

苺×桜の夢のコラボ！『こころを彩る - GOOD NATURE SPRING -』で、 春限定スイーツ&体験を楽しむ

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では、季節イベント「こころを彩る - GOOD NATURE SPRING -」を開催いたします。



「苺×桜」の組み合わせをテーマに、春限定アフタヌーンティーや華やかなスイーツが登場。甘酸っぱい苺と桜の香りが織りなす、特別なティータイムを演出します。桜をモチーフにした繊細なケーキや、和の素材を取り入れたスイーツなど、ここでしか味わえない逸品をご提供します。また、京都府産苺を使用した美山みるくそふとや、爽やかな自家製いちごソーダなど、地元の素材を活かした限定スイーツ&ドリンクもご用意。

さらに、新しい楽しみが広がる春のイベントも充実。「hitsujiの庭」POP UPでは、自然素材の温かみあるオブジェを展示販売。SNSで人気のEveさんによるピラティス体験では、体を動かしながら心身をリフレッシュし、新たな健康習慣を始めるきっかけにもなります。また、館内の装飾にもこだわり、エントランスや中庭には桜や春の花々を取り入れた華やかな装花を施し、春の訪れを視覚的にも楽しめる空間を創出。美食とウェルネス、そして美しい空間が融合した、五感で楽しむ春の特別なひとときをお届けします。

【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

■春限定メニュー

【苺と桜のアフタヌーンティー】

この季節ならではの旬の苺をふんだんに使用。パティシエがこだわり抜いた9種類の華やかなデザートと、苺や桜海老を使った3種類のセイボリーをご提供します。桜をモチーフにした和の要素を取り入れたスイーツや装花が、まるで春の訪れを祝うお花見のような特別なひとときを演出します。優雅なティータイムとともに、春の香りと味わいを存分にご堪能ください。

期 間：3月3日(月)～5月31日(土)

料 金：ドリンク2杯付4,580円、ドリンク2杯付・サプライズ
ドルチェ・バルーンカクテル付5,580円 (税サ込)

提供時間：14時30分～17時 (最終入店15時30分)

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

予 約：[予約サイト](#)

【苺と抹茶のパフェ】

苺と抹茶を組み合わせた新作パフェが登場。濃厚な抹茶パンナコッタとサクサクの抹茶クランブルが、甘酸っぱい苺の風味を引き立てます。さらに、ベリー系のトッピングや香り豊かな紅茶のジュレを加えることで、味わいに深みを持たせました。和と洋の融合を楽しめる、贅沢な一品です。

期 間：3月3日(月)～5月31日(土)

料 金：1,880円 (税サ込)

提供時間：14時～17時 (L.O.16時30分)

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

【Oka】

西行法師の和歌から着想を得て、桜を使わずに桜の味を表現した春限定デザート。満開の丘をイメージしたフォルムに、パッションフルーツと抹茶パウダーで春の芽吹きを演出。チェリーとトンカ豆のクリーム、ベルガモットのムースを忍ばせ、草原で夜空を眺める情景を表現。RAUならではの解釈で、西行の世界観を味わえる一品です。

期 間：3月15日(土)～5月上旬

料 金：1,485円 (税込)

提供時間：11時～19時 (L.O.18時30分)

場 所：3階「RAU Patisserie & Chocolate」



【商品内容】

抹茶と桜のヴェリーヌ/よもぎの浮島と苺/ピスタチオ苺マカロン/苺と桜のボンボンショコラ/
苺と桜のモンブラン/抹茶ティラミス/苺練乳
ロールケーキ/ほうじ茶きな粉と苺のムース/苺
と桜のレアチーズタルト/苺のカプレーゼ/
桜海老のアランチーニ/生ハムメープルパンケーキ



【苺たっぷり！カリふわ自家製パンのフレンチトースト】

生クリームをたっぷり使った自家製のまあるいパンを、バニラビーンズ香るアパレイユにじっくり浸し、ふんわり焼き上げました。仕上げにはキャラメリゼを施し、カリッとした食感と中のふわふわ感が絶妙なコントラストを生み出します。甘酸っぱい苺と自家製アーモンドアイスとともにお楽しみください。

期間：発売中～5月中旬頃

料金：1,300円（税サ込）

提供時間：14時30分～L.O.16時30分

場所：4階「Hyssop」



【自家製いちごコンポートのストロベリーティー & Hyssopのストロベリーショートケーキ】

自家製の苺コンポートをたっぷり使ったストロベリーティーは、奈良・月ヶ瀬産の和紅茶と合わせたフレッシュな一杯。ショートケーキは、サワークリームをアクセントにした軽やかな生クリームと苺のコンビネーションが楽しめます。スプーンですくって食べる、新感覚のショートケーキをぜひご賞味ください。

期間：ケーキは3月10日(月)まで、ティーは5月中旬頃まで

料金：ケーキ1,300円、ティー1,100円（税サ込）

提供時間：14時30分～L.O.16時30分

場所：4階「Hyssop」



【京いちごの美山みるくそふと & 京いちごのクリームソーダ & 京いちごと林檎の鶏ハムサラダ】

京都府産の苺と美山牛乳を使用したミルクィなソフトクリーム、爽やかな酸味が魅力の京いちごソーダ、そして塩麴で漬けた自家製鶏ハムに京いちごと林檎を添えたボリューム満点のサラダなど、ヘルシーながら春らしい味覚を存分に楽しめるメニューが揃いました。

期間：ソフト4月下旬まで、ソーダ3月1日(土)～4月下旬頃
サラダは3月下旬まで（※売り切れ次第終了）

料金：ソフト800円、ソーダ990円、サラダ1,200円（税込）

提供時間：10時～21時（L.O.20時）

場所：1階「MARKET」



■イベント&装飾

【POP UP「hitsujiの庭」】

羊のオブジェ「hitsujiの庭」のPOP UPを開催。天然素材を使用した温かみのあるアート作品が並び、訪れる方に癒しの時間を提供します。木や羊毛、革といった自然由来の素材を活かし、一つ一つ手作業で作られた作品は、春のナチュラルな雰囲気と調和し、心地よい空間を演出します。定番の商品に加え、春らしい色合いのものも登場する予定です。

期 間：3月16日(日)～3月31日(月)

場 所：3階「KA SO KE KI」



【「GOOD NATURE ピラティス」1day体験】

SNSで大人気のEveさんを講師に迎え、マットピラティスの体験会を開催します。運動が苦手な方でも安心して参加できる内容で、姿勢や筋力改善に役立つエクササイズを学べます。

体験後には、希望者の方にホテルラウンジでお茶を楽しみながらジャーナリング(書く瞑想)で自分自身を見つめなおす時間も提供します。

日 時：3月15日(土)

11時～11時45分、13時～13時45分

※ジャーナリングを希望者は～12時30分、～14時30分

料 金：3,500円(税込・ラウンジ利用料込)

場 所：3階「STUDIO」

予 約：[予約サイト](#)



【4階中庭と1階エントランスの春装飾】

施設のエントランスや中庭には、春を象徴する装花を施し、華やかな景観を演出します。アーチ装花や花器に生けた桜の装飾が、館内に春の息吹を感じさせ、訪れる方々を温かく迎えます。季節の移ろいとともに表情を変える装飾をぜひお楽しみください。

期 間：3月15日(土)～5月中旬

場 所：1階「エントランス」、4階「中庭」など

■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