

ミシュラン二つ星シェフの岩崎祐司がプロデュース 「中華そば 六」が再始動！

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2階「中華そば 六」がリニューアルオープンいたします。



ミシュラン二つ星を獲得した「VELROSIER」のオーナーシェフ岩崎祐司がプロデュースする「中華そば 六」が「鴨出汁中華そば ROKU」より店名を新たにメニュー内容もリニューアル。

以前より好評いただいていた清湯のスープを改良して、中華そばのみでメニューを構成しました。中国料理の技法を駆使して創作されるスープが堪能できる中華そばは、鴨・地鶏・鹿・牛・豚の5種類のガラから出汁を抽出した厚みと深みのある味わい。ポルチーニ、龍眼肉、トマト、干しシイタケの旨味もプラスした唯一無二のスープが魅力です。

清湯に合わせて作られた特製のストレート麺と後から入れる追い雲吞で、さらなる進化した中華そばをお楽しみいただけます。雲吞は中華そばとの相性を考え、豚肉に玉ねぎ・クワイ・セロリを加えてあっさり仕上げました。

今回、インバウンド増加に伴い、様々なお客様にもご利用いただきやすくなるように、多言語機能を備えた券売機を導入しました。

■メニュー詳細

中華そば	1,100円			肉ごはん	400円
味玉中華そば	1,200円	追い雲吞	3個200円	卵かけごはん	200円
特製中華そば	1,400円		5個300円	ごはん	100円
(大盛り	+ 100円)				

※全て税込み表記となります。



中華そば



味玉中華そば



特製中華そば



カウンターのみのモダンな店内

■店舗詳細

期間：5月13日(土)～

時間：11時～15時 (L.O) 、18時～21時 (L.O)

定休日：不定休

場所：2階「中華そば 六」

■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うる様々な活動を推進していきます。

BIOSTYLE PROJECT

▶ 「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。