

2021 年 2 月 18 日
株式会社ビオスタイル

ゆっくり深呼吸するような時間を過ごせる、カフェ・レストラン Hyssop 「美しく満たされる」新ランチメニューが登場

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 のカフェ・レストラン&バー「Hyssop」より、新たなランチメニューを展開いたします。



新しいランチは、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”をコンセプト。

会席の八寸から着想したハーバル八寸、選べる温料理、デザート、ドリンクのセットなどをご用意。「森を食べる」がイメージのハーバル八寸は、全 6 種の前菜が盛り付けられており、自然の素材感や香りを活かした、見ても食べても心が美しくなる仕立て。ハーブと漢方を掛け合わせた新しい食事体験をお楽しみいただけます。セットの温料理には、よもぎの自家製ピタパンを使用したファラフェルサンドや季節食材を使用したパスタ、昆布や乾燥しいたけでとった出汁を使った豆煮込みなど全 5 種（3 種はヴィーガン対応）からお選びいただけます。自家製のルグブローを使った野菜たっぷりのオープンサンドなど全 2 種のサンドとドリンクがセットになったブランチもご用意しております。

ハーバル八寸

一つの器に盛り付けられた全 6 種の前菜は、身体の不調を整える効能や美容の効果を期待できる漢方と、ボタニカルな花やハーブを使用し、森を丸ごといただくような「森を食べる」イメージで構成。栄養に富んだ森の土や、清んだ水や空気まで味わえるように細部のディテールにもこだわりました。また、一つ一つの素材の効能や料理を味わう事だけではなく、それらをバランスよく取り込むことで身体全体を整えることを目指します。

※ヴィーガン対応メニューに変更も可能。



メニュー詳細

・Herbal Lunch Hyssop (ハーバルランチ ヒソップ) 2,500 円

ハーバル八寸／セット料理【ファラフェルのよもぎピタパンサンド・野菜とココナッツのクリーミートマトパスタ・桜エビと芽キャベツのトマトクリームパスタ から選択】／小さなお茶菓子／和紅茶 or コーヒー

・Herbal Lunch Viola (ハーバルランチ ヴィオラ) 3,500 円

ハーバル八寸／セット料理【マメなシェフの豆煮込みと十五穀米のリゾット・香味野菜とキノコのほろほろチキン煮込み から選択】／デザート／和紅茶 or コーヒー

・Sandwich Set (サンドイッチセット) 1,500 円

サンドイッチ (フライドポテト付き) 【春野菜の花摘みオープンサンド・香味野菜と豆腐のチキンサンド から選択】／和紅茶 or コーヒー or オレンジジュース

※全て税込価格です



香味野菜と豆腐のチキンサンド



春野菜の花摘みオープンサンド

店舗詳細

場 所： 4 階 カフェ・レストラン&バー「Hyssop」

期 間： 3 月 1 日 (月) より開始

提供時間： 11 時 30 分～14 時 30 分 (L.O.)

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

ハーバル八寸・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やインスピ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。

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。



店内



中庭のテラス席

(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。

本リリースに関するお問い合わせ・取材について

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：kimura-yu@biostyle.co.jp(木村)、nakakubo-rina@biostyle.co.jp (中久保)