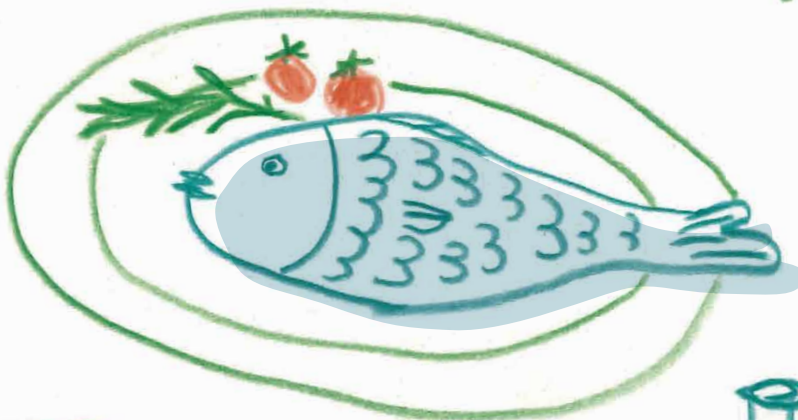


We are
made of
what we eat



Dinner
menu





Hyssop Chef's Choice Course

コース内容 Course Content

前菜3種盛り合わせ
3 kinds of appetizers

メイン料理 バケット付き
Main Dish with Baguette

デザート
Dessert

食後のドリンク コーヒーまたは和紅茶
Coffee or Tea

4,500yen～

コースの内容は日によって異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

The food served in the makase course changes depending on what we have in stock on the day. Ask a staff for more details.



▼ ファーマーズパイ
季節のフルーツ/りんご
Farmer's Pie / Apple
2,400yen

▼ ファーマーズパイ
季節の野菜
Farmer's Pie
Seasonal Vegetables
2,400yen



Farmer's Pie

バターや牛乳などの動物性の食材を使用せずに仕上げたサクサクのパイ生地に、季節の野菜や果物をトッピングし、こんがり焼き上げました。ミール系のパイには、白味噌のベース生地に、季節の野菜と、食べ応えのあるプラントベースミートをトッピング。お好みでヴィーガンチーズソースをかけてお召し上がりいただけます。季節の果物をのせた、食後のデザートとしても楽しんでいただける甘いパイと2種類ご用意しています。

The crispy pie crust is made without using animal ingredients such as butter or milk. It is topped with seasonal vegetables and fruits, and baked to a golden brown. The meal-style pie has a white miso base and is topped with seasonal vegetables and plant-based meat. Serve with vegan cheese sauce if you like. We also have sweet pies topped with seasonal fruits that can be enjoyed as an after-meal dessert.

▼ = VEGAN MENU



Soup and Appetizer

🍷 聖護院かぶらのポタージュ バケット付き _____ 1,000yen
Shogoin-Kabu (turnip) Soup with Baguette

🍷 カリフラワーのフムス _____ 1,800yen
Cauliflower Hummus

🍷 オニオンフライ _____ 800yen
Onion Rings


フレンチフライ スイートチリ&サワークリーム ※ヴィーガンソースに変更可能 _____ 800yen
French Fries Sweet Chili Sauce & Sour Cream ※Vegan option available.

🍷 = VEGAN MENU

Salad



季節のフルーツ&
ブッラータチーズ
Seasonal Fruits &
Burrata Cheese
2,700yen



🍃 季節野菜のタブレサラダ
Seasonal Vegetables
Tabouli Salad
1,800yen



チキンシーザー
サラダ
Chicken Caesar Salad
1,700yen

🍃 = VEGAN MENU

Noodle



牛肉トマト麺
Beef Tomato
Rice Noodles
1,800yen



Rice

🍃 ブッダボウル
Buddha Bowl
2,400yen

Pasta

🍃 ソイミートボロネーゼ ————— 1,800yen
Soymeat Bolognese

🍃 マグロとアボカドのポキ ————— 2,200yen
Tuna and Avocado Poke Bowl

6種の漢方を使った鶏粥 ————— 1,800yen
Chicken porridge with 6 kinds of Chinese Medicine

🍃 ヴィーガンキーマカレー ————— 1,800yen
Vegan Keema Curry

🍃 = VEGAN MENU



Meat

経産牛のサーロインステーキ
黒大蒜バターソース
Sirlain Steak
Black Garlic Butter Sauce
4,500yen



Fish

サーモンのグリル
焼き茄子ソース
Grilled Salmon
Eggplant Sauce
3,300yen



Vegan Meat

 ヴィーガンミートボール クスクスとトマトスープ
Vegan Meatballs with Couscous & Tomato Soup
2,500yen

 = VEGAN MENU

Nibbles

🍷 オリーブ3種 — 600yen
Olives

🍷 ミックスナッツ — 600yen
Mixed Nuts

🍷 チーズ — 600yen
Cheese

Dessert



🍷 ファーマーズパイ 季節のフルーツ/りんご
Farmer's Pie / Apple 2,400yen



🍷 季節の豆花 中国/四川産 ジャスミンシロップ 980yen
Seasonal Tofu Pudding Jasmine Tea Syrup



🍷 チーズケーキ Cheese Cake 950yen



🍷 チョコレートケーキ Chocolate Cake 950yen

価格はサービス料10%と税金を含みます。 All prices include a 10% service charge and tax.

