

京都河原町徒歩2分、ヴィーガン・ベジタリアンフレンドリー対応
カジュアルレストラン「Hysop(ヒソップ)」ブラッシュアップオープン
オープン日：2024年6月15日(土)



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GOOD NATURE STATIONは、4階カジュアルレストラン「Hysop（ヒソップ）」において、植栽などのインテリアやメニューを新たに6月15日（土）にブラッシュアップオープン致します。

吹き抜けのテラス席や、まるで植物園にいるようなグリーンに溢れた店内で、野菜を中心にヘルシーなお料理を提供するヴィーガン・ベジタリアンフレンドリーのカジュアルレストランとしてお楽しみいただけます。

GOOD NATURE STATIONには、専門のバイヤーがおり、1FのショップとHysopでも地元京都の生産者を中心に仕入れ、京野菜や季節の野菜を使用することも特徴です。野菜をはじめとする食材は、その素材の特徴を活かすシンプルな調理法で、ランチからディナーまで1日を通して提供する食事やカクテルに使用しております。さらに、これまでも外国人観光客の利用が多かったことから、多様なニーズと時間の柔軟性に対応できる「ランチ」をスタート。

人気の吹き抜けのテラス席は、7月1日（月）より16席に拡張し、より多くのお客様が楽しめるスポットに。また、プライベートパーティーやウェディングも対応しております。

【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・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■メニュー詳細

フードコンセプト

We are made of what we eat

私達が選んだ食べ物で、私達は作られる。

お客様が食べるものは、責任を持って選びます。Hyssopなりの表現で、生産者さんの気持ちを代弁できるようなプレゼンテーションと空間で、食事を楽しんでいただく。GOOD NATURE STATIONのコンセプトでもある「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”なモノ・コトが集まる場所」を体現できるレストランです。どのカテゴリーにも、1~3種はヴィーガン対応メニューを用意し、ヴィーガンの方も、そうでない方も同じテーブルを囲えるようにしており、食の多様性に可能な限り対応していきます。

LUNCH



ランチで提供する「Hyssop's Choice Set Meal」は、季節ごとに異なる6種のおかず・メイン・スープ・おにぎり・日本茶が楽しめるセット。何年も何百年も、様々な人の手を介して受け継がれてきた京都の食文化からインスパイアされて作ったランチタイム限定のセットミールです。

小鉢に盛り付けたおかずは、一皿ずつ京の食材を取り入れ、和食の趣を感じさせながらも、アジア料理や西洋料理との絶妙な組み合わせを楽しむことができます。まるでカプレーゼのような濃厚さと爽やかさを感じる汲み上げ湯葉 トマトの擦り流しや、抹茶を加えた味噌と京都産加茂茄子の田楽、瓜の爽やかな酢橘などが楽しめます。また、野菜の皮を煮詰めたベースをポタージュにした野菜を余すことなく使い切る「サスティナスープ」がつきます。

メインは、その季節に最適な野菜を農家がセレクトし、シンプルにグリルした季節野菜が提供されます。さらに、施設内で排出される食品廃棄物を活用するプロジェクトから生まれた“循環するお米”えんこう米を使った、まあいおにぎりと、京都の茶葉専門店「7T+（セブンティープラス）」がセレクトした日本茶がセットになっています。

「Hyssop's Choice Set Meal」1,980円～（税サ込）

トレイは、インドネシアのバリ島のトゥガナン村で伝統技術で作られる「アタ」と呼ばれる編み籠を使用しており、植物の茎で作られています。100年経っても丈夫で、美しい色合いと網目が特徴です。バリ島の文化や伝統技術に魅せられて、そこに日本の技術や感性を掛け合わせ、新しい価値を生み出す。そんな探求の旅を続けるライフスタイルブランド「kras」がオリジナルで作成した逸品です。



BRUNCH



Hyssopのシグネチャーディッシュとして、新たに「ファーマーズパイ」が登場。バターや牛乳などの動物性の食材を使用せずに仕上げたサクサクのパイ生地に、季節の野菜や果物をトッピングし、こんがりと焼き上げました。ミール系のパイには、白味噌ベースの生地に、季節の野菜と、食べ応えのあるプラントベースミートをトッピング。お好みでヴィーガンチーズソースをかけてお召し上がりいただきます。季節の果物をのせた、食後のデザートとしても楽しんでいただける甘いパイと2種類をご用意しました。

