

2021 年 11 月 10 日
株式会社ビオスタイル

星空のようなランタンの下で、クリスマスをお祝い。

GOOD NATURE Christmas

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）では、11月20日（土）から12月26日（日）まで当社が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION にて、季節イベント「GOOD NATURE Christmas」を開催いたします。



イベント詳細

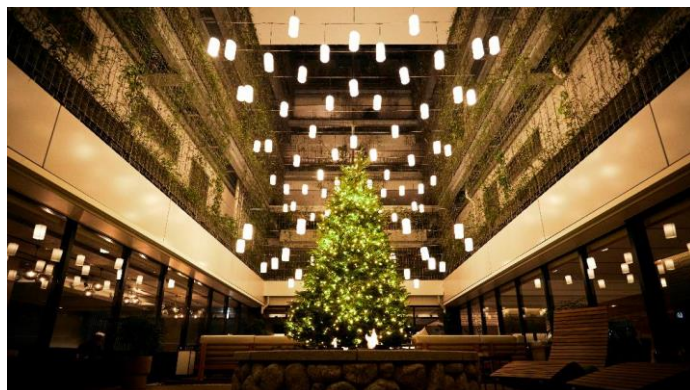
名 称： GOOD NATURE Christmas

期 間： 11月20日（土）～12月26日（日）

開催時間： 店舗により異なる

◆様々なクリスマスイベントを開催

華やかなクリスマス装飾が飾られ、イベント初日に点灯式を開催



4 階中庭（昨年の様子）

全館をクリスマス装飾で飾り付けます。施設のシンボルともいえる 4 階の中庭に、120 ものランタンが吊るされ、中央にはクリスマスツリーを設置。幻想的な世界が広がります。1 階のエントランスや広場「MAENIWA」、「MARKET」エリアなど至る所がクリスマス仕様に。

11 月 20 日（土）には、点灯式を開催。チェロ・ビオラ・オーボエ演奏と共に、点灯の瞬間をお楽しみください。

場 所： 1 階「MAENIWA」 エントランス 「MARKET」・4 階 中庭
日 時： 11 月 20 日（土）～12 月 26 日（日） 17 時～21 時（ランタン点灯）
※点灯式は 11 月 20 日（土）17 時開場、17 時 30 分開始

クリスマス期間中ヴァイオリンの生演奏を実施

4 階中庭にて、ヴァイオリニスト eRika によるヴァイオリンの生演奏を実施。ホテルご宿泊のお客様や、「Hyssop」でのクリスマスディナーと共にお楽しみいただけます。

場 所： 4 階「中庭」
日 時： 12 月 23 日（木）～26 日（日） 19 時～19 時 30 分

開業日の特別企画サステナバッグを販売



当施設の開業日である12月9日に、袋いっぱいに野菜を詰めた「サステナバッグ」をワンコインの500円(税込)で販売。

場 所： 1階「MAENIWA」 11時～15時

日 時： 12月9日(木) ※売り切れ次第終了

ギフトにもなるエコバッグラッピング



1階「MARKET」・3階「NEMOHAMO」「KA SO KE KI」にて、税込3,000円以上お買い上げで、コットン仕様のオリジナルエコバッグラッピングをプレゼント。エコバックとして、再利用していただけます。

期 間： 11月20日(土)～12月26日(日) ※なくなり次第終了

スペシャル「GOOD NATURE 2525☺DAY」実施

毎月25日に公式アプリ「GOOD NATURE PASSPORT」の進呈ポイントが5倍になる「GOOD NATURE 2525☺DAY」をポイント倍増で特別開催。12月9日(木)～12日(日)にお買い物をすると会員ランクがプラチナの方は20倍、その他会員ランクの方は10倍になります。

※一部、ポイント進呈対象外の店舗・サービスがあります。

◆レストランやパティスリーでクリスマス限定のメニューや商品を販売

1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

幅広いお客様に楽しんでいただけるイタリアンをベースに、クリスマスらしく贅沢で華やかなコースをご用意。エディブルフラワーをあしらひ、有機米粉を使用したウニがたっぷり乗ったエクレアのスターターから、えんこう米(館内循環プロジェクトの一環として作られたサステナブル米)を使用したリゾットなど、有機野菜や地元の食材をふんだんに取り入れたコースとなっています。メインの京鴨ロースをはじめ、シンプルな調理法にこだわり、優しい野菜の味も十分に楽しんでいただけます。

