

2020 年 10 月 6 日
株式会社ビオスタイル

開業初年度でレストラン 3 店舗掲載の快挙！ GOOD NATURE STATION の 3 店舗がミシュランガイド京都・大阪＋岡山 2021 レストラン格付けで 3 店舗が星1つ、ホテルが 3 パビリオンを獲得しました

株式会社ビオスタイル（京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION のガストロノミー「CAINOYA(カイノヤ)」、「VELROSIER (ベルロオジエ)」、「TAKAYAMA (タカヤマ)」の 3 店舗が 2020 年 10 月 9 日(金)に発売の「ミシュランガイド京都・大阪＋岡山 2021」において、「そのカテゴリで特に美味しい料理」とされる“一つ星”として、同施設の 4 階～9 階部分の「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」がホテル部門において“特に快適”を示す“3 パビリオン”として掲載されます。



GOOD NATURE STATION は京阪グループが掲げる“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現に貢献するための活動”

「BIOSTYLE PROJECT」を具現化する旗艦施設として、2019 年 12 月に開業した複合型商業施設です。

今回受賞した「CAINOYA」、「TAKAYAMA」、「VELROSIER」はいずれも同施設の 2 階にあり、日本人ならではの技術と表現力を持ってグローバルに活躍している気鋭のシェフ達が新しい概念でジャンルにとらわれず創作した、クリエイティビティあふれる料理を満喫いただけるプレミアムガストロノミーレストラン。徹底的に素材を追求し、四季を五感で味わう特別な食体験をお届けしています。

3 店舗、ならびに GOOD NATURE HOTEL KYOTO とともに 2019 年 12 月に開業し、わずか 1 年足らずという短期間でミシュランガイドに掲載の榮譽にあずかりました。

各店舗の詳細については、別紙のとおりです。

(別紙)

CAINOYA(イノベーター ジャパニーズ)

CAINOYA

鹿児島の名店「CAINOYA」が京都に移転し2019年12月に新規開業。シェフ塩澤隆由氏が独自に解釈した、全く新しい日本を表現するガストロノミーレストラン。自社農園で栽培した無農薬野菜や、自ら足を運んで厳選した旬の貴重な食材を、ガストロバックなど最新機器を駆使して味を追求。日本で注目を集める若手クリエイターと器、グラス、インテリア素材を開発し、CAINOYAの世界を表現します。また、豆の薄皮さえ捨てずに使い果たす究極のサステナビリティ料理に昇華させたことで料理界では高い評価を得ています。

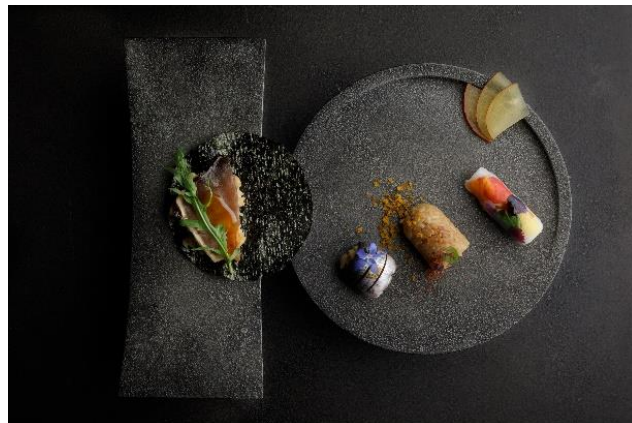
営業時間： 水曜～土曜 17時30分開店（18時一斉スタート）

日曜・祝日 12時30分開店（13時一斉スタート）

定休日： 月・火曜

席数： 13席(カウンター7席、個室6席)

ご予約： <https://omakase.in/ja/r/id432799>



VELROSIER(チャイニーズ ガストロノミー)

VELROSIER

VELROSIER が西宮・苦楽園で一躍注目されることになった料理手法、それが“add on”です。多くの料理人が、食材本来の味を研ぎ澄ますかのように引き算の調理を行う中、オーナーシェフ岩崎祐司が研究したのは、主役になるような食材を次々に組み合わせて、新しい味を創造することです。素材の成分や食感、そして相性を見極め、相乗効果で美味しさと美しさを引き出します。歴史と伝統ある中華料理を、素材を尊重する日本人ならではの視点で見つめ直し、誰も見たことがない、味わったこともないガストロノミーへと進化させます。

営業時間： 〈ランチ〉 12 時～15 時（最終入店 12 時 30 分）

〈ディナー〉 18 時 30 分～22 時 30 分（最終入店 19 時 30 分）

定休日： 月曜

席数： 16 席

ご予約： <https://www.tablecheck.com/shops/vel-rosier/reserve>



TAKAYAMA(クリエイティブダイニング)



イタリア・ナポリ郊外の名店で修行し、GOOD NATURE STATION 開業に合わせて帰国した高山忠司シェフの初となるレストラン。「心地よさ+トキメキ=幸せ」をテーマに、丁寧に育てられた季節の食材を使い、インスピレーション溢れるクリエイティブな料理をフルオープンキッチンで提供します。イタリアで高山シェフが高く評価されたのは、素材のもつ美しさをデザインへと昇華させる一皿の美。食材を見つめ、想い、出した答えが 20 皿を超えるコース料理で表現されます。

営業時間： 12 時～16 時 30 分（最終入店 12 時 30 分）、18 時～22 時 30 分（最終入店 18 時 30 分）

席 数： 12 席 ※新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため、現在は最大 6 席に席数を減らして営業しています

定 休 日： 月・火曜

ご 予 約： <https://www.tablecheck.com/shops/takayama-kyoto/reserve>



GOOD NATURE HOTEL KYOTO

GOOD NATURE HOTEL KYOTO

「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」は、京都・四条河原町の複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の4～9階を占めるライフスタイル体现型ホテル。

客室は、28～90㎡の広々とした空間、天然木を基調とした内装で、ゆったりと宿泊できます。宿泊に加え、ヨガ、坐禅体験などのアクティビティを通じて、「GOOD NATURE」なライフスタイルを体感できます。また、2020年8月にはホテル版評価基準では世界初となる環境や健康に配慮した建物が認定される「WELL Building Standard TM(v1)」をゴールドランクで取得。世界基準の環境評価ツールであるLEED認証を関西ではじめて取得いたしました。心と体だけでなく、地球環境にも配慮した運営を行っています。

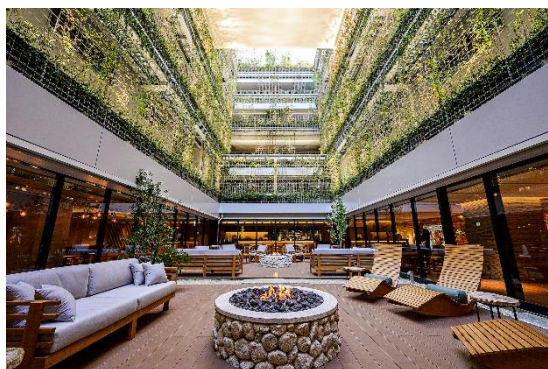
施設構成

客室数：141室

客室構成：ツイン120室(3名利用対応30室、4名利用対応15室)、ダブル21室

チェックイン：15時

チェックアウト：11時



㈱ビオスタイルについて

㈱ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営を行う京阪ホールディングス㈱のグループ会社。“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

