

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2024年9月11日
株式会社ビオスタイル

贅沢な秋の味わいを楽しむ！ シャインマスカット×アフタヌーンティーや限定パフェ登場

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では、9月より秋限定スイーツを提供しています。



今年の秋、当施設では季節の恵みを存分に味わえる贅沢な新メニューを豊富に取り揃えました。シャインマスカットや巨峰、いちじく、りんごなど、旬のフルーツをふんだんに使用し、秋ならではの深い味わいととも、目でも楽しめる美しいスイーツをお届けします。フルーツの自然な甘みや酸味、香りを活かしたスイーツや、アートのような造形美が光るプラントベースデザート、そして豪華なアフタヌーンティーセットなど、多彩なメニューをご用意しています。どのメニューも、秋の豊かな味覚を五感で楽しんでいただける一品ばかりです。ゆったりとしたひとときの中で、季節の移ろいを感じながら、贅沢な秋のティータイムをお楽しみください。

■メニュー詳細

【シャインマスカットのアフタヌーンティー】

今年の秋は、旬のシャインマスカットをふんだんに使った贅沢なアフタヌーンティーをお届けします。シャインマスカットとスイーツの組み合わせで、香り・甘味・食感すべてを楽しめる至福のひとときをご堪能いただけます。セイボリーには、美山牛乳を使用したリコッタチーズとシャインマスカットの豪華オリジナルサンドイッチをご用意。スタンドに飾られた装花とともに、優雅なティータイムをお楽しみください。



期 間：販売中～10月21日(月) ※要予約

料 金：2ドリンク付き 3,980 円、フリーフロー付き4,200円（税サ込）

提供時間：14時30分、15時、15時30分（席の利用2時間制）

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

【巨峰と秋の味覚のパフェ】

巨峰、いちじく、りんごなど、秋のフルーツを贅沢に使ったパフェが登場。カルダモンの香りがアクセントになり、秋の豊かな味わいを引き立てます。異なる食感と風味の層が重なる一品をぜひお楽しみください。



期 間：販売中～10月15日(火)

料 金：1,880円（税サ込）

提供時間：14時30分～17時(L.O.16時30分)

場 所：1階「ERUTAN RESTAURANT/BAR」

【イチジクと巨峰のパフェ】

食物繊維やミネラルが豊富なイチジクを、フレッシュやブリュレで楽しめる秋限定パフェが登場。巨峰の甘酸っぱさとイチジクの優しい風味が絶妙なハーモニーを奏でます。底にアーモンドグレイゼリー、ブランマンジェ、フランボワーズソースを重ね、アーモンドチュイルと2種の自家製ヴィーガンアイスをトッピング。蝶々が秋の庭を舞うような見た目も魅力的です。



期 間：9月11日(水)～11月上旬

料 金：1,300円（税サ込）

提供時間：14時30分～16時30分(L.O.)

場 所：4階「Hyssop」

【Hana(イチヂク)】

「Hana」シリーズに、秋限定フレーバー「イチヂク」が登場。見えないイチジクの花の美しさをテーマに、花びらの部分には瑞々しいイチジクのソース、内側には熟したイチジクのコンフィチュールを使用。さらに、クリームチーズ、チェダーチーズ、そして芳醇なボフォールチーズを絶妙に組み合わせました。

ボフォールチーズは、アルプスの大自然で牧草やハーブを食べて育った牛のミルクから作られ、草花や花の蜜を感じさせる繊細な風味が特徴。「一口で1000種の花の香りを感じる事が出来るチーズ」として知られています。季節の美しさを味覚と共に楽しみください。

期 間：9月13日(金)より販売開始
料 金：1,680円（税込）
提供時間：11時～19時(L.O.18時30分)
場 所：3階「RAU」



【Mori】

「自然が描くアート」をテーマにした「Mori-秋-」が登場します。プラントベースデザートであり、植物の力を生かしつつ、プラントベースの枠を超えた高い完成度を追求しています。

シェフ高木が父親から受け継いだ天然酵母バケットをアブサンやオレンジのシロップでサバラン風に仕上げ、中にはレモンのコンフィチュールとプラントベースのアングレーズソースを重ねています。全体を自社製のホワイトチョコレートを使用したレモン風味のムースで包み、色付く木々を表現したカラフルな表面が特徴です。姉妹ブランド「Sachi Takagi」の世界観とRAUのアートが融合した、感性をくすぐる「Mori」。芸術の秋にぜひご賞味ください。

期 間：9月13日(金)より販売開始
料 金：1,595円（税込）、（テイクアウト）1,566円
提供時間：11時～19時(L.O.18時30分)
場 所：3階「RAU」



■店舗概要

レストラン／バー
1階「ERUTAN
RESTAURANT/BAR」
営業時間：7時～22時
(L.O21時)

カフェ・テイクアウト
3階「RAU」
営業時間：11時～19時
(L.O18時30分)

カジュアルレストラン
4階「Hysop」
営業時間：11時30分～21時
(L.O20時)



■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。



京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

- ▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（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。