

国籍に捉われない多様性を敬うカフェ・レストラン「Hyssop」より
我慢するのではなく、美味しく、楽しく 体の中から整える

“食養生”をテーマにした新たなティーセットが登場

販売開始日：10月2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階カフェ・レストラン「Hyssop」にて、Hyssop流のアフタヌーンティー「箱庭ティーセット」を10月2日（月）から販売いたします。



「自分を労わりながら、深呼吸するような時間を過ごしていただきたい。」というHyssopのコンセプトを体現したティーセットが、新たに登場します。

急な気温の変化で、気持ちが落ち着かなくなったり、乾燥が気になったり、バランスを崩しやすくなるこの季節。少しでもホッとできるティータイムを過ごしてもらえよう、“食養生”をテーマにした食べやすいサイズのスイーツと、養生茶を一緒にお楽しみいただくHyssopならではのアフタヌーンティーをご用意しました。柿・栗・無花果・巨峰・金木犀など、清々しい秋の実りを、それぞれのスイーツに取り入れております。セイボリーは、台湾風の豆乳スープ、ティーは、棗やクコの実を入れた季節のお茶をご提供します。

スイーツをのせるトレイは、インドネシアのバリ島・トゥガナン村で古くから伝わる伝統技術で作られる「アタ」を使った編み籠を使用し、落ち着いた雰囲気。Hyssopのシェフである西博美が細部まで拘り抜いたティーセットを、吹き抜けの緑が心地よい店内でお楽しみください。

■メニュー詳細



秋の養生には、夏に消耗した気と潤いを補うことと、冬に向けて栄養を蓄えることが大切とされています。体の中から潤して乾燥を防ぐ「白きくらげ」や「クコの実」、秋に活発になる肺を元気にする「柿」や「なつめ」、桃の木から分泌された樹液で美容に良い薬膳食材「タオジャオ」などを使用したスイーツ5品をご用意。あんぽ柿×クリームチーズ、栗×カカオ、無花果×ココナッツなど、食材を掛け合わせる事で生まれる新たな楽しみと、満足感のある構成に仕上げました。

別添えで提供する豆乳スープは、ほろほろとした豆腐と、お麴、ザーサイ、桜エビをトッピングして程よい酸味と塩味を感じる一品に。一緒に楽しんでいただくお茶は釜炒りの緑茶をベースに、なつめやクコの実、菊などをオリジナルでブレンドした見た目も華やかな養生茶をご用意しました。トレイの中には、スイーツと一緒にドライフラワーも飾られています。

<メニュー内容>

- ・あんぽ柿とクリームチーズのミルフィーユ
- ・栗とカカオのモンブラン
- ・生姜白玉 金木犀シロップ
- ・無花果とココナッツのアイスクリーム
- ・巨峰、白きくらげ、タオジャオ
- ・豆乳のスープ
- ・秋の養生茶

商品名：箱庭ティーセット

価格：3,500円（税サ込）

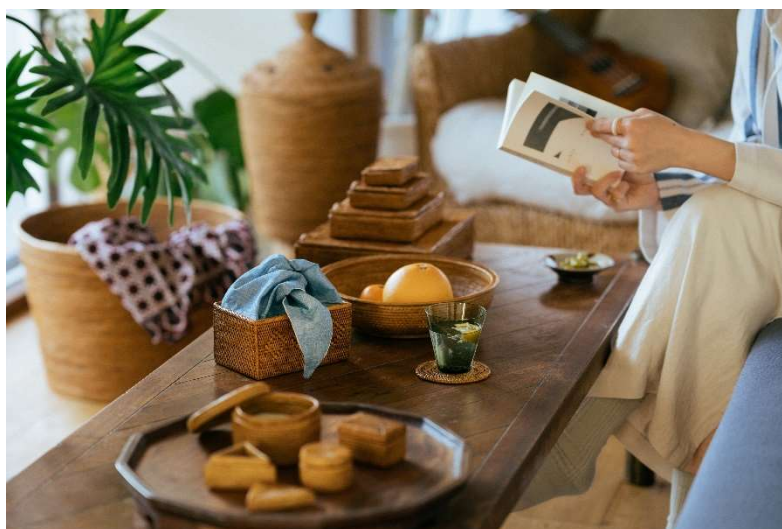
期間：10月2日（月）～12月2日（土）※仕入れ状況により変更の可能性あり

提供時間：14時30分～16時30分（L.O）

予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyssop/reserve> ※要予約

場所：4階 カフェ・レストラン「Hyssop」

■kras(クラス)について



日本とバリ島の伝統的な手しごと。その2つの技術と視点を行き来しながら、ものづくりをするライフスタイルブランド「kras(クラス)」。バリ島の文化や伝統技術に魅せられて、そこに日本の技術や感性を掛け合わせ、新しい価値を生み出す。そんな探求の旅を続けています。

今回、植物の茎からできた編み籠「アタ」を使用した「箱庭ティーセット」だけのオリジナルトレイをバリ島の職人と制作いただきました。100年以上使用できると言われるほど丈夫で、その艶やかな色合いと美しい網目が、独特の雰囲気醸しています。

「アタ」は美しくエイジングをすることも魅力のひとつで、歳月を経て、色に深みが増し落ち着いた質感に変化していくと言われています。一つの道具を美しく大切にすることは、日本人の考えにも通ずるところがあるという思いから、今回使用する事となりました。

また、季節毎に移り変わる景色をみているようなドライフラワーのブーケも、同ブランドのプロデュースです。

■シェフプロフィール

Hyssop料理長
西 博美

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、「箱庭ティーセット」では四季の食材をうまく取り入れながら、食養生をスイーツで表現しました。



■店舗概要

4 階 カフェ・レストラン「Hyssop」

営業時間：8時～21時（L.O 20時）

Hyssopという店名は、自分を労わりながらゆっくり深呼吸するような時間を過ごしていただきたいという思いで、「浄化」の意味を持つハーブの名前から名付けました。様々な国で昔から親しまれてきた食文化から着想した、国籍にとらわれる事のない多様性を敬うお料理をお楽しみいただけます。

4階に着くとロビーが広がり左手にHyssopの入り口とテラス席がある開放的な中庭が目飛び込みます。京都の街中にひっそりと佇む、自然の息吹を感じられるHyssopで心と体をゆっくりと癒してください。



【所在地】

〒600-8022

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 4階

■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

▶ 「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、持続可能な商品開発、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。