

**京都・梅小路公園にボタニカルな雰囲気にもまれるレストラン
「Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA」6/5オープン**
モーニングからディナー、テイクアウトまで1日中楽しめる豊富なメニューをラインナップ
～ メディア限定 試食会のご案内 6/3開催 ～

株式会社mulberry（本社：鹿児島県中種子町野間、代表取締役：梶屋 拓朗）は2025年6月5日（木）、京都市の梅小路公園内に「Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA（ボタニカルレストラン ボタニカジヤ）」をオープンします。6月5日（木）～14日（土）は、提供メニューを限定したソフトオープンでの営業となります。

※メディア限定の試食会のご案内は、資料3ページ目をご確認ください。



緑豊かな梅小路公園にオープン



梶屋牛ハーフポンドステーキ（ディナー提供）

■都会のオアシス梅小路公園にボタニカルレストラン

弊社は、農業・畜産・漁業といった一次産業の活性化を促し、地域の食材を使った飲食事業を展開することで、雇用の創出や伝統的な地域文化への誇りと活気にあふれる地域づくりに貢献することを理念としています。

京都への出店は、2024年3月に京都府北部の伊根町にオープンした「FUNAYA KAJIYA 神慈や」、同年7月に京都市内中心部の烏丸六角にオープンした「WAGYU KAJIYA 神慈や」に続く3店舗目です。この度、京都市の飲食事業公募に採択され、緑豊かな梅小路公園に「Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA」をオープンします。京都の作庭技術・技法の粋を結集した池泉回遊式庭園「朱雀の庭」に面したロケーションでボタニカルな雰囲気にもまれながら、四季折々の京都産ブランド野菜や自社牛舎で飼育した黒毛和牛「梶屋牛」を使った料理をお楽しみいただけます。

■1日中楽しめる豊富なメニューをラインナップ

モーニングからランチ、カフェ、ディナーまで1日中ご利用いただける豊富なメニューをラインナップ。貸切パーティープランや公園内でピクニックを楽しめるテイクアウトもご用意しています。大きな窓から光が降り注ぐ店内には植物の装飾を施し、家族やご友人と非日常のゆったりとした時間をお過ごしいただけます。新緑が美しい今の季節は、20席ある広いテラス席のご利用もおすすめです。

モーニングは、LA発祥の「エッグスラット」とNY発祥の「エッグベネディクト」の卵料理2種類、デンマーク発祥のオープンサンド「スモブロー」をご用意。世界で人気のモーニングメニュー3種を楽しめるのは、当店が日本初（※）となります。ランチやディナーでは、梶屋牛や新鮮な海の幸、京野菜を使ったメニューをご提供。カフェは、エディブルフラワーを添えるなどボタニカルをテーマに見た目も楽しめるスイーツをそろえています。テイクアウトは、梶屋牛のロコモコやローストビーフを使ったランチボックス、ドリンクなどをご用意しています。

近隣の京都水族館や京都鉄道博物館、ホテルとの回遊性を高めるための割引特典をご用意し、梅小路公園を中心とした京都駅西エリアのさらなる賑わいの創出に貢献していきます。産官学と連携した定期的なイベントも予定しています。

※自社調べ(2025年5月)日本国内における「エッグスラット、エッグベネディクト、スモブローを提供する飲食店」として

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社mulberry 担当：瀧口 TEL：090-6903-0646 EMAIL：wakako.takiguchi@calfields-mulberry.jp

■メニューのご紹介（価格は税込）

【モーニング】 9:00～11:00 (L.O.10:30) ※土日祝は8:00～

エッグスラット、エッグベネディクト、スモークローの世界でも人気のモーニングメニュー3種類がそろうのは当店が日本初。緑に囲まれながら、爽やかな1日の始まりのひと時をお過ごしください。



エッグスラット
パン、ドリンク付き
900円



エッグベネディクト
京野菜サラダ、ドリンク付き
1,300円



スモークロー
梶屋牛ローストビーフ
ドリンク付き
1,300円

【ランチ】 11:00～14:30 (L.O.14:00)

パスタやピザ、オムライスのほか、梶屋牛を使ったチーズバーガーや和牛ひつまぶし、新鮮な海の幸を使った海鮮ごはんなど幅広い7種類のメイン料理をラインナップ。デザートやドリンクが付くSPECIAL SET Aのほか、京野菜サラダ、デリ2種、日替りスープが付くSTANDARD SET Bもご用意。



梶屋牛煮込みハンバーグ
オムライス SPECIAL SET
2,100円



梶屋牛チーズバーガー
SPECIAL SET
2,300円



KAJIYA 海鮮ごはん
SPECIAL SET
2,400円

【カフェ】 14:30～17:00 (L.O.16:00)

プロシュット（生ハム）を使った食事系から京抹茶のティラミス添えたスイーツ系まで3種類のフレンチトーストをご用意。季節のフルーツをふんだんに盛り付けたパフェや店内で焼いたバスクチーズケーキやアップルパイなどもそろえています。



