

身体にやさしいスイーツ
野菜を最大限においしく食べられるコースなど
春を健やかに迎える「Hyssop」の季節限定メニュー

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、春の季節にぴったりの期間限定メニューを販売いたします。



気温が上昇する春は、冬の間に体内に溜まった老廃物を排出しようと肝臓に負担がかかる季節。“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。”というコンセプトの「Hyssop」がお届けする春の期間限定メニューは、食べることによって内側から身体を整えるお手伝いをします。肝臓が疲れると血が足りなくなることから血を補う食材や、肝の動きを改善させて滞りやすい血気を巡らせてくれる春の旬食材を積極的に取り入れています。

“食養生”をテーマにしたティーセットや、心身共に美しくなるような食材で構成された台湾スイーツ「豆花」、豊かな春の実りを感じる色とりどりの野菜を中心に、野菜だからこそ表現できる美味しさや、味のコントラストが楽しめる食材のみのフルコースをご用意。

「Hyssop」の料理を取り入れて、健やかな春を迎えませか。

■健やかな春を迎える季節限定メニュー

【春の養生ティーセット】

“食養生”をテーマにした食べやすいサイズのスイーツ5品を養生茶と一緒に楽しめるHyssop風のアフタヌーンティー。

旬のイチゴはビタミンCや葉酸などの栄養素が含まれており、甘さ控えめながら食べ応えのある苺大福や、有機苺を使った濃厚なジェラートで、イチゴを様々な味わいや食感でお楽しみいただけます。

他にも、抗酸化作用のある黒豆を使ったきな粉ボールや、キャラメリゼしたナッツを挟んだ最中、金柑やザクロなどが入ったココナッツのお汁粉など、バラエティ豊かなティーセットに。

別添えの豆乳スープは、ほろほろの豆腐に菜の花のお漬物としらすをトッピングした程よい塩味を感じる一皿。

養生茶はほうじ茶をベースに、八角の香りや、ピリっとした生姜をアクセントにし、そこに女性に嬉しいナツメやクコの実などを加えた体を温めるオリジナルブレンド茶です。

まるで満開の桜の下でお花見を楽しむように、わくわくとした気持ちになれる、色鮮やかで可愛い仕立てにしました。

【美人豆花】

少し温かめに仕上げた滑らかな豆花に、免疫機能を高める生姜のシロップを合わせました。体に必要な潤いを補う白キクラゲや、たんぱく質が豊富なビーナッツや黒豆などをバランス良くトッピング。

別添えの「桃膠（トウキョウ）」は、桃の花の涙とも言われ、中国では古くからお肌を潤す美容効果が高い貴重な薬膳食材として知られています。また、女性に嬉しい栄養素が豊富なナツメはチップスにしており、食感の変化も楽しめます。

見た目だけでなく、心身共に美しくなるよう考えたスイーツです。

【Hyssop 春のHerbal Course】

野菜のみで構成されたコースは、京都・山田ファームの野菜を主に使用。スタートは、味の濃い人参を使ったチュイール。赤いサラダは、薄いピンクが可愛いトレビスを使用し、豆乳ヨーグルトのソースでお召し上がりいただけます。その瑞々しさを存分に味わっていただけるよう、シンプルに仕上げました。春らしい“苦味”を感じる山菜は、パートブリックで包み、さくとした食感で軽やかな味わいに。春ものの蕪は、ポタージュにして風味豊かな蓬麩と一緒に召し上がりいただけます。

メインは甘み強い春アスパラガス。シンプルなローストで、オランダーズ風のソースと合わせました。もう1品のメインは、有機の大根をバルサミコと醤油のソースで味付けした満足感のある一皿で、野菜の力強さを感じていただけます。

デザートはフキノトウをジェラートにして、甘みの後に口いっぱいに広がる春の香りを最後までお楽しみいただけます。



期 間：2月28日(水)～5月12日(日)
料 金：3,500円（税サ込）

<セット内容>

苺大福／有機苺のジェラート／黒豆きな粉ボール／キャラメルナッツ最中／ココナッツ汁粉
菜の花のお漬物としらすの豆乳のスープ（別添え）
／初春の養生茶（ほうじ茶、なつめ、クコ、八角、しょうが、金柑）



期 間：2月28日(水)～5月12日(日)
料 金：980円（税サ込）



期 間：3月4日(月)～5月7日(火)
料 金：6,000円（税サ込）

■そのほかの限定メニューも

【苺と桜の白いガトーショコラ】

旬の苺の様々な味わいと、春らしい桜の風味を楽しめる、ホワイトガトーショコラ。

ホワイトチョコレート濃厚さを感じつつ、シンプルに仕上げたガトーショコラに、フレッシュの苺と、甘味がぎゅっと詰まった赤ワインでコンポートした苺の2種をトッピングしています。

柚子の香りが爽やかなクリームと、桜風味の自家製アイスクリームとあわせてお召し上がりください。

期 間：2月28日(水)～5月12日(日)
料 金：1,200円(税サ込)



【Hyssop春のパーティープラン】

春野菜や山菜を存分に楽しめる、Hyssopらしく彩り豊かに仕上げたシェアタイプのパーティープラン。

ビールやワインなどのお酒に合うようにしつつ、お酒が飲めない方でもしっかり料理を楽しんでいただける構成にしております。

たっぷりの旬野菜やチーズ、生ハムなどが盛り付けられたボリュームたっぷりの前菜盛り合わせや、春の苦味を感じる山菜のフリット、春菊を使ったリゾットなど、この季節だからこそ楽しめる料理をラインナップ。メインのシューファルシは、キャベツと合い挽きのひき肉を椎茸の出汁で煮込み、ローズマリーなどで香りつけた優しい味わいです。

様々な世代の方が集まるパーティーにもおすすめの、野菜を存分に楽しめるパーティープランです。



<セット内容>

5,000円プラン

- ・アミューズ
- ・本日の前菜盛り合わせ
- ・山菜フリット じゃばら塩
- ・しらすと春菊の玄米リゾット
- ・シューファルシ（キャベツと合い挽き肉の煮込み料理）

6,500円プラン

- ・アミューズ
- ・本日の前菜盛り合わせ
- ・山菜フリット じゃばら塩
- ・しらすと春菊の玄米リゾット
- ・サーモンのロースト マッシュルームマスタードソース
- ・シューファルシ（キャベツと合い挽き肉の煮込み料理）
- ・有機イチゴのジェラート

※それぞれメイン（シューファルシ）を2,000円で和牛ローストに変更可

期 間：3月4日(月)～4月24日(水)
料 金：5,000円・6,500円(税サ込)



予 約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyssop/reserve>

■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、「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：11時30分～21時（L.O. 20時）、土日のみ8時～10時(L.O.)、11時30分～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。