

街中で楽しむ、ちょっと贅沢な時間。緑あふれる中庭で味わう
「ネイチャービアテラス 2026」をHyssopにて5月18日より開催
～6月中旬からは、昨年大人気だった「桃」のかき氷も登場！～

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONのレストラン「Hyssop（ヒソップ）」では、2026年5月18日（月）より、開放感あふれるテラスでビールと料理を楽しむ「ネイチャービアテラス 2026」をスタートいたします。



都会の喧騒を離れ、心地よい風と緑に包まれるHyssopの中庭テラス。今年のビアテラスは、「街中で楽しむ、ちょっと贅沢なビアテラス」をテーマに、ビールはもちろん、こだわりの食事もお楽しみいただけるプランをご用意しました。

また、6月下旬頃は昨年ご好評いただいた「桃」をラインナップに加えた、夏限定かき氷の提供も開始予定となります。詳細は後日、別途プレスリリースにてお知らせいたします。

【詳細】

フリーフロー付きプラン：5,500円（税込）

スパークリングワインフリーフロー付きプラン：6,500円（税込）

期 間：2026年5月18日（月）～9月30日（水）

提供時間：17時30分～22時（最終入店20時、ドリンクL.O21時30分）

予 約：[予約サイト](#) ※前日17時まで、2名様より受付

【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 ブランド推進室（広報・ブランド） 担当: 中久保・鳥尾 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）



■街中で楽しむ、ちょっと贅沢なビアテラス

心地よい風と緑に包まれるHyssopの中庭テラス。今年は「街中で楽しむ、ちょっと贅沢なビアテラス」をテーマに、ビールとこだわりの食事をご用意しました。前菜やズッキーニグリルに続き、バターミルクに漬け込み柔らかく仕上げたフライドチキンがビールを引き立てます。メインには、オレンジジュースで煮込んだ「プルドポーク」や「ガーリックシュリンプ」など、全6種の具材やソースを自由に組み合わせるセルフスタイルのトルティーヤが登場。自分好みのアレンジで、心地よい夜をお過ごしください。

■豊富なドリンクと選べる2つのプラン

ドリンクは90分のフリーフロー（飲み放題）スタイルでご提供いたします。定番のドラフトビールはもちろん、シャンディガフやレッドアイなどのビアカクテル7種、ワインカクテル4種、その他カクテルやソフトドリンクなど、多彩なラインナップを取り揃えています。今年は、さらに少し贅沢な時間を楽しみたい方に向けて、スパークリングワインが飲み放題になるアップグレードプランもご用意いたしました。

<コース料理内容>

前菜3種盛り合わせ（※当日の仕入れ状況により変動）

ズッキーニとキウイのマリネ

フライドチキンとフレンチフライ

トルティーヤ（ポーク&シュリンプ等、全6種のソースや具材）

シャーベット

<フリーフロードリンク内容（90分）> ドラフトビール（ハートランド） / ビアカクテル7種 / ウィスキー3種 / 各種カクテル / チューハイ2種 / ワイン2種 / ワインカクテル4種 / ソフトドリンク9種

■シェフプロフィール



西 博美 Hyssop料理長

福岡県出身。都内で、Farm to Tableをテーマにしたカフェや、ベジタリアンレストランなどでシェフや商品開発担当を務めた後、4年前に京都に移住。2023年4月にHyssopのシェフに就任。野菜やハーブを使った料理を得意とし、中国茶や薬膳料理の知見が深く、メニューにもその特色が色濃く反映されています。

■店舗概要

名称：Hyssop

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 4F

営業時間：11時30分～22時

ランチ 11時30分～14時30分 (L.O.)

ブランチ 11時30分～16時30分 (L.O.)

ディナー 17時30分～22時 (L.O Food 21:00 / Drink 21:30)

公式HPは[こちら](#)

公式Instagramアカウントは[こちら](#)

予約サイトは[こちら](#)

■会社概要

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う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](#)



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 ブランド推進室（広報・ブランド） 担当: 中久保・鳥尾 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）、torio-kenji89@biostyle.co.jp（鳥尾）