

「Hyssop（ヒソップ）」、春季限定メニューを提供開始 ～お肉や魚もしっかり味わえる、心身を整える新ランチプレートが登場～

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（以下GNS）のレストラン「Hyssop（ヒソップ）」では、2026年3月5日（木）より順次、春の訪れとともに身体を整えるメニューの提供を開始いたします。



「Hyssop」は、地元京都の生産者から仕入れた野菜を中心に、素材の持ち味を活かしたヘルシーな料理を提供するレストランです。今年の春は、“巡らせて、ひらく”をテーマに掲げ、冬の間にくわばった身体と心を解きほぐし、春に向けて健やかな気を巡らせる、滋味あふれるメニューをご用意しました。

さらに今シーズンは、バランスよい食事で健やかに心身を整えていただけるよう野菜だけでなくお肉やお魚もしっかりと取り入れた、満足感のある食事をご提案します。お野菜を主役にした料理を味わいたい方も、お肉やお魚をしっかり楽しみたい方も、気兼ねなく同じテーブルを囲んでお腹も心も満たされるよう工夫しています。

【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）

■ランチ



心と身体を健やかに整える、大満足の新しいランチセット。素材の旨みを活かした芳醇なサステナスープから始まり、春の息吹を感じる5種のデリ、そして炭火でじっくり香ばしく焼き上げた丹波どりと雑穀米のメインへと続く、三皿仕立ての彩り豊かなセットです。食後のドリンクとともに、最後の一口まで心身が喜ぶ充足感をお楽しみください。ご希望のお客様には、ヴィーガンメニューへの変更も承っております。

【詳細】

メニュー名：Hyssop's Hearty Lunch Set
期 間：3月12日(木)～5月12日(火)
料 金：2,500円（税サ込）

<セット内容>

サステナスープ／メインプレート（丹波どりもも肉の炭火焼 新牛蒡ソース・雑穀米・筍のフリット 露の薑味噌添え・アスパラガスのグリル 白味噌チーズソース）／デリ5種（わかさぎのエスカベッシュ・しらすと菜の花のお浸し・半熟卵の春菊ピューレ添え・塩セロリと金柑のサラダ・新じゃがとグリーンピースのハニーマスタード和え）／ドリンク

※デリの内容は変更になる場合があります。

■パーティープラン



旬の食材をアクセントに、多彩な野菜をたっぷり取り入れたシェアスタイルのディナープラン。メインには炭火でじっくり焼き上げた丹波どりをご用意しています。

【詳細】

メニュー名：Hyssop Party Plan
期 間：3月5日(木)～5月12日(火)
料 金：5,000円（事前予約）、5,500円（当日予約）（税サ込）※いずれもフリードリンク付き

<セット内容>

前菜3種盛り合わせ／塩セロリと金柑のサラダ／季節野菜のフリット 春菊ソース／丹波どりもも肉の炭火焼 ふきのとうサルサソース／本日のデザート

ビール／チューハイ／ウィスキー／ワイン／スピリッツ／リキュール／ソフトドリンク

■ブランチ・ディナー



この春は、お肉やお魚を使った本格メインディッシュを拡充。おすすめは、京都「やまとある工房」の高品質な鹿肉を使用した「鹿ロースト 苺とバルサミコのソース」。丁寧な処理で臭みがない柔らかかなお肉を、甘酸っぱい春のソースで味わえます。他にも「鹿レアカツレツ」や「サーモングリル」など、心身が満たされるメニューをご用意しています。

【詳細】

期間：3月12日(木)～5月12日(火)

<おすすめメニュー>

鹿ロースト 苺とバルサミコのソース (3,280円)、鹿レアカツレツ 発酵スパイスソース (2,890円)、サーモングリル 春菊ソース (2,580円)、アスパラガスと筍 ボロネーゼソースパスタ (1,890円) など

■デザート・オリジナルドリンク



デザートは、定番の「季節の豆花 (980円)」に加え、季節限定の「苺のパリブレスト (980円)」「柑橘のタルト (980円)」「抹茶のテリーヌ (980円)」が登場します。

ドリンクは京都「かみむら農園」の希少なオーガニック苺シロップに桜とハーブウォッカを重ねた「苺のカクテル ストロベリー・ブLOSSAM (1,200円)」や、愛媛県岩城島ぽんぼこらんどのあまなつ果汁を100%使用した「カルダモン香るあまなつジントニック (1,200円)」など、春爛漫の味わいを提供します。

■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

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）