

メニュー名:Ghiotto ギョット【美食】

期間:2024年7月1日～2024年7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)・鮎のコンフィ 瓜科のマチエ
ドニア・帆立貝柱の軽い炙り 水
貝のスープ「インサラータ・オルティー
ヴォ」鱧、白バイ貝、水蛸と彩り野
菜

旬魚のパデッラ

万願寺唐辛子のローストと
ピューレスパゲッティーニ カンパチ
マリネのトマト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
(+3,300)

- 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、7/1～7/31の期間となります。
(一部、5・6月Ghiottoメニューと重複する内容が
ございます。5・6月にも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

メニュー名:Piace ピアーチェ【好感】

期間:2024年7月1日～2024年7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

カンパチとウイキョウのサラ
ダ仕立て鮎のコンフィと瓜科のマチエ
ドニア万願寺唐辛子のローストと
ピューレ

スパゲッティーニ

焼鰻と茸のアーリオ・オーリ
オ丹後路鶏の香草パン粉焼き
季節野菜と共に※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、7/1～7/31の期間となります。
(一部、5・6月Piaceメニューと重複する内容がご
ざいます。5・6月にも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。

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

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: **【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:

【テーブル】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 17,600円～
2024年10月1日より 18,700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】
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 オルティーヴォ 選べる3種プレート

期間:2023年1月4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:2023年1月4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、可能な範囲でのご対応となります。
(場合により、お断りさせていただくことがござい
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、可能な範囲でのご対応となります。
(場合により、お断りさせていただくことがござい
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