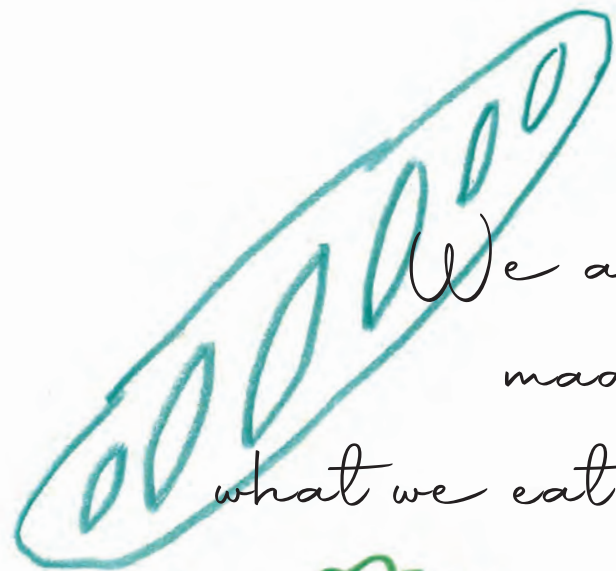
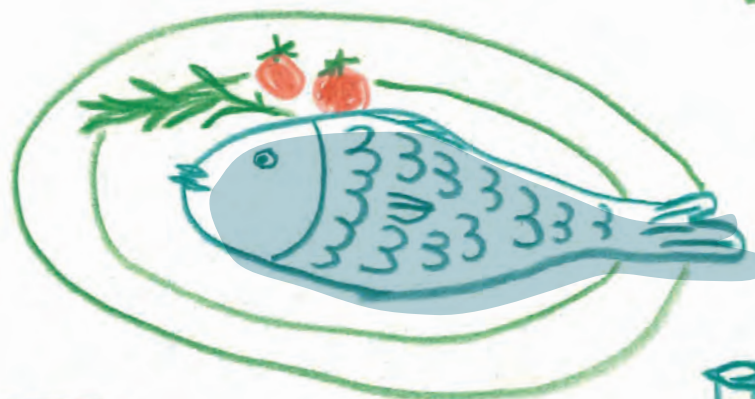
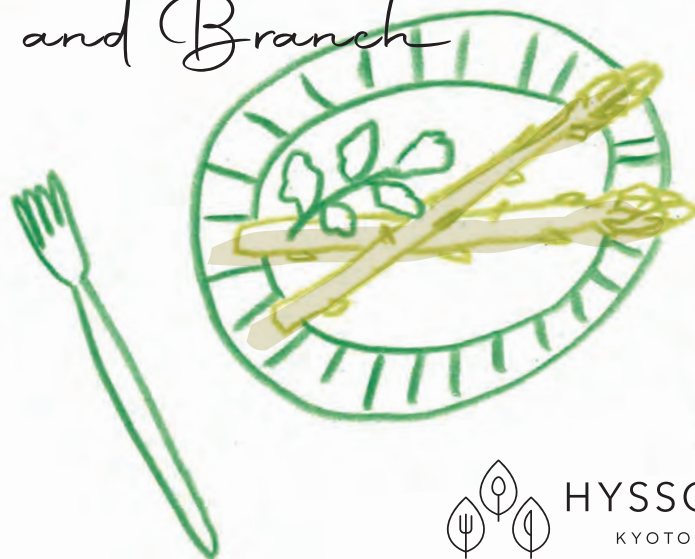




We are
made of
what we eat



Lunch and Branch
menu



Concept

フードコンセプト: We are made of what we eat
私達が選んだ食べ物で、私達は作られる。

お客様が食べるものは、責任を持って選びます。

Hyssopなりの表現で、生産者さんの気持ちを代弁できるような
プレゼンテーションと空間で、食事を楽しんでいただく。

GOOD NATURE STATIONのコンセプトでもある
「信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする“GOOD NATURE”なモノ・コトが集まる場所」を
体現できるレストランです。

どのカテゴリーにも、1〜3種はヴィーガン対応メニューを用意し、ヴィーガンの方も、
そうでない方も同じテーブルを囲えるようにしており、食の多様性に可能な限り対応していきます。

Chef profile

西 博美 Hyssop料理長

福岡県出身。都内で、Farm to Tableをテーマにしたカフェや、ベジタリアンレストランなどでシェフや商品開発担当を務めた後、4年前に京都に移住。2023年4月にHyssopのシェフに就任。野菜やハーブを使った料理を得意とし、中国茶や薬膳料理の知見が深く、メニューにもその特色が色濃く反映されています。



Hyssop's Choice Set Meal

11:30~14:30 L.O.

