

# HYSSOP DINNER MENU

17:30 ~ 23:00 (L.O 22:00)

## おつまみ Snacks

グリーンオリーブとピクルス  
Green Olive and Pickles

¥900  
<Vegan Menu>

優しい香りのチーズ盛り合わせ  
Assorted Cheese

¥1,800

シャルキュトリーの盛り合わせ  
Assorted Charcuterie

¥2,500

季節野菜のベジデリ盛り合わせ  
Assorted Seasonal Vegetable Deli

¥1,200  
<Vegan Menu>



Seasonal Vegetable Deli



Citrus, Mozzarella Cheese and Dill

## 前菜 Appetizer

柑橘とモッツァレラ デイルの香り  
Citrus, Mozzarella Cheese and Dill

¥1,700

白身魚のカルパッチョと  
大葉、芹、クレソン  
White Fish Carpaccio with Ooba leave,  
Cress, Japanese Parsley

¥1,800

野菜のフリット  
Seasonal Vegetable Frito

¥1,200

ヒソップスープ  
Today's Soup

¥800

根も葉も花もサラダ  
Root, Leaf and Flower Salad

¥1,400  
<Vegan Menu>

野菜たっぷりのカラフルロール  
Colorful Vegetable Rolls

¥1,500  
<Vegan Menu>



Root, Leaf and Flower Salad



Colorful Vegetable Rolls

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%.

## メインデッシュ Main Dish

マメなシェフの豆煮込み

¥1,800

### Stewed Beans

<Vegan Menu>

(Mix Beans, Shiitake Mushroom, Tomato, Onion, Carrot, Celery, Thyme, Bay Leaf)



海の幸と香草のブイヤベース

¥2,800

### Seafood Bouillabaisse with Herbs

(Prawn, White Fish, Clam, Scallop, Onion, Carrot, Celery, Saffron, Thyme, Basil)



牛スジ肉の赤ワイン煮込み バラとトリュフ

¥3,800

### Stewed Beef Tendon with Red Wine ~Rose and Truffle~

(Red Wine, Veal Stock, Hatchou Miso, Burdock, Lotus Root, Carrot)



鹿肉のロースト ハイビスカスとカシスのソース

¥3,500

### Roasted Venison with Hibiscus and Cassis Sauce

(Dried Cassis, Hibiscus Tea and Red Wine Sauce)



アボカドとハーブのライスボール

¥1,800

### Avocado and Herb Rice Bowl Set

<Vegan Menu>

(Avocado, Broccoli, Green Tomato, Citrus Fruit, Mint, Dill, Lime, Basil, Rice)



しろくまベーカリーさんのオーガニック全粒粉ロール (1個)

¥200

Shirokuma Bakery's Organic Whole Wheat Bread Roll

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%.