

メニュー名:開業10周年記念 〜Grazie Mille〜

期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:18,700円



■お品書き

筍で覆った魚介のタルタル
木の芽と桜のパウダー
ホワイトアスパラガスのローストとゆで卵のバッサーノ風
旬魚とフェネル、桜海老のインテガーメ
スパゲッティーニ
ホタルイカのラグーソース
山菜ミスティカンツァ添え
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

※当メニュー内容は、4/1〜4/30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

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:【4月限定】和洋折衷コース

期間:2025年4月1日〜2025年4月30日まで
料金:15,400円



■お品書き

シェフからの一皿
お造り4種盛り合わせと薬味のインサラータ
旬魚の真薯と桜海老のトマトコンソメスープ
焼き筍の肝味噌ソース 木の芽の香り
白魚とクレソンのスパゲッティーニ
からすみを散らして
黒毛和牛サーロインのロースト 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

【期間中に複数回和洋折衷コースを希望の方へ】
こちらのコースの連食対応は不可でございます。
連食対応希望の方は、他のコースよりお選び下さいませ。

※当メニューは、4/1〜4/30の期間限定コースでございます。
※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 ギョット【美食】

期間:2025年4月1日〜2025年5月31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・プリマヴェーラ」
旬の魚介と筍のサラダ仕立て
旬魚のパデッラとたっぷりのグリーンアスパラガス
スパゲッティーニ
ホタルイカとピゼリーニのラグーソース
京都産黒毛和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、4/1〜5/31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】

■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: **Piace ピアーチェ【好感】**
期間: 2025年4月1日～2025年5月31日まで
料金: 9,350円～



■お品書き

春野菜と生ハムのサラダ
苺のドレッシングと共に

旬魚と春キャベツのアルフォルノ トマトのヴェルッタータ

スパゲッティーニ ORTIVO
風カルボナーラ「2025 春」

丹後路鶏のロースト 新玉
葱のキャラメリゼ添え

※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)

-

黒毛和牛サーロインのロースト
(+2,640)

- 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、4/1～5/31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

【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9月30日まで

料金:3月以外 27,500円
3月のみ 19,800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9月30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9月30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10月1日～2025年9月30日まで

料金:5,500円～



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10月1日～2025年9月30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10月1日～2025年9月30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



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:2024年10月1日～2025年9月30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