

2021年10月18日
株式会社ビオスタイル

ベトナム南部の郷土料理“花鍋”をアレンジ

漢方や薬膳の要素を取り入れたエキゾチックで色鮮やかな精進鍋

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 のカフェ・レストラン&バー「Hyssop」は、新たなディナーメニューを展開いたします。



中央が凹んだ特徴的な鍋を使用し、ベトナム南部で古くから食べられている食用花を使った鍋料理“花鍋”を「Hyssop」流にアレンジ。花鍋の美しくエキゾチックな雰囲気は残しつつ、国籍に捉われず多様性を敬う料理を展開する「Hyssop」ならではの漢方や薬膳の要素を取り入れ、全て植物性の食材で仕上げた「精進花鍋」をご提供します。

メニューについて



10 種以上を揃えるキノコや野菜は、農薬不使用のものや、全国からその季節に旬を迎える野菜を仕入れます。お出汁は昆布・大豆・干し椎茸・白菜などを一晩かけてひいた精進出汁を使用し、仕上げに菊花と菜種油で作ったオイルで風味付け。精進出汁にゆっくり野菜をくぐらせて、歯ごたえや苦み・甘味を感じ、生姜のエルダーフラワーシロップ漬けや柚子胡椒の薬味などをつけて味の変化もお楽しみいただけます。鍋の♂は蓮根のすりおろしを使った雑炊か、フォーの2種類からお選びいただけます。

野菜の旨味を余す事なく楽しめ、かつ食べても罪悪感のないギルティーフリーフードともいえるメニューに。鍋はベトナム現地から直接仕入れ、一辺倒になりがちな鍋の見た目を違った形で表現しました。

レシピ監修は、ランチメニューの一部も監修している北嶋竜樹氏が担当。日本の精進料理の考え方を取り入れつつ、ハーブや漢方などで仕上げました。

日本ではあまり見かけない珍しい鍋で、ヴィーガンのお客様はもちろん、寒さが本格的になってくる時期に体の調子を整えたい方、胃腸を休めたい方にもおすすめです。



【メニュー詳細】

メニュー名：精進花鍋（ショウジンハナナベ）

単品：アミューズ/精進花鍋/♫の玄米雑炊かフォー

コース：アミューズ/野菜の前菜3種類/精進花鍋/♫の玄米雑炊かフォー/デザート（豆花）

料金：単品 4,500 円、コース 6,000 円（税・サービス料込）

オプション：京鴨コース（1人前 100g）2,000 円/京赤地鶏モモ（1人前 100g）1,500 円

【販売詳細】

期間：10月23日（土）より開始

提供時間：17時30分～19時（L.O.）

場所：4階 カフェ・レストラン&バー「Hyssop」

ご予約・お問合せ：075-352-3728（直通）

[https://www.tablecheck.com/shops/hyssop/reserve?menu_items\[\]=61650b91e2aafa001b74d1ed](https://www.tablecheck.com/shops/hyssop/reserve?menu_items[]=61650b91e2aafa001b74d1ed)

監修シェフ 北嶋竜樹



27歳の時にグラフィックデザインの世界から食の世界へ。2018年に麻布十番にあるミシュラン一つ星「スプリム」で副料理長を務め、2020年拠点を京都に移す。現在は、食事という行為の中に美味しさだけを求めるのではなく、いかに食べることが心身に多くの影響を与えているのかを身体的な感覚で体験してもらうことで、食の新しい価値や在り方を探求し、さまざまな視点の広がりを見出し、提案する「neutral」というプロジェクトを行っている。

<https://www.neutral-scape.com>

㈱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。

