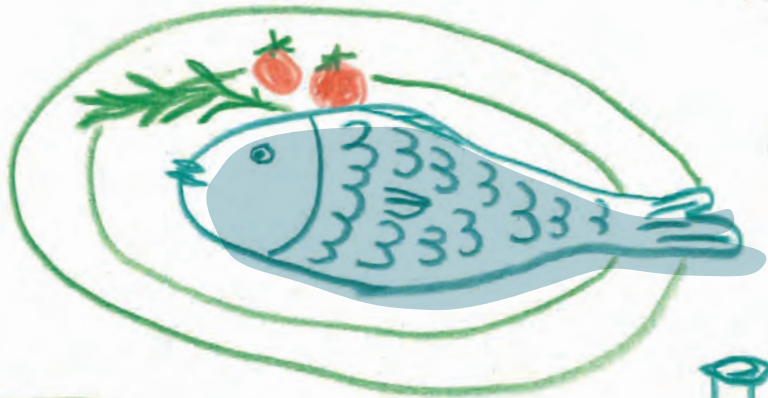


We are
made of
what we eat



Lunch and Brunch
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。

 = VEGAN MENU

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.



🍃 季節野菜のポタージュ(とうもろこし)
Chilled Corn Potage
1,200 yen



🍃 季節野菜のタブレサラダ
Seasonal Vegetable Tabbouleh Salad
1,900yen




ポテトフライ-3種のディップ添え-
Potato Fries - Served with Three Dips -
1,200yen

*ヴィーガンケチャップに変更可能です。 Available with vegan ketchup.

Pasta

 = VEGAN MENU




 夏野菜 ラグーソースパスタ
Summer Vegetable Ragu Pasta
2,000 yen



蛸と茄子 ジェノベーゼソースパスタ
Octopus and Eggplant Pesto Genovese Pasta
2,400 yen

Rice

 **Hyssopのブッタボウル**
Hyssop's Buddha Bowl
2,300yen



鮪と季節野菜のポキボウル
Tuna and Seasonal Vegetable Poke Bowl
2,400yen

Fish

サーモングリル トマトのソース
Grilled Salmon with Tomato Sauce

3,500yen

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.



Meat

和牛ロースト グリル野菜 焼き茄子ソース
Roasted Wagyu and Grilled Vegetables
with Grilled Eggplant Sauce

4,500yen

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.

Dessert

✓ 季節の豆花
Seasonal Tofu Pudding
1,250yen



✓ = VEGAN MENU