は、12/1~1/31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

メニュー名:  
【X'mas限定】Natare~ナターレ~

期間: 2024年12月23日~2024年12月25日まで  
料金: 15,400円



## ■お品書き

サンタからの5つの小さな贈り物

「インサラータ・クリスマス」  
旬の魚介と季節野菜のサラダ仕立て

旬魚と帆立貝柱、ちりめん  
キャベツのグラタン風

自家製タリオリーニ  
丹波地鶏と茸の軽い煮込み  
トマトソース

本日のお口直し

黒毛和牛フィレのロースト  
ブロッコリーのカネロニを添えて

オルティーヴォ特製ドルチェ

※当メニューは、12/23~12/25の3日間限定コースとなります。  
※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

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。

メニュー名: Ghiotto ギオット【美食】

期間: 2024年11月1日~2025年1月6日まで  
料金: 13,750円~



## ■お品書き

シェフからの一皿

「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

旬魚のパデッラ 蕪のマリネとピューレ 柚子の香り

パッパルデッレ  
ガリシア栗豚とキャベツのクリーミーな煮込みソース

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(+3,630)

- 仔羊のロースト(+2,200)

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【2024.11/1~2025.1/6】の期間となります。  
※12/23~25・12/30~1/3の期間は特別メニュー開催の為、こちらのコースはご利用いただけません。  
(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。

【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。

【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。

メニュー名: **Piace ピアーチェ【好感】**

期間: 2024年11月1日～2025年1月6日まで

料金: 9,350円～



■お品書き

生ハムと平茸、ジャガイモ  
のココット

チーズフォンデュ仕立て

鰯と大根のサラダ 柑橘風味

スパゲッティーニ

帆立貝柱とアイコトマトのソース

京もち豚のポルケッタ仕立て  
白いんげん豆の煮込み  
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  
(+1,210)

-

奥羽牛サーロインのロースト  
(+1,980)

- 黒毛和牛フィレのロースト  
(+4,950)

- 仔羊のロースト (+3,300)

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【2024.11/1～2025.1/6】の期間となります。

※12/30～1/3は特別メニュー開催の為、こちらのコースはご利用いただけません。  
(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

【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「オルティエヴォ」

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: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: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 鯿吉野餡掛け 彩小角パブリカ 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



## オルティエヴォ テイクアウト

メニュー名：  
【テイクアウト】「魚菊」上寿司と鯖寿司  
セット

期間：2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：5,060円

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】「魚菊」上寿司と上ちら  
し寿司セット

期間：2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：5,280円

メニュー名：  
【テイクアウト】「魚菊」上ちらし寿司2  
人前

期間：2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：5,830円

メニュー名：  
【テイクアウト】「魚菊」鯖寿司2人前

期間：2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：5,390円

メニュー名：  
【テイクアウト】「魚菊」上寿司2人前

期間：2024年11月1日～2025年3月31日ま  
で  
料金：4,730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