

HYSSOP DESSERT MENU

11:30 ~ 23:00 (L.O 22:00)

季節の蓮花 (風景)

自家製豆乳プリンのツルっとした食感と
タピオカ、季節のお花やフルーツをトッピングした
優しい甘みのデザートです。

¥ 1,500

<Vegan Menu>

Hyssop Original Dessert "RENKA"

(Strawberry, Peanuts, Aloe, Soy Milk Pudding,
Chrysanthemum, Tapioca Balls, Edible Flower)



季節の蓮花 (清流)

季節のフルーツを中心にアロエやハーブ、
お花や自家製豆乳プリンなどを浮かべシュワシュワの
ソーダを流したフルーツポンチです。

¥ 1,500

<Vegan Menu>

Seasonal Fruit Planck with Edible Flowers

(Soy Milk Pudding, Aloe Syrup, Chervil,
Mint, Tonic Water)



お花と桃のパルフェ

Edible Flower and Peach Parfait

(White Wine Jelly, Yoghurt, Cream Cheese,
Rosemary, Mint)

¥ 1,500



フルーツのコンポート 甘煮込みと バニラアイスクリーム

Fruit Compote and Vanilla Ice Cream
(Red Wine, Cinnamon, Star Anise, Cove,
Star Cluster, Amaranths)

¥ 1,200



抹茶のアイスクリーム

Green Tea Ice Cream

¥ 800

バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

¥ 800



価格はサービス料10%と税金10%を含みます。
Price is included tax 10% and service charge 10%.

HYSSOP DRINK MENU

価格はサービス料10%と税金10%を含みます。
Price is included tax 10% and service charge 10%.

Tea Selection ティーセレクション

農家さんから届いたフレッシュハーブティー 1,200

Farmer's fresh herb tea

京都の無農薬栽培で育てられた色々な種類のフレッシュハーブをたっぷり使用した香り豊かなハーブティー

草花茶 1,000

Original blend dry herbal tea

京都のブレンドさんとヒソップやミントなど季節やシチュエーションに合わせたドライハーブティーを作りました。

黒文字茶 950

Japanese Kuromoji tea

京都市京北町から届いた黒文字茶。間伐材の活用と環境資源の循環の橋渡しの一杯に。優しい日本の香りをお楽しみください。

碾茶

Green tea

京都市和東町の茶葉で緑茶の中でもあまり出回らない苦みが少ないお茶です。とてもやさしい味わいでホッと一息。

和紅茶

Japanese black tea "Yabukita"

京都と奈良の境目にある月ヶ瀬茶畑。有機の茶葉で煎茶の品種で作った紅茶。やわらかい茶質で爽やかさと落ち着きが共存。



Original lemonade レモネード

自家製ラベンダーレモネード Ice / Hot

Homemade lavender lemonade Ice / Hot 1,100

京都市深草の無農薬レモンとラベンダーで作った

自家製レモネード。爽やかで優しい味わいに。

フローラルな飲みラックスアロマをイメージしています。

Coffee and Tea コーヒー・紅茶

ブレンドコーヒー 750

Blend coffee

カフェラテ 850

Cafe latte

ソイラテ 850

Soy milk latte

カプチーノ 850

Cappuccino

Others ジュース・ミネラルウォーター

グレープフルーツジュース 900

Grapefruit juice

オレンジジュース 900

Orange juice

ジンジャーエール 900

Ginger ale

サンペレグリノ 1,000

Sanpellegrino