BOTANICAL
フレンチトースト
1,780円



京抹茶のティラミス
フレンチトースト
1,580円



季節のKAJIYAパフェ
1,680円

【ディナー】 17:00～22:00 (L.O.21:00)

5種類からメインを選べるディナースペシャルセットのほか、12種類のアラカルトメニューをラインナップ。お子様用メニューも3種類ご用意しています。



DINNER SPECIAL SET
梶屋牛ステーキ
3,200円



梶屋牛ハーフポンドステーキ
5,800円



キッズスペシャル
1,180円～

【テイクアウト】 9:00～18:00 ※土日祝は8:00～

梶屋牛のロコモコやローストビーフが入ったボリューム感のあるランチボックスをテイクアウトして公園内でピクニックをお楽しみいただけます。散策の途中に、映えるドリンクで一息つくのもおすすめです。



梶屋牛ハンバーグロコモコ
1,280円



梶屋牛ローストビーフごはん
1,380円



BOTANICALベリーソーダ
BOTANICALシトラスソーダ
BOTANICALグリーンソーダ
各730円

< 本件に関するお問い合わせ先 >

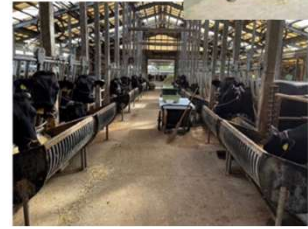
株式会社mulberry 担当：瀧口 TEL：090-6903-0646 EMAIL：wakako.takiguchi@calfields-mulberry.jp

■種子島育ちの黒毛和牛「梶屋牛」とは

世界で最も高い評価を受ける黒毛和牛「尾崎牛」の生みの親である尾崎宗春氏の指導の下、出産を終えた経産牛をビールのしぼり粕を中心とした自然配合飼料で肥育する「梶屋牛」。現在、自然豊かな種子島の牛舎で300頭を飼育し、自社運営の飲食店や首都圏の一流店に販売しています。オーギ（サトウキビ）の搾りかす（バガス）は牛舎の敷料、トップ（葉）やセビ（精脱作業副産物）は天然飼料となり、牛の堆肥はオーギ畑に戻されます。オーギと黒毛和牛の完全循環型の生業が梶屋牛を支えています。

※平成26年鹿児島県農場環境衛生コンクール最優秀賞受賞

※尾崎牛 <https://www.ozaki-beef.com/?mode=f3>



衛生的な牛舎

■店舗概要

店 名：Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA（ボタニカルレストラン ボタニカジヤ）

開 業 日：2025年6月5日（木）9：00～

所 在 地：京都府京都市下京区歓喜寺町56-3 梅小路公園 緑の館内

電 話：075-585-2755

営業時間：イートイン 平日 9：00～22：00（L.O.21：00）
土日祝 8：00～22：00（L.O.21：00）

テイクアウト 平日 9：00～18：00
土日祝 8：00～18：00

席 数：店内 80席 テーブル4名×10卓・2名×6卓・大テーブル（12名）×1卓・
個室8名×2室（2室の連結可能）

テラス20席 テーブル4名×5卓

定休日：年末年始（12月31日、1月1日）

店舗面積：296.14平方メートル

Instagram URL：https://www.instagram.com/botaniq_kajiya/



店内イメージ



「朱雀の庭」に面した店舗

■運営会社

社 名：株式会社mulberry

代 表 者：代表取締役 梶屋 拓朗

本社所在地：鹿児島県中種子町野間

設 立：2021年9月

資 本 金：171百万円

従 業 員 数：75名（2025年5月現在）

事 業 内 容：飲食業・畜産物及び食料品の生産・加工・販売業/インテリアデザイン業/経営コンサルティング業
【自社運営店舗（6店舗）】

TRATTORIA VESVIO、il piccolo BACARO、韓国料理コグマ食堂、YOROCHE（以上、全て鹿児島県鹿児島市）

FUNAYA KAJIYA 神慈や（京都府与謝郡伊根町）、WAGYU KAJIYA 神慈や（京都府京都市）

グループ会社：株式会社Calfields

「Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA」試食会のご案内

■開催日時：2025年6月3日(火) 12時開始 14時終了

■開催場所：Botanical Restaurant BOTANIQ KAJIYA

（京都府京都市下京区歓喜寺町56-3 梅小路公園 緑の館内）

■内 容：店舗・庭園・料理撮影、ご試食（ランチメニュー）、担当者インタビューなど

■申込フォーム：<https://forms.gle/T8sYtm8D1y9j1Sd39>

取材ご希望のメディア様は、下記情報を6月2日（月）15時までにメールでお送りください。

メールアドレス wakako.takiguchi@calfields-mulberry.jp

取材代表者様 お名前 【 】 様

担当メディア・媒体名 【 】

ご連絡先（TEL） 【 】 ※当日ご連絡可能な番号をご記入ください。

ご参加人数 【 】 名様（合計）

掲載・放送予定日 【 】

撮影機材 【 有（ムービー・スチール） / 無 】



申し込みフォーム

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社mulberry 担当：瀧口 TEL：090-6903-0646 EMAIL：wakako.takiguchi@calfields-mulberry.jp