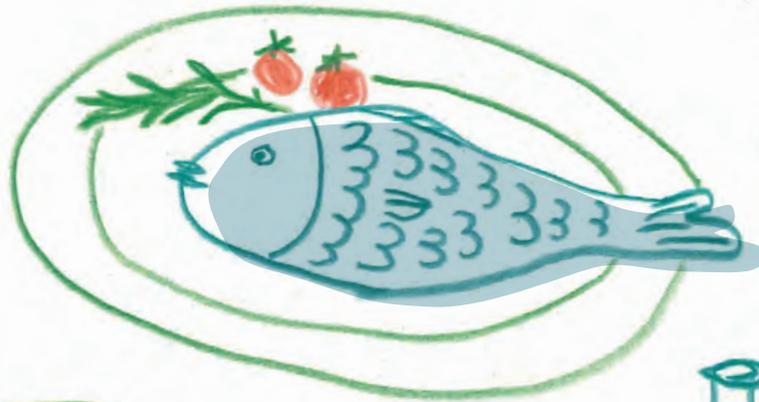
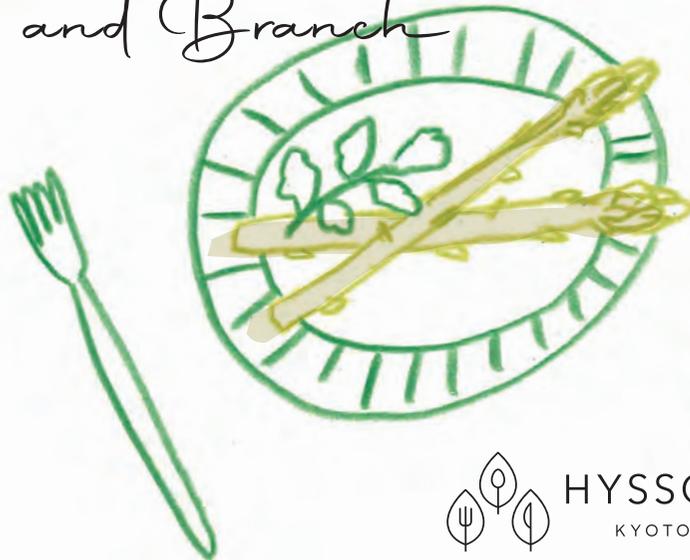


We are  
made of  
what we eat



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。



Regular レギュラー

2,800yen



VEGAN MENU

● 6種の小鉢とスープのプレート

- ・焼きのこと酢橘のお浸し
- ・柿の白和え
- ・葡萄とピーツのマリネ
- ・蓮根とソイミートのはさみ揚げ かんずりソース
- ・茄子の味噌おやき
- ・かぼちゃ蒸し 湯葉豆乳餡
- ・サステナスープ



+500yen  
小さい季節の  
豆花

- 吹き寄せ 鶏 または 生麩
- 雑穀まあるいおにぎり 自家製赤しそ漬 または バケツ ヴィーガン昆布バター
- ドリンク (下記よりお選びください)

Light ライト

1,980yen



VEGAN MENU

● 7種の小鉢とスープのプレート

- ・焼きのこと酢橘のお浸し
- ・柿の白和え ・葡萄とピーツのマリネ
- ・蓮根とソイミートのはさみ揚げ かんずりソース
- ・茄子の味噌おやき
- ・かぼちゃ蒸し 湯葉豆乳餡 ・長いも田楽
- ・サステナスープ

- 雑穀まあるいおにぎり 自家製赤しそ漬  
または バケツ ヴィーガン昆布バター

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

# Cold dishes

✓ Hyssop風  
季節のタブレサラダ  
Hyssop-Style  
Seasonal Tabouleh Salad  
1,780 yen



# Farmer's Pie

✓ ファーマーズパイ  
-きのこソイミート-  
Farmers Pie - Mushrooms and Soy Meat  
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  
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

 本日のベジポタージュ ————— 780yen  
Today's Vegetable Potage

# Fish

サーモンのグリル - 焼き茄子ソース -  
Grilled Salmon - Grilled Eggplant Sauce -  
2,580 yen



# Meat

和牛のロースト-リヨネーズソース- 100g  
Roasted Wagyu Beef - Lyonnaise Sauce -  
3,980yen

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

▼ 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

▼ 濃厚きのこの豆乳クリームパスタ 100g ——— 1,680 yen  
Rich Mushroom Soy Milk Cream Pasta



# Dessert



✓ 季節の豆花  
Seasonal Tofu Pudding  
980yen

✓ 無花果のタルト ——— 980yen  
Fig Tart

✓ ヴィーガンチーズケーキ ——— 880yen  
Vegan Cheese Cake

✓ ヴィーガンチョコレートケーキ ——— 880yen  
Vegan Chocolate Cake

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

Regular レギュラー

2,800yen



● Plate of 6 small dishes and soup

- ・Marinated Grilled Mushrooms with Sudachi Citrus
- ・Persimmon with Mashed Tofu Salad
- ・Marinated Grapes and Beets
- ・Fried Lotus Root Stuffed with Soy Meat, served with Kanzuri Chili Sauce
- ・Pan-Fried Oyaki Dumpling with Miso Eggplant
- ・Steamed Pumpkin with a Savory Yuba & Soy Milk Sauce



**+500yen**

Small Seasonal Tofu Pudding

● Simmered Seasonal Medley with Chicken OR Fresh Wheat Gluten (Nama-fu)

- Round Rice Ball with Homemade Red Shiso Pickles OR Baguette with Konbu Butter

● Drink (Please choose from the list below)

Light ライト

1,980yen



● Plate of 7 small dishes and soup

- ・Marinated Grilled Mushrooms with Sudachi Citrus
- ・Persimmon with Mashed Tofu Salad
- ・Marinated Grapes and Beets
- ・Fried Lotus Root Stuffed with Soy Meat, served with Kanzuri Chili Sauce
- ・Pan-Fried Oyaki Dumpling with Miso Eggplant
- ・Steamed Pumpkin with a Savory Yuba & Soy Milk Sauce
- ・Grilled Nagaimo Yam with Miso Glaze
- ・Sustainable Soup

● Round Rice Ball with Homemade Red Shiso Pickles OR Baguette with Konbu Butter

- 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.