

芋！栗！カボチャ！秋の味覚が大集合！SNSで反響のあった秋を感じるフォトスポットも！

館全体が秋一色！

季節を彩るスイーツが勢揃い、館内デザインも秋の京都らしさを演出！

期間：10月1日(土)～11月6日(日) ※内容により実施期間が異なります

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）では、10月1日(土)から11月6日(日)まで、当社が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONにて、秋を感じられるスイーツの販売や、館内装飾を実施いたします。



芋・栗・カボチャのほか、ブドウやリンゴなど旬の食材を使用したスイーツや、見た目も食感も楽しめるグラスデザートなど、ここでしか食べることのできない秋限定のスイーツを販売します。また、期間中はSNSで毎年反響がある秋の装飾を今年も実施。施設前の広場や館内にも秋めいた装飾を施し、レストランやショップはもちろん、館全体が秋一色に染まります。ぜひ心と体に心地いい“GOOD NATUREな秋”を満喫してください。

■1階 ERUTAN RESTAURANT/BAR

秋のアフタヌーンティー / Autumn Afternoon Tea

栗やカボチャ、リンゴ、ブドウ、イチジクなど「秋の味覚」の味わいを心ゆくまで堪能できるスイーツやセイボリーが勢揃い。

ERUTANならではの“和と洋”が交錯する秋のアフタヌーンティーをお楽しみください。

期 間：11月末頃まで

提供時間：14時～17時(16時最終入店)

料 金：ウェルカムドリンク付（ドリンク無し）：3,200円(税サ込)

ウェルカムドリンク付（+ドリンク2杯付）：3,500円(税サ込)

ウェルカムドリンク付（フリーフロー付）：3,800円(税サ込)

ご予約・お問い合わせ：075-352-3714（直通）

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

※前日15時までの事前予約のみ（完全予約制）※お席のご利用2時間制 / フリーフローは90分制

※1日30食限定販売



シャインマスカットと葡萄のパフェ

旬のマスカットとブドウを贅沢に使用した新作パフェ。

風味豊かなカシスのコンフィチュール、白ワインとマスカットのジュレに、マスカルポーネのムースやチーズクリームでコクを加え、甘味のアクセントにミルクアイス、ブドウのソルベをトッピングしました。

アーモンドクラッカンやキャラメルパイによる食感もお楽しみください。

期 間：11月末頃まで

料 金：1,980円（税サ込）

提供時間：14時～17時（L.O 16時30分）



和栗とほうじ茶のパフェ

和栗と相性の良いほうじ茶をふんだんに使用した新作パフェ。

ほうじ茶の香りや旨味をたくさんお楽しみいただけるように、ほうじ茶のブリュレや克蘭ブル、ジュレ、メレンゲ、アイスをバランスよくトッピングし、カシスの風味、イチジクの瑞々しい味わいに渋皮栗の甘露煮と濃厚な和栗のクリームを一緒にお召し上がりください。

期 間：11月末頃まで

料 金：1,980円（税サ込）

提供時間：14時～17時（L.O 16時30分）

※アレルギー対応または交換はできかねます。予めご了承ください。

※仕入れ状況により、販売期間が変更となる可能性があります。



■1階 MARKET KITCHEN

おいものそふと

栗や美山牛乳のミルク感の強いソフトクリームに、ほくほくの
大学芋とパリッと食感の芋チップスをトッピングしました。

期 間：冬季期間中

提供時間：10:00～20:00 (L.O 19:30)

料 金：650円 (税込)



■3階 RAU (café)

グラスデセール

水面に浮かぶ花をイメージした、季節の素材を楽しむグラスデセール。
グラスの中にはあえて瑞々しさのあるグラニテ※を入れる事で、水面
を表現しています。

一番人気の“Chocolate&Vanilla”はRAUオリジナルビーントッパー
チョコレートのクリアな味わいを感じていただける仕上がりとなっ
ています。

この時期にぴったりの“Marron&Cassis”は、栗とカシスのグラニテ
にほっくりとした和栗を散りばめた秋らしい一品に。

また、この秋に登場する新商品“Pistachio”は、香ばしいロースト
ピスタチオの濃厚な味わいに旬の梨のコンポートを合わせました。

グラニテの爽やかさとトップの花形に絞った濃厚なクリーム、アクセ
ントに入れた薄い板チョコレートの食感をお楽しみください。

※グラニテ・・・シャーベット状の氷菓



期 間：通年

提供時間：11:00～19:00(L.O 18:30)

料 金：1,260円～(税込)

※時期によって内容や価格に変更の可能性があります。

■4階 Hyssop

葡萄とシャインマスカットの蓮花

瑞々しい2種の葡萄をたっぷり使用した、秋限定の蓮花（豆花）。エルダーフラワーのコーディアルでマリネした白キクラゲや、タロイモ団子、ピーナッツなどをトッピングしました。別添えでお出する、オリジナルのジャスミンシロップをかければ、より爽やかな味わいをお試しいただけます。

期 間：11月末頃まで

提供時間：14時30分～17時 ※それ以外の時間帯はお問い合わせください。

料 金：1,200円（税サ込）



キャラメルりんごとシナモンクリームのみルフィーユ

食感を残しつつ、じっくりとキャラメリゼした旬のりんごを、たっぷりを使用した秋を感じるスイーツです。こっくりと仕上げたシナモンのクリームをパイで挟み、みルフィーユ仕立てにしています。キャラメルソースや冷たいバニラアイスと絡めて、一緒にお召し上がりください。

期 間：11月末頃まで

提供時間：14時30分～17時 ※それ以外の時間帯はお問い合わせください。

料 金：1,200円（税サ込）



秋を楽しむ バターナッツかぼちゃのかき氷

バターナッツかぼちゃは、バターナッツ・スクワッシュとも呼ばれる南アメリカ生まれのかぼちゃです。甘みがあり、バターのようなコクと、ナッツのような風味も持っています。

Hyssopでは秋でも楽しめるかき氷にアレンジ。自家製のミルクシロップと、濃厚かぼちゃのソースをたっぷりトッピング。中には香ばしい黒ゴマプリンが隠れており、かぼちゃとの絶妙な相性をお楽しみください。

期 間：10月末頃まで（延長の可能性あり）

提供時間：14時30分～17時 ※それ以外の時間帯はお問い合わせください。

料 金：1,100円（税サ込）

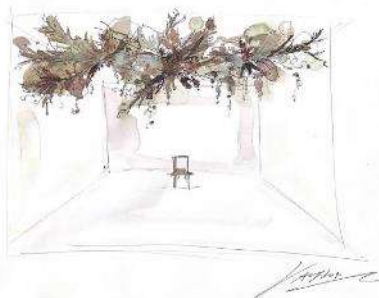


■秋の装飾

Scent of Autumn



1階 MAENIWA



4階 GALLERY



昨年の装飾 (4階 GALLERY)

花材の色目は、自然本来の質感のかすんだ中間色のグラデーションに。秋の暖かい色を挿し色にし、風に吹かれている情景が感じられるような、揺らぎのあるデザインで館内を装飾します。

また、個性ある大ぶりの植物を大胆にあしらい、ナチュラルながらどこかモダンでロマンティックな雰囲気演出します。

1階エントランスのほか、毎年SNSでも話題になる4階「GALLERY」の装飾も実施します。

期 間：10月2日（日）～11月6日（日）

■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「BIOSTYLE(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/>

BIOSTYLE PROJECT

■(株) ビオスタイルについて

(株) 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。