Regular

レギュラー

2,800yen



● 6種の小鉢とスープのプレート

- ・焼きみかん 白和え
- ・林檎とあやめ雪かぶ マリネ
- ・焼きエリンギ 柚子胡椒バター
- ・ポルチーニと餅 東寺揚げ
- ・さつまいもと百合根 春巻き
- ・黒豆煮
- ・サステナスープ



+500yen

小さい季節の
豆花

- 冬野菜のあれこれ 酒粕ソース 焼き麴 または 蒸し鶏
- 雑穀まあるいおにぎり 自家製佃煮 または バケット
- ドリンク (下記よりお選びください)

Light

ライト

1,980yen



● 7種の小鉢とスープのプレート

- ・焼きみかん 白和え
- ・林檎とあやめ雪かぶ マリネ
- ・焼きエリンギ 柚子胡椒バター
- ・ポルチーニと餅 東寺揚げ
- ・さつまいもと百合根 春巻き
- ・黒豆煮
- ・黄ピーズ蕁ロースト ちぢみほうれん草ソース
- ・サステナスープ

- 雑穀まあるいおにぎり 自家製佃煮 または バケット

- ドリンク (下記よりお選びください)

Set Drink

- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・ルイボスティー (ホット)
- ・奥京都産煎茶 (ホット)
- ・親子ほうじ茶 (ホット)
- ・和紅茶 (ホット/アイス)
- ・+250yen カフェラテ (ホット/アイス)

Cold dishes



季節野菜のタブレサラダ

Seasonal Vegetable Tabbouleh Salad

1,780 yen



Farmer's Pie



冬根菜 野菜パイ

Winter Root Vegetable Pie

2,280 yen



調理に30分程度かかります。お早めにご注文をお願いします。
It takes about 30 minutes to cook. Please order as soon as possible.



Cold dishes

フレッシュサラダ ————— 1,280yen
 V Fresh Salad

Side dish

ポテトフライ-3種のディップ添え- ————— 980yen
 Potato Fries - Served with Three Dips -
 *ヴィーガンケチャップに変更可能です。: Available with vegan ketchup.



Soup

季節野菜のポタージュ ————— 980yen
 V Seasonal Vegetable Potage Soup

Meat

和牛ロースト レフォールソース
Roasted Wagyu Beef with Lefort Sauce
(Rich Seasonal Jus)

3,980yen



Fish

サーモングリル - 菊芋ソース -
Grilled Salmon with Jerusalem Artichoke Sauce

2,780 yen

調理に30分程度かかります。お早めにご注文をお願いします。
It takes about 30 minutes to cook. Please order as soon as possible.





Rice

V Hyssopのブッタボウル ————— 2,280yen
 Hyssop's Buddha Bowl

Rice

鮪と季節野菜のポキボウル ————— 2,180yen
 Tuna and Seasonal Vegetable Poke Bowl



Pasta

V 蓮根の豆乳ラグーパスタ ————— 1,680yen
 Lotus Root and Soy Milk Ragù Pasta



Dessert



✓ 季節の豆花
Seasonal Tofu Pudding
980yen

みかんの冬香パフェ —— 980yen
Mandarin Orange Parfait

✓ りんごとさつまいものミルフィーユ —— 980yen
Apple and Sweet Potato Mille-feuille

栗のモンブランタルト —— 980yen
Chestnut Mont Blanc Tart

✓ = VEGAN MENU

Hyssop's Choice Set Meal 11:30~14:30 L.O.

Regular レギュラー

2,800yen



VEGAN MENU

● Plate of 6 small dishes and soup

- Shira-ae (Tofu Dressing) with Grilled Mandarin Orange
- Marinated Apple and Ayame Yuki Turnip
- Grilled King Oyster Mushroom with Yuzu Kosho (Japanese Citrus Chili Paste) Butter
- Porcini Mushroom and Mochi (Rice Cake) in Fried Yuba (Tofu Skin)
- Sweet Potato and Lily Bulb Spring Roll
- Simmered Black Soybeans (Kuromame)
- Seasonal Sustainable Soup

- Assortment of Winter Vegetables with Sake Kasu (Sake Lees) Sauce Served with Grilled Fu (Wheat Gluten) OR Steamed Chicken
- Round Mixed Grain Onigiri (Rice Ball) with Homemade Tsukudani (Simmered Condiment) OR Baguette
- Drink (Please choose from the list below)



+500yen

Small Seasonal Tofu Pudding

Light ライト

1,980yen



VEGAN MENU

● Plate of 7 small dishes and soup

- Shira-ae (Tofu Dressing) with Grilled Mandarin Orange
- Marinated Apple and Ayame Yuki Turnip
- Grilled King Oyster Mushroom with Yuzu Kosho (Japanese Citrus Chili Paste) Butter
- Porcini Mushroom and Mochi (Rice Cake) in Fried Yuba (Tofu Skin)
- Sweet Potato and Lily Bulb Spring Roll
- Simmered Black Soybeans (Kuromame)
- Straw-Roasted Yellow Beets with Savoy Spinach Sauce
- Sustainable Soup

- Round Mixed Grain Onigiri (Rice Ball) with Homemade Tsukudani (Simmered Condiment) OR Baguette
- Drink (Please choose from the list below)

Set Drink

• Coffee (Hot / Iced) • Rooibos Tea (Hot) • Sencha Green Tea from Okukyoto (Hot)

• Oyako Hojicha Roasted Green Tea (Hot) Japanese Black Tea (Hot / Iced) • **+250 yen** Caffè Latte (Hot / Iced)

All prices include a 10% service charge and tax.