

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2020年8月17日
株式会社ビオスタイル

「現代の茶室」を表現したバーカウンターで楽しむパフェ 「PARFAITERIA ERUTAN(パフェテリア エルタン)」を発売中

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「ERUTAN RESTAURANT/BAR」にて、パティシエがピックアップした旬の素材を用いたクリエイティブなパフェとオリジナルのハーブティーがセットになった「PARFAITERIA ERUTAN (パフェテリア エルタン)」を販売中です。



今夏のパフェの素材には国産の完熟マンゴーをチョイス。アマレット風味のマスカルポーネクリーム、カモミールのジュレ、心地よい酸味を演出するフランボワーズ、美山牛乳の自家製ジェラートなどを使用。マンゴーの持つ爽やかな甘みとともに、真夏でも食べやすいさっぱりとした味わいに仕上げました。

このほか、2種類からお選びいただくことができるオリジナルのハーブティーとグラスシャンパーニュ(+600円)をご用意。ハーブティーの素材には美肌、アンチエイジングなどの効果があるといわれている様々なハーブを用いており、美味しく、身体も喜ぶ贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

お食事をいただく空間は「現代の茶室」をイメージした優雅な雰囲気のあるバーカウンター「TASTING BAR」で、パティシエが目の前でお客さまにパフェをサーブ。バリスタが特別な機器でオリジナルハーブティーを抽出し、カウンター席ならではのライブ感のある体験をお楽しみいただけます。

メニュー

(パフェ) 国産完熟マンゴ어의パフェ



(オリジナルハーブティー)

オリジナルのハーブティーは緊張や不安、イライラの鎮静に働きかけるといわれる素材をブレンドした「RELAX TEA」とシミの抑制、疲労の回復に働きかけるといわれる素材をブレンドした「SKIN-CARE TEA」の2種類からお選びいただけます。

また、プラス 600 円でハーブティーをグラスシャンパーニュに変更可能。スイーツとお酒のマリアージュをお楽しみいただけます。

- ・RELAX TEA <カモミール・ローズヒップ・リンデン・ジャスミン・レモングラス・ミント>
- ・SKIN-CARE TEA <ルイボス・ローズヒップ・ハイビスカス・ヒース・カモミール>
- ・CHAMPAGNE <キャティア/アンティーク プルミエ クリュ ブリュット NV>

バーカウンター「TASTING BAR」について



GOOD NATURE STATION 1階に設けられた「現代の茶室」をイメージして設計された空間。全8席のカウンターで17時30分以降はモヒートをはじめとしたカクテルやクラフトビールなどを提供しています。

商品詳細

メニュー名：PARFAITERIA ERUTAN（パフェテリア エルタン）

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」のBARスペース

期 間：発売中～9月中旬 ※予定（国産マンゴーの入荷が終了次第終売）

提 供 時 間：15:00～17:30（最終入店 16:30）

料 金：2,500円（税サ込）※パフェ、2種から選べるオリジナルハーブティーのセット

ご予約・お問合せ：075-352-3714（直通）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve>

※当面は前日15:00までの事前予約のみ <店頭/電話/ネット受付>

※1日12セット限定

㈱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。

