

ライブ感あふれる藁焼きが魅力
高級炉端店「PREMIUM ROBATA SANDA」がオープン
オープン日：4月1日(月)

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は、4月1日(月)に「PREMIUM ROBATA SANDA」をオープンいたします。

PREMIUM
ROBATA
SANDA



当施設2階の「プレミアムガストロノミーフロア」に、ラグジュアリーな炉端と和食の店が仲間入り。インバウンド需要拡大に伴い、魚・肉・野菜などの新鮮な食材を、日本の古き良き食のスタイルで楽しめる“炉端焼き”としてご提供します。

「五感で楽しむ最高の日本」をコンセプトに、職人がこだわり抜いた旬のプレミアムな食材を炉端焼きや、伝統料理の藁焼きで香ばしく焼き上げ、日本独自のスタイルでもある大きなしゃもじでお客様に提供します。目の前のオープンキッチンで焼かれる藁焼きは、ダイナミックな炎が上がりライブ感も楽しんでいただけます。

落ち着いた大人の雰囲気が漂うシックな店内は、カウンター席のほかに、プライベートな雰囲気で楽しめるテーブル席もご用意。接待や、記念日などの特別なシーンでも、ご利用いただけます。

■メニュー詳細



藁焼き：和牛イチボ 2,200円、かつお 2,500円、たこ 2,200円、しめ鯖 3,300円、カチョカヴァロ 3,300円

炉端焼き：オマール海老 13,000円、和牛サーロイン 4,800円、和牛イチボ 3,000円、京赤地鶏 2,800円

キンキ・のどぐろ・金目鯛・伊勢海老 時価、玉ねぎホイル焼き 1,200円 など

刺身（魚、ウニ）：3,000円～

天ぷら（海鮮、野菜）：500円～

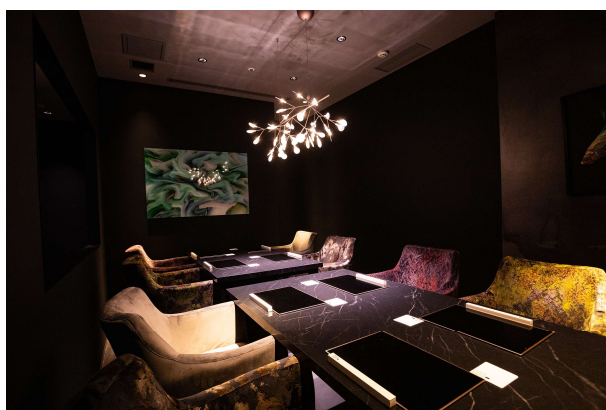
ご飯・メもの（お茶漬け、寿司、味噌汁、そば）：500円～

逸品（出汁巻き卵、茶わん蒸し、サラダ等）：1,600円～

お酒（ビール、日本酒、ワイン、焼酎、ウイスキー、シャンパン）：700円～

ソフトドリンク：650円～

■店舗概要



「PREMIUM ROBATA SANDA」

オープン日：2024年4月1日（月）

営業時間：17時30分～23時（最終入店21時30分／L.O. 22時）

定休日：日曜日

電話番号：075-741-8837

席数：カウンター 13席／テーブル 4名×2席 計21席

住所：京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6 GOOD NATURE STATION 2階

ホームページ：<https://premium-sanda.com/>



■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「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（株）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。