🍷 = VEGAN MENU

Alcohol

Glass Wine

クレマン・ド・ボルドー ブリュット / シャトー・オー・マレ 100ml **SPARKLING** 1,200yen
Crémant de Bordeaux Brut NV / Château Haut Mallet

マルヴァジア / カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア 100ml **WHITE** 800yen
Malvasia / Cantina Orsogna Lunaria

風 シャルドネ / ドメヌ・ド・ラ・ガランス 100ml **WHITE** 1,200yen
Kaze Chardonnay / Domaine de La Garance

DOC モンテプルチアーノ・ダブルツォカンティーナ・オルソーニャ ルナーリア 100ml **RED** 800yen
DOC Montepulciano d'Abruzzo / Cantina Orsogna Lunaria

AOP コルビエール / ペイサージュ 100ml **RED** 1,200yen
AOP Corbières / Paysage

Beer

ハートランド(生) 750yen
Heartland (Draft Beer)

毬花 / コエドブルワリー IPA 瓶 333ml 950yen
Marihana / Koedo Brewery IPA (Bottle)

はっさくホワイト / ウッドミルブルワリー京都
ホワイトビール 瓶 330ml 1,100yen
Hasaku White / Woodmill Brewery Kyoto White Beer (Bottle)

常陸野ネストビール / 木内ブルワリー
ペールエール 瓶 330ml 1,200yen
Hitachino Nest Beer / Kiuchi Brewery Pale Ale (Bottle)

Sake. Plum Wine & Shochu

嬉洛水明 純米 / 佐々木酒造 100ml 980yen
Junmai Kirakusuimei / Sasaki Sake Brewery (Sake)

笑梅飯醸(梅酒) / 白杉酒造 60ml 850yen
ShoubaiHanjyou (Plum Liqueur) / Shirasugi Sake Brewery

晩白柚酒(世界最重量の柑橘果実) 60ml 850yen
Banpeiyu (Japanese Citrus Liqueur)

喜六 無濾過(芋焼酎) / 黒木本店 60ml 780yen
Kiroku (Sweet Potato Shōchū) / Kuroki Shōchū Brewery

Whisky. Calvados

京都ウイスキー 紫帯 30ml 900yen
Kyoto Whisky MURASAKIOBI / Kyoto

アマハガンワールドモルト 30ml 1,200yen
AMAHAGAN World Malt / Shiga

モンキーショルダー 30ml 1,100yen
Monkey Shoulder / Scotland

カルヴァドス 30ml 1,300yen
Calvados

Jin. Herb Spirits

ヘンドリックス ジン 30ml 900yen
Hendrick's Gin / Scotland

季の美 ジン 30ml 1,000yen
Ki No Bi (Japanese Gin) / Kyoto

SiCX京都 エビス ジン 30ml 1,200yen
SiCX Kyoto Ebisu Gin / Kyoto

越後薬草Yasoのハーブスピリッツ 30ml 1,100yen
Echigoyakusou Yaso Herb Spirits

Non-alcohol

Coffee

ブレンドコーヒー (ホット/アイス) Coffee (hot/iced)	600yen
デカフェコーヒー Decaf Coffee	650yen
カフェラテ (ホット/アイス) Caffe Latte (hot/iced)	650yen
オーツミルクラテ (ホット/アイス) Oat Milk Latte (hot/iced)	750yen
エスプレッソ Espresso	550yen
抹茶ラテ (ホット/アイス) Matcha Latte (hot/iced)	750yen
+100円でオーツミルクに変更できます Change to oat milk for an additional 100yen	

Soft Drink

オーガニックオレンジジュース Organic Orange Juice	600yen
青森県産リンゴジュース Aomori / Apple Juice	600yen
丹波にんじん搾りジュース Tamba / Carrot Squeezed Juice	700yen
もりやま園テキカカアップルソーダ Moriyama Apple Orchard / TEKIKAKA Apple Soda	950yen
自家製ジンジャーエール (国産無農薬生姜使用) Homemade Ginger Ale (made with Japanese organic ginger)	700yen
自家製山椒クラフトコーラ Homemade Cola with Japanese Pepper	700yen

Mineral Water

アンティポディーズスパークリング Antipodes Sparkling Water	1,000yen
アンティポディーズスティル Antipodes Still Water	1,000yen

Tea

フレッシュハーブティー Fresh Herb Tea	850yen
和紅茶 (ホット/アイス) Japanese Black Tea (hot/iced)	650yen
草花茶 House Blend Herb Tea	650yen
カモミールブレンドティー Chamomile Blend Tea	650yen
奥京都産有機煎茶 Kyoto Green Tea "SENCHA"	650yen
親子ほうじ茶 Roasted Green Tea "HO-JICHA"	650yen

Smoothie

カカオ&バナナ Cacao & Banana Smoothie	1,100yen
アサイー&黒ゴマ Acai&Black Sesame Smoothie	1,300yen
季節の野菜スムージー Seasonal Vegetables Smoothie	1,000yen

Non-alcohol Wine

オピア白シャルドネ Opia White Chardonnay	850yen
オピア赤カベルネソーヴィニヨン Opia Red Cabernet Sauvignon	850yen
ノンアルコールスパークリング Sparkling Wine	900yen