

PRESS RELEASE

GOOD
NATURE
STATION

2025年11月14日
株式会社ビオスタイル

～GOOD NATURE CHRISTMAS 特別イベント～

ミシュラン星付き「TAKAYAMA」が1F MAENIWAに初出店！ シェフ特製パニーノを限定販売

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：山下剛史）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONでは、心温まる季節プロモーション「GOOD NATURE CHRISTMAS」（2025年11月15日～12月25日）の期間中、当館2階に店舗を構えるミシュラン星付きレストラン「TAKAYAMA」（オーナーシェフ：高山忠司）による期間限定のキッチンカー出店を、1階正面広場「MAENIWA」にて実施いたします。



GOOD NATURE CHRISTMASは、「星空のようなランタンの下で、クリスマスを祝おう。」をテーマに、館全体が心温まる特別な雰囲気に包まれ、ウィンターギフトや特別メニューをお楽しみいただけます。この特別な季節に、予約困難なミシュラン星付きレストラン「TAKAYAMA」のクリエイティブな美食体験を、MAENIWAの広場でカジュアルにお楽しみいただけます。オーナーシェフ高山忠司氏が運営する「TAKAYAMA」がプロデュースする特製パニーノは、クリスマスの賑わいを彩る限定メニューです。

■TAKAYAMA 期間限定キッチンカー 実施概要

場 所： 1階正面広場「MAENIWA（マエニワ）」

出店予定日： 【11月】 18日（火）・23日（日・祝）・24日（月・休）

【12月】 7日（日）・8日（月）・14日（日）・15日（月）・21日（日）・22日（月）

※食材の仕入れ状況などにより、出店日が予告なく変更になる可能性がございます。

時 間： 11時～15時 ※なくなり次第終了

■提供メニュー：特製パニーノについて



モルタデッラとモッツァレラのパニーノ

価格：800円（税込）

なめらかでしっとりとした食感が楽しめるソーセージのモルタデッラに、トマトとモッツァレラチーズを挟んだパニーノです。サルサトンナート（イタリアの伝統的なツナを使ったソース）も加わり濃厚な味わいが楽しめます。



旬の野菜を味わうサルサマリナーラのパニーノ

価格：800円（税込）

マリナーラソース（イタリアのトマトソース）と日替わりで組み合わせが変わる旬の野菜をたっぷりと楽しめるさっぱりとしたパニーノです。野菜に合わせて変えるモッツァレラやパルミジャーノなどのチーズのトッピングも野菜本来のおいしさを引き立てています。

■レストラン「TAKAYAMA」について

「心地よさ + トキメキ = 幸せ」をテーマに、オーナーシェフ高山忠司氏が、丁寧に育てられた季節の食材と、イタリアで培ったモダンな調理技術を融合させ、インスピレーション溢れる少量多皿の創作料理を提供するレストランです。オープンキッチンを囲むカウンター席で、シェフとのコミュニケーションとライブ感を五感で楽しめます。



■会社概要

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、お客様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う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](#)



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。