【メニュー】

(アミューズ)雲丹のエクレア・(温前菜)鹿ロースとポルチーニリゾット・(冷前菜)鰯のカルパッチョ ハーブサラダ・(温菜)つぶ貝とホッキ貝のワンタンラヴィオリ・(魚料理)ぐじ鱈焼き 菊芋と葱のスープ・(パスタ)蟹とブロッコリーのスパゲティ カラスミ添え・(メイン)京鴨のロースト キノコのピューレ添え・(デザート)お口直しの氷菓とクリスマスフォンダンショコラ・(食後)アフタードリンクとプティフル



メニュー名： ERUTAN Christmas Dinner Course (エルタン クリスマスディナーコース)

期 間： 12月22日(水)～12月26日(日) ※要予約

提供時間： 17時30分～21時(L.O. Food 20時/Drink 20時30分)

料 金： 12,000円

莓をテーマに、エレガンスな冬を表現したアフタヌーンティー。

その時々で入荷可能な有機または減農薬の莓が主役となり、スタンドにあしらった装花たちが冬の装いを更に引き立たせます。クリスマス期間(～27日まで)はスパークリングワイン、以降はノンアルコールのホットワインが付きます。

【メニュー】

ベリー&チョコレートマカロン・イチゴとピスタチオのダックワーズ・イチゴ&ホワイトチョコブラウニー・イチゴ・イチゴタルト・イチゴとグリオットのオペラ・冬のヴェリーヌ・イチゴ、パッションフルーツ、バニラのムース・イチゴとルバーブのボンボンショコラ・イチゴのクレープシュゼット・3種のスモークブロー



メニュー名： Afternoon Tea “Winter flowers & strawberry”

期 間： 12月1日(水)～2021年2月末頃 ※要予約

提供時間： 14時～17時(16:00最終入店 / ドリンクラストオーダー16:40)

料 金： 3,800円

ご予約・お問合せ：075-352-3714(直通)

4 階「Hyssop」

店名である“Hyssop”＝浄化をイメージしたコース。今年は、inflorescence 廣田氏監修の森の中で深呼吸するような、薔薇を使った食前酒からスタート。メニューを一部監修している、neutral 北嶋竜樹氏とともに、従来のクリスマスコースの枠にとらわれない全て植物性の食材を使用したヴィーガンコースを自由な発想で作りました。カシューナッツやココナッツオイルを使って、フォアグラに見立てたアミューズ、ホタテのような食感を再現した、えのきの石づきのローストなど、新たな発見が随所に散りばめられています。

【メニュー】

(食前酒) inflorescence の食前酒・(アミューズ) ヴィーガンフォアグラと薔薇・(スープ) 発酵きのこ
と豆乳のスープ・(前菜) ケールと蕪のサラダ ハーブのエスプーマと柑橘の泡・(メイン1) カリフラワーのローストとえのきのソテー トリュフを添えて・(メイン2) ビーツのステーキ ガストリックと
フィッシュゼルブ 赤ワインソース・(デザート) 栗と南瓜と薩摩芋 食後のドリンクと自家製ヴィーガンパン付き



メニュー名： Christmas Dinner Course “Hyssop” (クリスマスディナーコース “ヒソップ”)
期 間： 12月22日(水)～12月26日(日) ※要予約
提供時間： 17時30分～21時 (L.O. Food 20時/ Drink 20時30分)
料 金： 12,000円

サクサクのパイ生地に、甘酸っぱい苺を合わせた冬を感じるデザート。下段には、ピスタチオ・カスタード・生クリームを合わせた、こっくりとしたクリームを、上段はホワイトチョコを合わせた優しい口当たりのクリーム仕立てに。ピンク色のソルベは、フランボワーズをベースに、食用バラの香りを加えました。苺の酸味と絶妙にマッチする、上品な味わいです。



メニュー名： 苺とピスタチオのパイ
期 間： 11月20日(土)～2022年1月31日(月)
提供時間： 14時30分～17時30分
料 金： 1,200円
ご予約・お問合せ： 075-352-3728 (直通)

1 階「RAU」

クリスマスの伝統菓子シュトーレンを、「RAU」オリジナルのコスタリカ産カカオを砕いたカカオニブと、ラム酒香るドライフルーツをたっぷり入れて焼き上げました。中心には、栗のペーストを入れて風味豊かに仕上げています。

商 品 名： kuricacao

期 間： 12月1日（水）販売開始 ※数量限定

料 金： 4,860 円



1 階「MARKET」

1 階 MARKET では、おうちで楽しめるテイクアウトのクリスマスメニューを展開。農薬に頼らず自然本来の力を活かして栽培された野菜を中心にしたサラダや、人気の牧草牛のローストビーフ、9 種類のデリが入ったオードブルなど、ここでしか手に入らない商品が揃います。

