

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

<https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/detail/>



ERUTAN

RESTAURANT / BAR

RESTAURANT WEDDING

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

GOOD
NATURE
STATION

“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」なモノ・コトが集まる場所”
～古都・京都から自然や地域との共生を目指す新しい RESTAURANT WEDDING～

「ERUTAN RESTAURANT/BAR」は、京都河原町のホテル、GOOD NATURE HOTEL KYOTO 内に位置し、
“GOOD NATURE” をコンセプトにした「自然や地域との共生」を目指すレストランです。
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が監修します。
プライベート感溢れる癒しの空間で、大切なゲストとゆったり美食を愉しむウェディングを。



ERUTAN
RESTAURANT / BAR

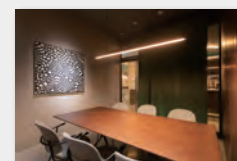
ERUTAN
RESTAURANT / BAR

01 SPACE

店内はアースカラーと木目のインテリアで設えた洗練空間。

コンテンポラリーなデザインの家具がレイアウトされ、

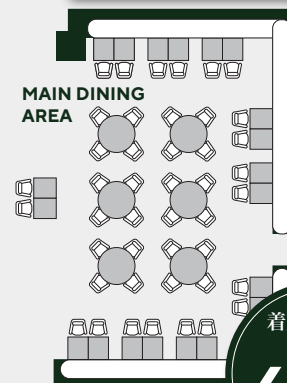
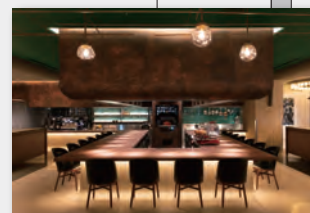
どの席にも間接照明が織りなすクラシカルモダンな空間美を享受することができます。



BRIDES
ROOM



MAIN DINING
AREA



着席コース
最大
62名迄
収容

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」のコンセプトである“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」なモノ・コトが集まる場所”に共鳴し、古都・京都から自然や地域との共生を目指す新しいレストランです。野菜が軸となるメニュー構成となっており、日本の風土や文化を敬いながら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。



▲Braised Pork, Organic Red Onion, Beets
「丹波高原豚のロトロ 有機赤玉ねぎとビーツ」

徳吉シェフの代表作「魚拓」は「エルタン」流に再構築され、「魚拓 季節の魚とじゃが芋のピュレ」として登場！ 魚の形を墨や絵の具で紙に写す魚拓をイメージし、自然への畏敬の念を表す日本の文化を、徳吉シェフの料理に関する知見やテクニックを結集して味わわせる一皿だ。

▶Gyotaku Style Seasonal Fish & Potato Puree
「魚拓 季節の魚とじゃが芋のピュレ」



▲Organic Lettuce, Zucchini, Yam & Basil
「有機レタスとズッキーニのサラダ すりおろし長芋とバジル」



ERUTAN

RESTAURANT / BAR

02

FOOD

ミシュラン星獲得シェフ・徳吉洋二が
メニュー監修のイタリアン・ダイニングを登りながら

SUPERVISED CHEF

YOJI TOKUYOSHI

徳吉 洋二

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。



◆ BASIC MENU

AMUSE	ベルケルでスライスした極薄生ハムと季節のフルーツ
ANTIPASTO	コールドサーモンといくらのカブレゼ
PRIMO PIATTO	国産鶏のカチャトゥーラ風ソーススパゲッティ
SECOND PIATTO	京丹波高原豚のロティ 有機バルサミコとビスタチオディップを添えて
DOLCE	じゃがいもで煮出したバナナコッタ 有機ブルーベリーソース

◆ OPTION MENU A +¥2,500

AMUSE	ベルケルでスライスした極薄生ハムと季節のフルーツ
ANTIPASTO	コールドサーモンといくらのカブレゼ
ZUPPA	季節の有機野菜のポタージュ
PRIMO PIATTO	京丹波高原豚のラグーソースパスタ
SECOND PIATTO	京鴨の炭火焼き ロースト 有機バルサミコと果物のソース
DOLCE	リディアおばちゃんのティラミス

◆ OPTION MENU B +¥5,000

AMUSE	季節のお野菜と花で彩るウェルカムパニーニ
ANTIPASTO	アンティパストミスト〜前菜の盛り合わせ〜
ZUPPA	若狭湾直送鮮魚のパデッラ サフランのバーニャカウダ
PRIMO PIATTO	雲丹とカラスミのクリームソースパスタ
SECOND PIATTO	京都牛の炭火焼き ロースト トリュフ香るマデラソース
DOLCE	至福のドルチェミスト〜デザート盛り合わせ〜

FREE DRINK	BEER ハートランド生ビール
	WINE 白・赤ワイン
	WHISKY 水割り・ハイボール・ロック
	COCKTAIL ジン・ウォッカ・ラム・カシス・カンパリ
	SOFT DRINK オレンジ・グレープフルーツ・ジンジャエール

ERUTAI
RESTAURANT / BAR



ERUTAI
RESTAURANT / BAR

ERUTAN
RESTAURANT / BAR

ERUTAN
RESTAURANT / BAR

03

FACILITY

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”なモノ・コトが集まる場所

GOOD
NATURE
STATION

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”なモノ・コトが集まる場所

1F マーケット / レストラン、2F プレミアムガストロノミー、3F コスメ / ヘッドスパ / カフェ、
4~9F ホテルのすべてで、さまざまな形の「GOOD NATURE」を展開。さらに、館内の音楽、
パブリックアート、サインデザインなど、館全体を連鎖させる仕組みを検討し、お客様が回遊
できる環境です。

名 称：GOOD NATURE STATION(グッドネイチャー ステーション)
開 業 日：2019(令和元)年12月9日(月)
所 在 地：〒600-8022 京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6
ア ク セ ス：京阪電車・祇園四条駅より徒歩5分、阪急電車・京都河原町駅より徒歩2分
階 数：1F / GOOD NATURE MARKET
2F / GOOD NATURE GASTRONOMY
3F / GOOD NATURE STUDIO
4F ~ 9F / GOOD NATURE HOTEL KYOTO
延床面積：27,628 平方メートル
駐 車 場：211 台
備 考：3 階部分で高島屋 京都店と接続



ERUTAI
RESTAURANT / BAR

ERUTAI
RESTAURANT / BAR



ERUTAN

RESTAURANT / BAR



ERUTAN

RESTAURANT / BAR

RESTAURANT
WEBSITE



WEDDING
WEBSITE



Instagram



■ ADDRESS

075-352-3714

<https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan>

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町 318 番 6
GOOD NATURE STATION 1F

1F GOOD NATURE STATION KYOTO-CITY SHIMOGYO-KU
KAWARAMACHI SHIJO UNDER LE 2-CHOME INARICHO 318 No.6