

秋野菜やきのこなど秋の味覚たっぷり ヴィーガンフレンドリーレストラン「Hyssop (ヒソップ)」の秋メニュー

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のレストラン「Hyssop (ヒソップ)」では、この秋、季節のメニューを販売開始します。



6月にヴィーガン・ベジタリアンフレンドリー対応のレストランとしてブラッシュアップオープンした「Hyssop」。秋は、暑い夏を乗り越えた体に溜まった熱を取り除き、冬に向けてエネルギーを蓄える大切な季節です。この時期は旬の食材が豊富に揃い、「実りの秋」を感じる絶好のタイミングでもあります。

今回の秋メニューには、旬の野菜や発酵食品を多く取り入れ、体に優しい食養生を意識した内容となっています。例えば、ランチでは胃腸の働きを助ける味噌やお米、豆類をしっかり摂りつつ、梨や梅酢ピクルスの酸味で体を引き締め、茄子で水分の巡りを良くするなど、食材の組み合わせにもこだわりました。今年には特に長引いた猛暑の分、過ごしやすい秋を存分に楽しんでいただけるメニューをご提供いたします。

【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)

■メニュー詳細

【Hyssop's Choice Set Meal】

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着想して作られた、ランチタイム限定のセットミールが秋仕様に。

小鉢に盛り付けられたおかずプレートには、京の食材や技法を取り入れ、和食のテイストをベースに、アジア料理や西洋料理の要素を融合させた一皿一皿をご提供します。

秋茄子、無花果、蕪などの秋の味覚を使った6種の小鉢やスープに加え、京都の味噌店の赤味噌を使用した朴葉焼きなど、全9品※とドリンクがセットになっています。

小鉢には、甘みが引き立つ無花果のフリット、万願寺唐辛子のソースでいただくソイミートの椎茸肉詰め、京都産豆腐を使った梨の白和えなど、秋の味覚を存分に楽しめる料理が揃います。メインディッシュには、よもぎ麩と秋野菜を朴葉と焼き上げた味噌焼き。さらに、「循環するお米」として知られる「えんこう米」のおにぎりと、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などが選べるドリンクがセットとして付きます。

提供開始：9月26日(木)

料 金：Regular 2,800円/Light 1,980円（税サ込）

提供時間：11時30分～L.O. 14時30分

※ Regularの場合

【ファーマーズパイ 季節野菜／季節の果物】

ミール系のパイには、白味噌のベース生地、マッシュルームやエノキ、エリンギなどのたっぷりのキノコをトッピング。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。

デザート系のパイは、白あんベースに、無花果をトッピングした甘すぎない素朴な味わいです。アーモンドアイスを添えて、食事としてもデザートとしてもお楽しみいただけます。

提供開始：9月26日(木)

料 金：2,400円(税サ込)

提供時間：11時30分～21時（L.O20時）



<メニュー内容>

・6種の小鉢とスープのプレート

（無花果のフリット 胡麻ソース/ナスのお浸し すだち風味/ふろふき蕪に豆乳そぼろ餡/ミョウガとピーツと赤玉ねぎの梅酢ピクルス/しいたけのソイミート肉詰め 万願寺塩こうじソース/梨の白和え/サスティナスープ）

・秋野菜とよもぎ麩の朴葉みそ焼き または

秋野菜と蒸し鶏の朴葉みそ焼き

・雑穀まるいおにぎり 自家製佃煮 または

バケット ヴィーガン昆布バター

・ドリンク

（和紅茶/奥京都産煎茶/親子ほうじ茶/コーヒーなど）



【秋のビアテラスプラン】

夏に引き続き、緑に囲まれたテラス席で楽しめる「ビアテラスプラン」を、秋限定メニューにリニューアル。旬の食材をふんだんに使った、秋の味覚を堪能できるプランです。

前菜にはカツオのカルパッチョ、メインにはじっくり煮込んだ豚の角煮と蒸し秋野菜を揃えています。自家製のもちもちとした饅頭（マントウ）に、お好みの具材を挟んでお召し上がりください。

ビールやワイン、カクテルなどのドリンクは、90分のフリーフロープランをご用意しています。夏の賑やかなビアガーデンとは違い、ゆったりと過ごせる秋の夜をお楽しみください。さらに、花鍋がセットになった7,000円のプランも10月16日より予約開始予定です。

期 間：販売中～12月3日（火）

料 金：5,000円（税サ込み）

提供時間：17時30分～21時（L.O20時）

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



<メニュー内容>

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・カツオのカルパッチョ タブナード ハーブ添え
 - ・いちじくの天ぷら、海老せんべい
- ・トロトロの豚角煮と、野菜のセイロ蒸し
自家製饅頭（マントウ）付き
 - ・食後のデザート
- ・ビール、ワイン、カクテルなどのフリーフロー
90分付き

■店舗概要

ヴィーガン/ベジタリアン対応カジュアルレストラン
4階「Hyssop」

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

ディナー：17時30分～ 21時（L.O20時）

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町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-holdings.co.jp/business/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・石井 TEL:075-352-6677

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