

2020年3月12日
株式会社ビオスタイル

希少な有機いちごのアフタヌーンティー、オリジナル豆花など、いちごづくしのメニューが続々登場 旬のいちごを使ったメニューを販売

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：高原英二）が運営する GOOD NATURE STATION では、今が旬のいちごをふんだんに使用したメニューを販売いたします。



◆有機いちごのアフタヌーンティーセット

オールデイで楽しめるカジュアル・ダイニング「ERUTAN」では、有機いちごを使用した期間限定のアフタヌーンティーセット。いちごのスイーツには全て、日本で収穫数の少ない有機いちごを使用しています。別皿にて、いちごのソルベ（シャンパン又はノンアルコールスパークリングを注いで）をご用意。お皿に添えてある枝付きいちごで、プチいちご狩りをお楽しみいただけます。また、LA 発のオーガニックティー「Art Of Tea」6種と、「Little Darling Coffee Roasters」ERUTAN オリジナルローストのコーヒーをフリーフローでご提供いたします。

【メニュー】

〈上段〉

苺とピスタチオのマカロン・ストロベリーティラミス・苺と抹茶のタルト

〈中段〉

苺と自家製リコッタのカンノーロ・いちごシュークリーム・いちごミルク（練乳）のロールケーキ・苺とホワイトチョコのムース

〈下段〉

有機トマトのブルスケッタ・有機椎茸のブルスケッタ・有機菜の花のブルスケッタ

※有機野菜は、仕入れ状況により変更の可能性があります。

場所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

期間：3月13日（金）～ 有機苺の納品が終了次第 販売終了

提供時間：14:00～17:00（最終入店 16:00/ ドリンク L.O 16:40）

料金：3,200円（税サ込）

ご予約・お問合せ：075-352-3714（直通）

※前日15:00までの事前予約のみ <当面は完全予約制・店頭または電話受付>

※有機いちごの品種は仕入れ状況によって変わります。限定数販売となりますのでご了承ください。



◆季節の蓮花（風景）

ボタニカルの要素を空間やメニューに取り入れ、ヴィーガンメニューも揃える「Hyssop」から、台湾スイーツの豆花をアレンジしたいちごメニューが登場。

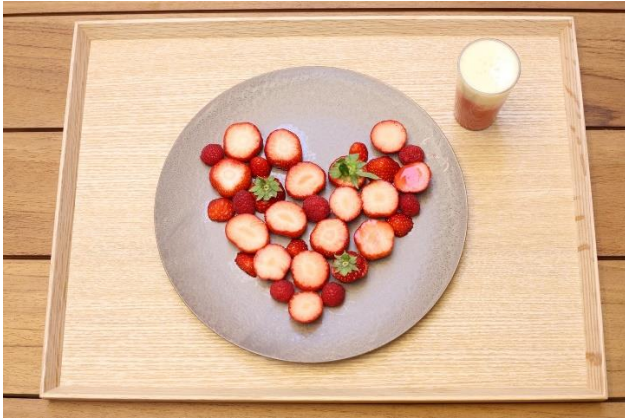
いちごを生とコンフィチュールで使用し、フランボワーズ・食用バラ・自家製豆乳プリン・アロエ・ブラックタピオカを乗せたヴィーガンメニューです。

場所：4階 カフェ・レストラン&バー「Hyssop」

期間：販売中～ 4月末（仕入状況により変更になる可能性があります）

提供時間：11:30～23:00（L.O フード 22:00、ドリンク 22:30）

料金：1,500円（税サ込）



◆いちごのドリンク

2種のいちごドリンクをご用意致しました。

「Strawberry Heart」(写真左)

“ハート(愛)を伝えるいちごたち”をコンセプトに、数種類の品種のいちごを食べ比べしながらお楽しみ頂けるいちごの盛り合わせ。仕上げに黒ゴマを乗せていちごの粒を演出しました。その日使用したいちごで仕上げるジュースに、自家製のバニラで作った豆乳クリームのエスプーマを乗せたジュースを添えております。

「Strawberry」(写真右)

自家製の生姜キャラメリゼと有機レモン、アガベシロップと、いちごをブレンド。グラスの上にはいちごの葉を乗せ、野いちごを摘むかのような体験と共にお楽しみいただけるドリンクです。こちらも、仕上げに黒ゴマを乗せていちごの粒を演出しています。葉っぱをめくると、芳しい香りが一気に広がります。

場所：4階 カフェ・レストラン&バー「Hyssop」

期間：販売中～4月22日(日) ※「Strawberry」は3月22日(日)まで

提供時間：11:30～23:00 (L.O フード 22:00、ドリンク 22:30)

料金：Strawberry Heart 1,900円、Strawberry 1,500円(税サ込)

㈱ビオスタイルについて

㈱ビオスタイルは、2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」(四条河原町 高島屋京都店南隣)の運営を行う京阪グループの会社。“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。

以上