【メニュー】

GOOD NATURE MARKET 9 種のオードブル 1,944 円・ごちそうサラダ 3 種 1,188 円～・丹波あじわいどりの骨付きもも肉ロースト 1,404 円・国産鶏肉の豆乳湯葉クリームソース 1,944 円など



期 間： 12月18日（土）～2022年1月10日（月・祝）

※丹波あじわいどりの骨付きもも肉ローストのみ 12月23日（木）～26日（日）の限定販売

予 約： <https://goodnaturemarket.stores.jp/>（受付中）

◆クリスマスグッズ

3 階「KA SO KE KI」

・KakeraKnit（カケラニット）

冬の厳しい雪国でジャガード柄や模様編みでニット製品、ファブリック作品を製作している「KakeraKnit」の POP UP。高品質な天然素材とジャガード柄にこだわり、編み物のもつ温かさ懐かしさを少しでもライフスタイルの一部として、楽しんでいただけますように丁寧作られたニットです。

期 間： 開催中～2022年1月10日（月・祝）



・Nymphs(ニンフス)

デザイナー 林 光宣氏による、18K Gold と上質な宝石を使ったジュエリーブランド「Nymphs」の POP UP を展開。圧倒的な輝きの Gold との組み合わせに上質なダイヤモンド、天然の宝石やパールを使用したクリスマスプレゼントにぴったりの商品が並びます。

期 間： 11月15日(月)～2022年1月6日(木)



◆クリスマスにぴったりのワークショップ

3階「NEMOHAMO/KA SO KE KI」



・ヒマラヤ岩塩詰め放題

期 間： 12月の土日及び23日(木)・24日(金)・30日(木)・31日(金)・1月の土日及び10日
料 金： 1,540円

・和精油アロマキャンドルワークショップ

期 間： 12月4日(土) 13時30分～
所 要 時 間： 約1時間半
定 員： 6名
参 加 費： 3,500円

・ヒンメリワークショップ

期 間： 12月5日(日) 1回目 13時～・2回目 15時～
所 要 時 間： 約1時間30分
定 員： 各5名
参 加 費： 4,400円
予 約： <https://goodnaturestation.com/activity/workshop/activity-9556/>

4 階「ワークショップテーブル」

- ・牡蠣養殖用パイプでアイロンビーズ制作！～海ごみからアートへ～

期 間： 11 月 20 日（土） 1 回目 10 時～・2 回目 14 時～

所要時間： 約 2 時間

定 員： 各 6 名

参加費： 無料

- ・アトリエシムラの草木染めワークショップ「色をみる、色をきく-刈安-」

期 間： 11 月 23 日（火・祝） 1 回目 10 時～・2 回目 14 時～

所要時間： 約 2 時間

定 員： 各 6 名

参加費： 12,100 円

- ・“ロスフラワー”でサステナブルなクリスマスリース作り

期 間： 11 月 25 日（木）・28 日（日）・12 月 5 日（日） 13 時～

所要時間： 約 1 時間

定 員： 各 12 名

参加費： 3,300 円

- ・ミツロウエコラップづくり

期 間： 12 月 4 日（土）・12 日（日） 1 回目 13 時～・2 回目 16 時～

所要時間： 約 1 時間

定 員： 各 10 名

参加費： 3,300 円

3 階「スタジオ」

- ・アロマミスト体感ヨガイベント

「NEMOHAMO」の 2 周年を記念して発売される新商品の 2 種のアロマミスト「HAJIMARU」「TOTONOERU」を体感できるヨガイベントを開催。

期 間： 11 月 20 日（土） 12 月 4 日（土）・18 日（土）

1 回目 11 時 30 分～12 時 45 分・2 回目 17 時 30 分～18 時 45 分

所要時間： 約 75 分

定 員： 各 8 名

参加費： 3,000 円

◆クリスマス気分が盛り上がるホテルの宿泊プラン

クリスマスディナーコースとホテル宿泊がセットになったプランが販売開始。
GOOD NATURE HOTEL KYOTO が贈るクリスマス期間限定コースをお愉しみいただけます。
詳細は GOOD NATURE HOTEL KYOTO の HP まで (<https://goodnaturehotel.jp/>)

※全て税込み(一部サービス料込み)表記となります。

㈱ビオスタイルについて

㈱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 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)

