

## 京都のイタリアン「ERUTAN RESTAURANT/BAR」が メニューを一新しリニューアル。

GOOD NATURE STATIONにて、2025年4月15日（火）から



株式会社トランジットホスピタリティマネジメント（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：垂水謙児）が運営するERUTAN RESTAURANT/BARがコンセプトをリニューアル。ミラノに店を構える実力派シェフ・徳吉洋二氏メニュー監修のもと、本場イタリアの技術と京都の旬を掛け合わせた新メニューを2025年4月15日（火）より順次展開。窯で焼き上げる出来立てピッツァと各地域から届く食材を活かした料理をメインに、気軽に楽しめる心地よさと、素材を活かした贅沢さを多彩な場面でご利用いただけるレストランへ新いたします。

中でもエッセンシャルなランチメニュー“プレミアム・イタリアンビュッフェ”は、種類豊富なサラダバーや季節ごとの食材を活かしたアンティパストをビュッフェスタイルでチョイスする楽しさに加え、選べる肉・魚料理やパスタは、一皿ずつ丁寧に仕上げテーブルまでお届けするセミコーススタイル。店内中央のカウンターでは、本場ナポリで活躍したピッツァイオーロが窯で一枚ずつ焼き上げたピッツァ数種類が並び、自家製リコッタチーズやイタリアの高級スライサー「ベルケル」を使用したプロシュットをサラダやピッツァにカスタムする贅沢さも。自由さと上質さを兼ね備えた新しいランチ体験をお届けします。

ディナーは、ピッツェリアとレストランが融合した、カジュアルながらも洗練された空間に。ピッツァはもちろん、窯で仕上げた前菜などこだわりの料理を提供。徳吉シェフ監修によるアラカルトメニューを楽しめるほか、記念日にはスペシャルコースのご予約も可能です。

旬の素材と本場の技、そして京都の美意識が調和したひとときをお楽しみください。

### メニュー監修

#### 徳吉 洋二

1977年鳥取県生まれ。18歳で故郷を離れ、東京の調理師専門学校卒業後、イタリアに渡る。モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」へ。わずか1か月でスーシェフとなり、当時ミシュラン一つ星だった同店を、2006年に二つ星、2012年に三つ星へ引き上げた。

2013年に退職後、ミラノで自身のレストラン

「Ristorante TOKUYOSHI（リストランテ トクヨシ）」をオープン。イタリアの食材と日本の文化をうまく融合させた料理は人気を呼び、2015年12月、日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得。2019年2月4日には、東京の神保町の路地裏に8席のレストラン「ALTER EGO（アルテレーゴ）」がオープン。



**ランチ** ※4月15日からスタート



MAIN LUNCH / メイン料理 + ビュッフェ ¥2,980

**ディナー** ※4月下旬から順次開始



- (左から) トマトソースたっぷりのミラノ風カツレツ ¥2,880  
 ERUTAN特製ラザーニャ ¥1,680  
 京都肉の炙り焼き“スコッタータ”自家製塩レモン添え ¥3,880  
 丸ごとブッラータチーズと  
 極薄生ハムのERUTANスペシャルピッツァ ¥2,980  
 ビザ窯で焼いた大きなペペロンブロccoli ¥980

京都肉の炙り焼き“スコッタータ” ¥3,880  
 自家製塩レモン添え



パルチーニ茸と ¥1,680  
 海老のトマトクリームタリアテッレ

ビザ窯で焼いた大きなペペロンブロccoli ¥980

# ERUTAN

RESTAURANT / BAR

Press Release  
2025.4.1

## 店舗概要



名称	ERUTAN RESTAURANT/BAR
住所	京都府京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318-6 GOOD NATURE STATION 1F
営業時間	MORNING 7:00-10:00 (L.O.9:30) LUNCH 11:30-15:30 (L.O.14:00) TEA 14:00-17:00 (L.O.16:30) DINNER 17:30-22:00 (FOOD L.O.21:00 DRINK L.O.21:30) BAR 18:00-23:00 (L.O.22:30)
HP	<a href="https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/">https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/erutan_kyoto/">https://www.instagram.com/erutan_kyoto/</a>
予約	<a href="https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve/">https://www.tablecheck.com/ja/shops/erutan/reserve/</a>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/Y6jYL>

〈取材に関するお問い合わせ〉  
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松  
E-mail : [akamatsu-kimiko@transit-web.com](mailto:akamatsu-kimiko@transit-web.com) / TEL : 080-4807-8316