

ミラノで一つ星獲得 徳吉洋二シェフ監修

レストラン「ERUTAN(エルタン)」京都・河原町に12月9日(月)オープン

最高峰の生ハムスライサーを使う切り立て生ハムのフィニッシュアップピザや究極の卵サンド
- 徳吉シェフの代名詞「魚拓」は年内完全予約制! -



2019年12月9日(月)に京都・河原町にオープンする複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」内1階レストラン/バー「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」のプロデュース・運営を株式会社トランジットジェネラルオフィス(東京都渋谷区恵比寿4-20-4 代表取締役社長: 中村貞裕)が担当致します。

「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」は、オールデイで楽しめるカジュアル・ダイニングです。メニューは、イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフとして初の一つ星を獲得した徳吉洋二シェフの監修です。野菜が軸となるメニュー構成となっており、京都で採れる旬の野菜や有機野菜を中心に、施設内で出た生ゴミ堆肥を使用した循環こだわり農法の「近江たんぼぼ村」の米の他「宇治平飼いたまご」や「美山牛乳」など、使う食材にこだわり、その食材を際立たせるシンプルな調理技法でご提供します。また、調理の中で出る野菜の皮や根っこや葉っぱも、捨てずに自家製の野菜ジャムにしてご提供したりコンポストイング(生ゴミの堆肥化)を行います。また、関西にはまだ数台しかない、徳吉シェフも愛用するイタリア製最高峰老舗スライサーブランド「BERKEL(ベルケル)」のスライサーを導入しました。こだわりの切りたて生ハムを朝食からランチ、ディナーでもご提供致します。

特にディナーメニューは、徳吉シェフが食材と真摯に向き合い、試作を繰り返し、直前まで改良と微調整を重ねました。切り立ての生ハムやフレッシュな自家製リコッタチーズを焼き立てのピザに乗せ、自分で仕上げる「フィニッシュアップピザ」の他、トリュフをたっぷりふりかけた「究極の卵サンド」などのシグニチャーメニューが誕生。徳吉シェフの代名詞ともいえる一品「魚拓」も「ERUTAN」を通して再構築されました。年内、「魚拓」と「丹波高原豚のロトロ 有機赤玉ねぎとピーツ」の2品は、完全予約制メニューとなります。

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】 <https://bit.ly/2R6rCFX>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 中村

E-mail : west-press@transit-web.com / TEL : 06-7777-6600

【監修シェフ】

徳吉 洋二(トクヨシ ヨウジ) Ristorante TOKUYOSHI

イタリアの名店『オステリア・フランチェスカーナ』でスーシェフをつとめ、同店の二つ星や三つ星獲得に大きく貢献し、「世界のベストレストラン 50」では世界第1位を獲得した実力派。2015年にミラノで『Ristorante TOKUYOSHI』を開業。オープンからわずか10ヶ月で日本人初となるイタリアの一つ星を獲得した。日本人として生まれ、イタリアで技術を磨いた徳吉シェフ。徳吉シェフが求める「自分らしい料理」とは、日本人のスタイルを取り入れたイタリア料理。日本とイタリアの伝統を尊重しつつ、両者を深い部分で融合させる。



【ERUTAN RESTAURANT/BAR シェフ】

廣田 真吾 (ヒロタ シンゴ)

1982年福岡生まれ。18歳よりイタリア料理をはじめ、25歳で福岡「レオーネ チェルキオ」のシェフに就任。その後、香港へ渡り「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」・「オットエメッツォ ボンバーナ」といった名高い三つ星レストランを経験。そこからホーチミンへと活動の場を移し、山田宏巳シェフ率いるホーチミン「パスタヒロ」でヘッドシェフを務める。2019年、京都「エルタンレストラン/バー」にてシェフに就任。京都の地で新しい挑戦を続ける。



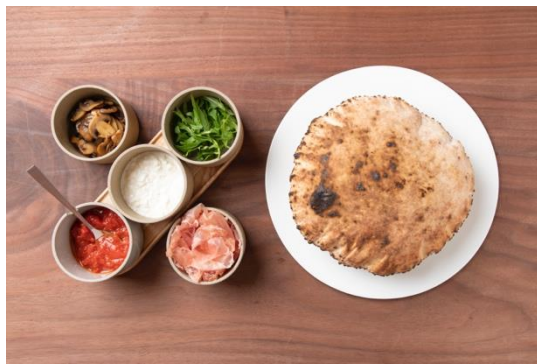
【ディナータイム】 17:30～23:00 (L.O.22:00)

※金額表記は、全て税込み・サービス料込みとなります

ディナーメニューは、野菜を中心に四季折々の食材をアラカルトのシェアスタイルでお楽しみ頂けます。徳吉シェフの代名詞ともいえる一品「魚拓」も「ERUTAN」を通して再構築されました。年内、「魚拓 季節の魚とじゃが芋のピューレ」と「丹波高原豚のロトロ 有機赤玉ねぎとピーツ」の2品は、完全予約制メニューとなります。また他にも、イタリア製老舗スライサーブランド「BERKEL(ベルケル)」の生ハムスライサーを使用した「ベルケルで切った生ハム 煮京野菜」や切りたての生ハムやフレッシュな自家製リコッタチーズを焼き立てのピザに乗せ、自分で仕上げる「フィニッシュアップピザ」、トリュフをたっぷりふりかけた「究極の卵サンド」などをご用意します。



(左)丹波高原豚のロトロ 有機赤玉ねぎとピーツ 2,200円
(右)魚拓 季節の魚とじゃが芋のピューレ 2,300円



フィニッシュアップピザ 1,400円



ベルケルで切った生ハム 煮京野菜 1,300円



究極の卵サンド 1,500円

【モーニング】 7:00~10:00 (9:30L.O.) ※予約不可



モーニングビュッフェ 3,000円

20種の野菜を使用し、大きなシフォン型で焼き上げる徳吉シェフオリジナルの「シフォンフリッタータ」や5品ご用意する季節の食材を使ったオリジナルのデリカテッセン、切り立ての生ハムなどをビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。京都で人気のブーランジェリーのパンや和食もお召し上がり頂ける、充実のラインナップをご用意しております。

【ランチ】 11:30~14:00 L.O.



