

京都のイタリアン「ERUTAN RESTAURANT/BAR」が メニューを一新しリニューアル

2025年4月15日（火）から開始

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のレストラン「ERUTAN RESTAURANT/BAR」がコンセプトをリニューアル。ミラノに店を構える実力派シェフ・徳吉洋二氏メニュー監修のもと、本場イタリアの技術と京都の旬を掛け合わせた新メニューを2025年4月15日（火）より順次展開します。



窯で焼き上げる出来立てピッツァと各地域から届く食材を活かした料理をメインに、気軽に楽しめる心地よさと、素材を活かした贅沢さを多彩な場面でご利用いただけるレストランへ新いたします。中でもエッセンシャルなランチメニュー“プレミアム・イタリアンビュッフェ”は、種類豊富なサラダバーや季節ごとの食材を活かしたアンティパストをビュッフェスタイルでチョイスする楽しさに加え、選べる肉・魚料理やパスタは、一皿ずつ丁寧に仕上げ、テーブルまでお届けするセミコーススタイル。店内中央のカウンターでは、本場ナポリで活躍したピッツァイオーロが窯で一枚ずつ焼き上げたピッツァ数種類が並び、自家製リコッタチーズやイタリアの高級スライサー「ベルケル」を使用してスライスしたプロシュットをサラダやピッツァにカスタムする贅沢さも。自由さと上質さを兼ね備えた新しいランチ体験をお届けします。

ディナーは、ピッツェリアとレストランが融合した、カジュアルながらも洗練された空間に。ピッツァはもちろん、窯で仕上げた前菜などこだわりの料理を提供。徳吉シェフ監修によるアラカルトメニューを楽しめるほか、記念日にはスペシャルコースのご予約も可能です。

旬の素材と本場の技、そして京都の美意識が調和したひとときをお楽しみください。

【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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp

■メニュー内容

ランチ ※4月15日からスタート



MAIN LUNCH / メイン料理+ビュッフェ 2,980円

ディナー ※4月下旬から順次開始



(左から) トマトソースたっぷりのミラノ風カツレツ 2,880円
 ERUTAN特製ラザーニャ 1,680円
 京都肉の炙り焼き“スコッタータ”
 自家製塩レモン添え 3,880円
 丸ごとブッラータチーズと
 極薄生ハムのERUTANスペシャルピッツァ 2,980円
 ピザ窯で焼いた大きなペペロンブロッコリー 980円

京都肉の炙り焼き“スコッタータ”
 自家製塩レモン添え 3,880円



ポルチーニ茸と海老のトマトクリームタリアテッレ 1,680円



ピザ窯で焼いた大きなペペロンブロッコリー 980円

※全て税サ込み表記となります。

■メニュー監修

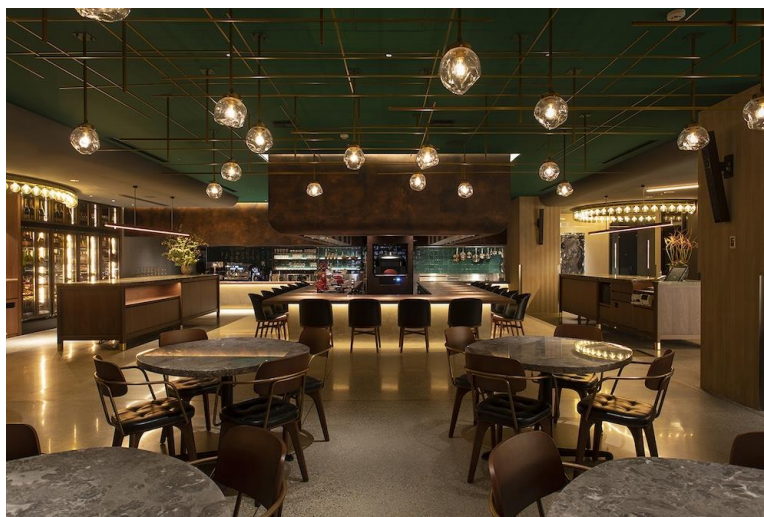
徳吉 洋二

1977年鳥取県生まれ。18歳で故郷を離れ、東京の調理師専門学校卒業後、イタリアに渡る。モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」へ。わずか1か月でスーシェフとなり、当時ミシュラン一つ星だった同店を、2006年に二つ星、2012年に三つ星へ引き上げた。

2013年に退職後、ミラノで自身のレストラン「Ristorante TOKUYOSHI (リストランテ トクヨシ)」をオープン。イタリアの食材と日本の文化をうまく融合させた料理は人気を呼び、2015年12月、日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得。2019年2月4日には、東京の神保町の路地裏に8席のレストラン「ALTER EGO (アルテレーゴ)」がオープン。



■店舗概要



名 称：ERUTAN RESTAURANT/BAR
住 所：京都府京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318-6
GOOD NATURE STATION 1F
営業時間：MORNING 7時～10時 (L.O.9時30分)
LUNCH 11時30分～15時30分 (L.O.14時)
TEA 14時～17時 (L.O.16時30分)
DINNER 17時30分-22時 (FOOD L.O.21時 DRINK L.O.21時30分)
BAR 18時～23時 (L.O.22時30分)

H P : <https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/>
Instagram : https://www.instagram.com/erutan_kyoto/
予 約 : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve/HP>

■SDGs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「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.co.jp/corporate/sustainability/biostyle/>

■株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、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株式会社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 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp