

【夏限定】“ネイチャービアテラス2025”を開始 吹き抜けの中庭で自然と過ごす、開放的なビアガーデン体験 ～人気のかき氷シリーズも同時展開～

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4階に位置するレストラン「Hyssop（ヒソップ）」では、2025年の夏を彩る2つの人気企画「ネイチャービアテラス2025」と「夏季限定かき氷」シリーズを、5月14日（水）よりスタートいたします。心地よい風を感じる開放的なテラスで、厳選された料理とビールを楽しめる季節限定のビアガーデン企画です。

さらに、夏のスイーツとして毎年人気を博している「かき氷シリーズ」も期間限定で同時展開。GNS施設内のショップ・ブランドとのコラボレーションやバイヤーが厳選した食材を取り入れた、オリジナリティあふれるラインナップをお届けします。



■ ビアガーデンのおすすめポイント

- ・緑に囲まれた開放感溢れるテラス席

焚き火を囲むようなレイアウトで、アウトドアのような非日常感を演出。

- ・スパイス香る夏限定メニューで、ビールがすすむ！

BBQチキンやグリル野菜など、五感で楽しむスパイス料理をコース仕立てで。

- ・約50種の多彩なドリンクが90分フリーフロー。

定番の生ビールに加え、ビアカクテル・ワイン・チューハイ・ソフトドリンクまで、幅広いラインナップでどんな人でも楽しめる。

スパイス香る夏の宴「ネイチャービアテラス2025」

「スパイス&ビール」をテーマに掲げた今年のビアテラスでは、カリブ海を彷彿とさせるスパイシーで陽気な料理のラインナップをご用意。BBQチキンやグリーンサルサソースでいただく夏野菜グリルなど、アルコールとの相性抜群のコース内容をお楽しみいただけます。

開放感あふれるテラス席、中庭を望む涼しいガーデンビュー席からお選びいただけ、まるで都会のオアシスにいるような、非日常のひとときをご提供します。



期 間： 2025年5月14日（水）～9月30日（火）

料 金： 5,500円（税サ込）

提供時間： 17時30分～22時（最終入店20時、ドリンクL.O21時30分）

コース内容： 前菜3種盛り合わせ／フレンチフライ&オニオンフライ（アイオリソース添え）／夏野菜の グリル（自家製グリーンサルサ添え）／BBQチキン／ジャンバラヤ

飲み放題付き：（約50種類の90分） ドラフトビール1種／ビアカクテル7種／ウィスキー1種／各種カクテル／チューハイ2種／ワインカクテル4種／ソフトドリンク9種

予 約： [予約サイト](#) ※前日17時まで、2名様より受付



五感で楽しむ「夏季限定かき氷」シリーズ

今年は、昨年大好評だった“抹茶”に加え、愛媛県産“せとかみかん”を使った新作と、スイーツブランド「RAU」（GNS内のRAU Patisserie & Chocolate）とのコラボレーションによる洋風かき氷の3種類をご用意。それぞれに異なる素材・香り・食感の工夫を凝らし、奥行きある味わいをお楽しみいただけます。

また、すべてのかき氷にはお茶とのペアリングをご用意。繊細な味わいを引き立てる香り高いジャスミンティーや親子ほうじ茶を添え、食後まで爽やかに楽しめる構成に仕上がっています。

■メニュー詳細

【せとかみかんのかき氷】

愛媛県「ぼんぽこらんど」農園より届いた、糖度が高く“柑橘の女王”と呼ばれる「せとかみかん」を使用。

このみかんは、1階「MARKET」のバイヤーが、生産者の顔や育成背景にまでこだわって選定したもので、自然の力を感じる豊かな甘みと香りが特長です。

シロップには果汁をたっぷり使用し、トッピングにはミントとクローブで香り付けした果肉コンポートを。氷の底にはジャスミンティーゼリーを敷き、生クリームのもろやかさを添えました。最後の一口まで、爽やかさと奥行きある味わいを楽しめる構成です。

ジャスミンティーがセットでつきます。

期 間：2025年5月14日（水）～9月中旬

料 金：1,500円（税サ込）

提供時間：14時30分～16時30分



【京都宇治抹茶のかき氷】

昨年も人気を博したHyssopの定番かき氷。宇治抹茶をふんだんに使った濃厚な抹茶シロップは、苦味と旨味のバランスが絶妙。氷をやさしく包むのは、とろっと滑らかな求肥仕立てのソース。さらに、自家製かみなりおこしの香ばしい食感がアクセントになっています。

氷の中には煮込んだ白小豆をしのばせ、まるで冷やしぜんざいのような楽しみも。和の風味を存分に味わえる、大人も満足一杯です。

親子ほうじ茶がセットでつきます。

期 間：2025年5月14日（水）～9月中旬

料 金：1,300円（税サ込）

提供時間：14時30分～16時30分



【ミルクキャラメルのかき氷】

GNSの人気スイーツブランド「RAU」とのコラボレーションで生まれた、Hyssopならではの洋風かき氷。

2種のキャラメルソースをかけ、香ばしいキャラメリゼナッツをトッピング。中にはRAUの“香気”をテーマにしたジェラート「Gelato Koki」の柚子とレモンのチョコジェラートを忍ばせ、味わいの変化もお楽しみいただけます。

濃厚な甘さと爽やかな香りが織りなす、まるでデザートのような一杯です。

親子ほうじ茶がセットでつきます。

期 間：2025年5月14日（水）～7月中旬

料 金：1,300円（税サ込）

提供時間：14時30分～16時30分



■シェフプロフィール

西 博美 Hyssop料理長

福岡県出身。都内で、Farm to Tableをテーマにしたカフェや、ベジタリアンレストランなどでシェフや商品開発担当を務めた後、4年前に京都に移住。2023年4月にHyssopのシェフに就任。野菜やハーブを使った料理を得意とし、中国茶や薬膳料理の知見が深く、メニューにもその特色が色濃く反映されています。



■店舗概要

名 称：Hyssop
住 所：京都府京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町
318-6 GOOD NATURE STATION 4F
営業時間：11時30分～22時
ランチ 11時30分～L.O. 14時30分
ブランチ 11時30分～L.O. 16時30分
ディナー 17時30分～22時（L.O.21時）

公式HPは[こちら](#)

公式Instagramアカウントは[こちら](#)

予約サイトは[こちら](#)



■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](#)

KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

未来は、楽しく変えていこう。

■株式会社ビオスタイルについて

株式会社ビオスタイルは、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式会社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。