

ヴィーガン料理が豊富な「Hyssop」のランチがリニューアル 見た目も鮮やかなプラントベースのメニューも登場

10月14日(金)より提供開始

株式会社ビオスタイル（本社：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は、4階カフェ・レストラン&バー「Hyssop」のランチメニューを、10月14日（金）よりリニューアルいたします。同店のシンボルでもあるシグネチャーメニューは、全て“プラントベース”で仕上げた食べ応えも満足できるワンプレートディッシュにパワーアップします。



新たなランチメニューは、野菜・ハーブ・漢方・ヴィーガン・花といった自然由来のイメージをふんだんに取り入れた“美しく満たされる食事”のコンセプトはそのまま、より気軽に、日常使いしやすい内容にリニューアル。シグネチャーランチとして、新たに「Herbal Lunch Plate」を追加しました。

「Herbal Lunch Plate」は、お皿に盛られた8種類全てがプラントベースで仕上げた食べ応えのあるワンプレートディッシュで、野菜や穀物の美味しさを存分に楽しめるように、様々な調理法でバランス良く仕立てました。農家との関わりの中で感じた、野菜作りの奥深さとこだわりをお客様に伝えたいという思いから、その時期に採れる野菜をシンプルにローストし、自家製のジェノバソースと一緒に食べる「オーガニック野菜のロースト」や、椎茸やえんどう豆で旨味を出した「オムニミート（※1）」のハンバーグなど、新しい食体験をお楽しみいただけます。

また主食は、日本のお米のルーツといわれている有機赤米を京都・向島の農家「山田ファーム」が作る無農薬米と合わせたご飯か、卵や牛乳などを使用せずに仕上げた自家製のヴィーガンパン2種から選べます。

※1 植物由来100%の代替肉

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■メニュー詳細

- ・ハーバルランチプレート Herbal Lunch Plate 1,980円

季節野菜のヴィーガンスープ／ワンプレートディッシュ／ドリンク

(プレートディッシュの内容)

オムニミートのハンバーグ／茄子と人参のアチャール／紫キャベツのピクルス／ファラフェル（豆乳ヨーグルトソース、タヒニソース）／フムス／ハーブサラダ／オーガニック野菜のロースト ジェノバソース／山田ファームさんの無農薬米と有機赤米orヴィーガンパン

- ・パスタセット 2,200円

季節野菜のヴィーガンスープ／ミニ根も葉も花もサラダ／パスタ／ヴィーガンパン／ドリンク

- ・6種の漢方出汁で炊いた鶏粥セット 2,500円

季節野菜のヴィーガンスープ／ミニ根も葉も花もサラダ／鶏粥／ドリンク

- ・和牛ローストセット 3,500円

季節野菜のヴィーガンスープ／ミニ根も葉も花もサラダ／和牛ロースト／ヴィーガンパン／ドリンク

- ・サンドイッチセット 2,200円

季節野菜のヴィーガンスープ／ミニ根も葉も花もサラダ／サンドイッチ（チキンサンドor自家製よもぎピタパン）／ドリンク

【ランチデザート】

ガトーショコラ＋500円・季節の蓮花＋500円・山田ファームさんの有機新米のアイスと季節のコンポート＋800円

【ランチドリンク】

カフェラテ＋250円・無添加 青森県産りんごジュース＋250円・順造選のクランベリージュース＋250円・季節のフルーツコーディアル＋250円・農家さんから届いたフレッシュハーブティー＋250円・ランチワイン＋500円

※全て税サ込み表記となります。

期間：10月14日(金)より提供開始

時間：11時30分～14時30分 (L.O)

URL： <https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyssop/reserve>

場所：4 階 カフェ・レストラン&バー「Hyssop」

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail: nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)



■監修シェフ 北嶋竜樹

27歳の時にグラフィックデザインの世界から食の世界へ。
2018年に麻布十番にあるミシュラン一つ星「スプリム」で副料理長を務め、2020年拠点を京都に移す。現在は、食事という行為の中に美味しさだけを求めるのではなく、いかに食べることが心身に多くの影響を与えているのかということを身体的な感覚で体験してもらうことで、食の新しい価値や在り方を探求し、さまざまな視点の広がりを見出し、インスタレーションとして提案する「neutral」というプロジェクトを行っている。



【北嶋氏からのコメント】

ヴィーガンじゃない人にこそ召し上がって欲しいと思っています。ハンバーグはまるで本当のお肉を使っているかのような味わいで、きっと驚かれるかと思います。

味のバリエーションも豊富に、ワンプレートで食べ応えのあるメニューに仕上がっています。

■カフェ・レストラン&バー「Hyssop」について

Hyssopという店名は、自分を労わりながらゆっくり深呼吸するような時間を過ごしていただきたいという思いで、「浄化」の意味を持つハーブの名前から名付けました。様々な国で昔から親しまれてきた食文化から着想した、国籍にとらわれる事のない多様性を敬うお料理をお楽しみいただけます。

4階に着くとロビーが広がり左手にHyssopの入り口とテラス席がある開放的な中庭が目飛び込みます。京都の街中にひっそりと佇む、自然の息吹を感じられる中庭があるHyssopで心と体をゆっくりと癒してください。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■SDG s を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“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、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

BIOSTYLE PROJECT

■（株）ビオスタイルについて

（株）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」の運営会社。京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“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。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)