



Appetizer -前菜-

- ・ハーバル前菜3種盛り合わせ **Vegan** 1,650円
Assorted Herbal Appetizers
- ・根も葉も花もサラダ **Vegan** 1,350円
Hyssop Salad
- ・京都産3種のミニトマトと大豆チーズのカプレーゼ **Vegan** 1,500円
Caprese of three kinds of Cherry Tomatoes and Soybean Cheese
- ・イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800円
Assorted Prosciutto and Salami
- ・チーズ盛り合わせ 1,500円
Assorted Cheese

Rice -ご飯もの-

- ・八代目儀兵衛さんの黄金玄米を使ったハーブとアボカドのライスボウル **Vegan** 1,600円
Herb and Avocado Rice Bowl
- ・Hyssop風カオヤム(タイのライスサラダ) **Vegan対応可能** 1,600円
Southern Thai rice salad (Khao Yam)
- ・丹波地鶏と十六穀米のリゾット 2,000円
Chicken and 16-Grain Rice Risotto

Meat -肉料理-

- ・京丹波 日吉豚のロースト 2,300円
タスマニアマスタードのソース(200g)
Roasted Hiyoshi Pork with Tasmanian Mustard Sauce
- ・肉のモリタ屋さんから仕入れた和牛ランプのロースト(160g) 3,800円
Roasted Japanese Beef Lamp

Dessert -デザート-

- ・季節の蓮花(豆花) **Vegan** 1,200円
Seasonal Ren-Ka(soybean pudding)
- ・ガトーショコラ 850円
Gâteau au chocolat
- ・チーズケーキ 850円
Cheese cake

ご予約受付中



ネイチャービアテラス 5,000円

スパイスやハーブを効かせた、ビールによく合う夏にぴったりなお料理に、種類豊富なフリードリンクがついた、夏限定プランです。



Hyssop ヴィーガンコース 7,000円

全て植物性のもので仕上げたお料理の、意外な味わいの豊富さや奥深さを、ぜひお楽しみください。