ERUTAN LUNCH 2,800円

(アンティパストスタンド、季節の Pasta、ドリンク、ドルチェ)

3段のアンティパストスタンド、季節の Pasta、ドルチェ、ドリンクがセットになった「ERUTAN LUNCH」。色鮮やかな前菜を乗せたアンティパストスタンドは、1段目に3種のフィンガーフード、2段目には有機野菜を使ったデリとガーデンサラダ、3段目には切りたての生ハムとブレッド。

サラダセット 1,500円

(ガーデンサラダ、スープ、ドリンク)

様々な種類の有機野菜をたっぷり使ったガーデンサラダ。塩・こしょう・白バルサミコ・バルサミコを使い、自分でアレンジ。

ピッツァセット 1,800円

(ピッツァ、スープ、ドルチェ)

お店の釜で焼き上げる焼き立てのピザ生地に、ベルケルでスライスした生ハムをたっぷり乗せたピッツァランチ。

【ティータイム】 14:00~17:30 L.O. ※予約不可



ケーキセット 1,300円

6種の手作りドルチェをご用意。徳吉シェフ特別レシピの「リディアおばあちゃんのティラミス」をはじめ、調理の中で出る野菜の切れ端で作る自家製の野菜ジャムを使ったイタリアの家庭料理であるタルト「【MOTTAINAI】野菜ジャムのクロスタータ」やローストしたじゃがいもの香り移した「じゃが芋で煮出したパンナコッタ 有機ブルーベリーソース」など、野菜の素朴な甘みを楽しめるスイーツも。青山にあるLittle Darling Coffee Rostersのオリジナルブレンドのコーヒーやロサンゼルス発オーガニックティーブランドArt of Teaの紅茶も一緒に。

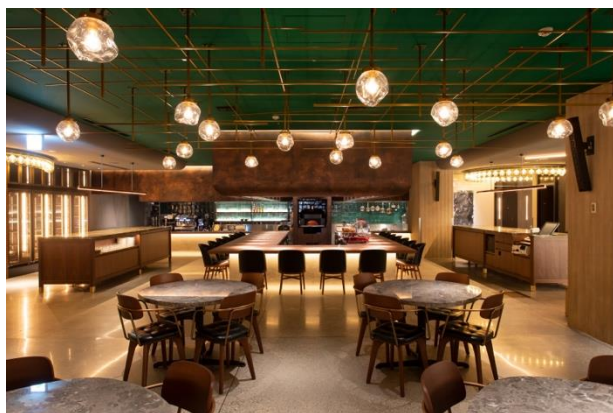
【パーティタイム】 10:00～23:00 (L.O.22:00)



RESTAURANTエリア横に併設されたBARカウンターは、8席。京都産のクラフトジンを使用した「河原町ジントニック」などのオリジナルカクテルをはじめ、充実のラインナップで取り揃えております。また京都の老舗日本茶専門店のお茶などもご用意しております。昼と夜とで表情を変えるBARを気軽にご利用ください。

【ERUTAN RESTAURANT/BAR】

店舗名 : ERUTAN▲RESTAURANT/BAR
エルタン▲レストラン/バー
※▲は、半角空きとなります
開業日 : 2019年12月9日(月)
住所 : 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 1F
電話番号 : 075-352-3714
営業時間 : 7:00～23:00
モーニング : 7:00～10:00 (最終入店9:30) ※モーニングは予約不可
ランチ : 11:30～14:00 L.O.
ティータイム : 14:00～17:30 L.O.
ディナータイム : 17:30～23:00 (FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.22:30)
バー : 10:00～23:00 (FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.22:30)
定休日 : 施設に準ずる
席数 : 102席
坪数 : 346.02㎡
平均客単価 ※下記全て税込み・サービス料込み
モーニング : 3,000円
ランチ : 2,800円
ティータイム : 1,300円
ディナータイム : 5,000円
パーティタイム : 2,500円
Instagram : @erutan_kyoto
WEB SHITE : <https://goodnaturestation.com/>



【施設概要】

名称 : GOOD NATURE STATION
開業日 : 2019年12月9日(月)
住所 : 京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稻荷町318番6
HP : <https://goodnaturestation.com>
フロア構成 : 1階
マルシェとレストランフロア「GOOD NATURE MARKET」
2階
レストランフロア「GOOD NATURE GASTRONOMY」
3階
コスメ・クラフト・サロンスタジオフロア「GOOD NATURE STUDIO」
4階～9階
ライフスタイル体现型ホテル「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」
事業主体 : 京阪ホールディングス株式会社 株式会社ピオスタイル



施設外観イメージパース

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】 <https://bit.ly/2R6rCFX>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当:中村

E-mail : west-press@transit-web.com / TEL : 06-7777-6600