他にも、自家製のヴィーガンパンを使用したアボカドトーストや、日本の野菜と合うように豆腐の白和えがトッピングされた、クスクスと8種類以上の野菜を混ぜて食べる、ボリューム満点のタブレサラダなど、ランチメニューが充実。また、お昼飲みにもピッタリなフライドチキンなどのおつまみ系や、朝食や昼食を逃した方にも嬉しいご飯ものなど、幅広いラインナップを取り揃えております。

ファーマーズパイ 季節野菜／季節の果物 2,400円(税サ込)

夏野菜のタブレサラダ 1,800円(税サ込)

ヴィーガンキーマカレー 1,800円(税サ込) ほか

DINNER



一皿ずつのボリューム感をしっかり仕上げ、複数人でシェアでも、お一人でも楽しめるメニュー構成に。ランチに続き、ファーマーズパイもあります。

以前から、人気の「ブッダボウル」は、玄米に色とりどりの野菜を混ぜて食べるヘルシーな一皿。Hyssopでは、さらにファラフェルをトッピングし、味や食感の変化も楽しんでいただく事ができます。

ゴマやニンニクを使った焼き茄子ソースで味に濃淡をプラスした、シンプルなサーモングリルや、経産牛のステーキなど、ヴィーガン以外のメニューもご用意しています。

枝豆のフムス 1,800円(税サ込)

経産牛のステーキ 黒大蒜バターソース 4,500円(税サ込)

グリル野菜とヴィーガンミートボール 2,500円(税サ込) ほか



6月15日（土）より、14時30分～16時30分に提供されるかき氷メニュー。「フルーツパーラーかき氷」は、ミルクベースのかき氷に、たっぷりのフルーツとミルクアイスをトッピングしたまるでフルーツパーラーのようなカラフルで可愛らしいかき氷です。マンゴー・スイカ・メロン・ライチ・パイナップル・ドラゴンフルーツの6種を使用。「京都宇治抹茶と豆乳クリームのかき氷」は、京都宇治抹茶100%使用の大人な和風かき氷。豆乳クリームと甘く煮た黒豆、きな粉団子などのふんわりとしたトッピングが特徴。氷の中には香ばしい黒豆ゼリーとハト麦が入り、飽きのこない満足感のある一品。7月からは「桃」も登場します。

その他、デザートは「季節の豆花」や「チーズケーキ」「チョコレートケーキ」が揃います。

フルーツパーラーかき氷 1,980円(税サ込)

京都宇治抹茶と豆乳クリームのかき氷 1,650円(税サ込) ほか

■ロゴについて

デザイン：吉鶴 かのこ

Instagram：

https://www.instagram.com/kanoko_yoshizuru/

植物園のような空間と、「LUNCH」「BRUNCH」

「DINNER」の時間帯を想起させる3種のカトラリーを組み合わせたシンボルマーク。



■中庭について

まるで天空のガーデンテラスにいる気分になる吹き抜けのテラス席は、開放感抜群。

9月30日（月）までは、料理5品と、フリードリンクがついた「ネイチャービアテラス」を開催。普段は半面だけの使用となりますが、夏季は全面使用の30席に拡張します。

京都きっての繁華街・四条河原町にありながら、そんな都会の喧騒から離れ、緑や自然に囲まれて過ごせる空間になります。



■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

【正式名称】 Hyssop(ヒソップ)

【営業時間】 11時30分～22時

ランチ：11時30分～L.O. 14時30分

ブランチ：11時30分～ L.O. 16時30分（夏期の間はデザートメニューも16時30分まで）

ディナー：17時30分～ L.O. 21時（ドリンクL.O. 21時30分）

6月15日（土）～のかき氷の提供は14時30分入店/16時30分まで

夏期ビアテラスの最終入店時間：20時

【席数】

店内席：56席

テラス席：～6月末まで12席、以降16席

【問い合わせ】 075-352-3728

【HP】 <https://goodnaturestation.com/restaurant/hyssop/>

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

【SNS】 https://www.instagram.com/hyssop_kyoto/

【所在地】

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 4階



■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

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（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」の運営会社。京阪ホールディングス（株）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・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)