

報道関係者各位

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2020年12月4日
株式会社ビオスタイル

GOOD NATURE STATION 2階に新店がオープン
ミシュラン一つ星シェフプロデュース「鴨出汁中華そば ROKU」
鉄板焼「BUONAGIO futuristic teppan style」がオープン

株式会社ビオスタイル（本社：京都市、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION では、12月12日（土）に「鴨出汁中華そば ROKU」を、12月15日（火）に「^{フオナージョ}BUONAGIO futuristic teppan style」をそれぞれ当施設2階にオープンいたします。



「鴨出汁中華そば ROKU」は、「ミシュランガイド 2021 京都・大阪+岡山」において一つ星を獲得した「VELROSIER」の岩崎祐司シェフがプロデュース。京都やフランス産など、数種類の鴨をブレンドした出汁をベースに、「VELROSIER」オリジナルの味覚、食感などを追求して組み立てる調理法 “add on” により、深いコクをしっかりと感じられ、かつ健康的に味わえるラーメンです。

同じく2階にオープンする「BUONAGIO futuristic teppan style」は産地やブランドに縛られることなく、上質なうまみを楽しめる和牛を目利きし厳選。新鮮な食材だからこそできる本格的な味わいをお楽しみいただける鉄板焼スタイルの店舗です。

詳細については下記のとおりです。

鴨出汁中華そば ROKU



「ミシュランガイド 2021 京都・大阪+岡山」で一つ星のレストランとして掲載された当施設 2 階「VELROSIER」の岩崎祐司シェフがプロデュース。京都産の鴨とフランス産の鴨をブレンドした出汁をベースに、VELROSIER の調理法 “add on” により、深いコクをしっかりと感じることができ、かつ健康的なラーメンを開発。

ラーメンは鴨清湯麵、鴨白湯麵、そして季節によってシェフがクリエイトする限定特製拉麵の 3 種類を提供。鴨清湯麵は数種類の鴨をブレンドしたスープで、さっぱりなのにコクがあり深く澄んだ味わいが特徴。鴨白湯麵は鴨清湯麵のスープをベースに鶏で取った出汁をブレンドし、中国料理のプロが作るマー油を加えた一杯。濃厚な味わいを、存在感をしっかりと感じられるオリジナルの太麵とともにお楽しみいただけます。清湯、白湯ともタレを使わず、しっかりとした旨味の出汁に香油を加えたスープのみで提供。塩分を控え体に優しく、素材を生かした味わいを堪能いただけます。

また、替え玉の代わりに残ったスープに雲吞ワンタンを入れていただける「追い雲吞」を販売。スープの味わいを最後まで味わっていただくことができます。

器には VELROSIER をはじめ、ホテルの客室に備え付けの茶器などにも導入されている清水焼「トキノハ」が作陶の厚みのある陶器をオリジナルで製作。味わいはもちろんのこと、見た目にもこだわり抜いた一杯をお届けいたします。

▼店 舗 名

鴨出汁中華そば ROKU

▼オープン日

12月12日(土)

▼場 所

GOOD NATURE STATION 2 階 (京都市下京区河原町通四条下ル 2 丁目稲荷町 318-6)

▼営業時間

11時30分～20時

▼定休日

不定休

▼席数

12席

▼主なメニュー

- ・鴨清湯麺 (1,000円)
- ・鴨白湯麺 (1,000円)
- ・限定特製拉麺 (1,500円)
- ・追い雲吞 (3個200円 / 5個300円)

※価格はいずれも税込



清湯



白湯

BUONAGIO futuristic teppan style



大阪・道頓堀でミナミの食通や歌舞伎役者などにも愛されたお店が京都に移転しオープン。長年の経験をもとに培われた目利きで上質な旨味を楽しめる和牛を追求。こだわり抜いた食材を、お客さまの目の前で焼き上げます。お肉は素材の良さを感じていただけるよう、表面に火入れをした焼き加減「ブルー」を基本に提供します。コースだけでなく、お客さまの多様なニーズにあわせたメニュー構成、アラカルトにも対応。お肉はもちろんのこと、魚介類もお楽しみいただけます。

仕上げは可能な限りお客さまの目の前で焼き上げ、鉄板焼ならではの迫力やシェフの鉄板さばきなど、五感を通じてお楽しみいただけるプレミアムな食体験をお届けいたします。

▼店 舗 名

BUONAGIO futuristic teppan style

▼オープン日

2020年12月15日(火)

▼場 所

GOOD NATURE STATION 2階 (京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町 318-6)

▼営業時間

17時～21時最終入店

※2021年1月9日(土)より土・日・祝日はランチタイム(11時～14時最終入店)も営業いたします

▼定 休 日

水曜 ※祝日の場合は営業

▼席 数

20 席（カウンター10 席、テーブル 10 席）

▼主なメニュー

- ・ディナーコース（15,000 円）

内容

本日のアミューズ 2 品、季節の焼き野菜の温サラダ、活アワビの鉄板焼ビーフコンソメスープ、フォアグラの茶碗蒸し、お口直しのソルベ、鹿児島県産ハラミの炭火焼、京都府産サーロインのステーキ、熊本県産フィレステーキ、熊本県産ロース肉の野菜巻き、肉卵サンド、デザート、コーヒーor 紅茶

- ・ディナーコース（18,000 円）

内容

本日のアミューズ 2 品、季節の焼き野菜の温サラダ、活アワビの鉄板焼、オマール海老の鉄板焼き、ビーフコンソメスープ、フカヒレ鉄板焼き、フォアグラの茶碗蒸し、お口直しのソルベ、鹿児島県産ハラミの炭火焼、京都府産サーロインのステーキ、熊本県産フィレステーキ、ロース肉の野菜巻き、ロース肉の焼きすき、肉卵サンド、デザート、コーヒーor 紅茶

- ・アラカルトメニュー

極旨ロース（2,700 円）

特上サーロイン（4,980 円）

ホタテとキノコ バターソースで（1,580 円）

ぷりぷり海老 特製タルタルソースで(1,880 円)

※表示価格にサービス料 10%と消費税が別途かかります

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます

▼ご予約・お問い合わせ

TEL: 075-341-3588

㈱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。

