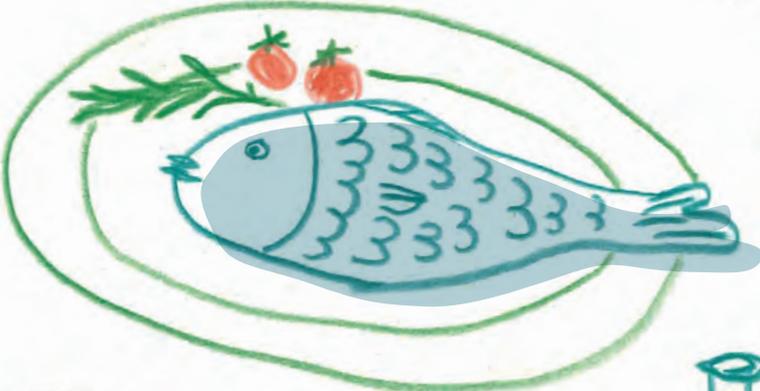
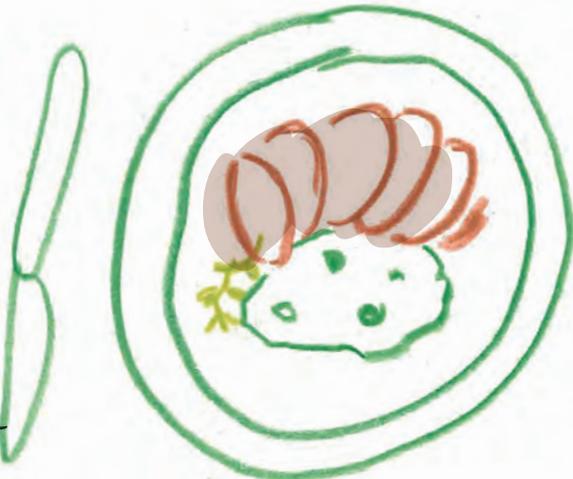


We are  
made of  
what we eat



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。

## 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。





## Cold dishes

- ✓ 季節野菜のタブレサラダ  
Seasonal Vegetable Tabbouleh Salad  
1,780yen

## Side dish

- ポテトフライ-3種のディップ添え-  
Potato Fries - Served with Three Dips -  
980yen

\*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  
Seasonal Vegetable Potage Soup  
980yen



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.

✓ = VEGAN MENU

# Pasta



V キノコと菜の花 春キャベツのパスタ  
Mushroom, Canola Blossom,  
and Spring Cabbage Pasta  
1,680yen

アスパラガスと筍  
ボロネーゼソースパスタ  
Asparagus and Bamboo Shoot  
Bolognese Pasta  
1,890yen



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.

# Rice

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



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



# Fish

サーモングリル 春菊ソース  
Grilled Salmon  
with Garland Chrysanthemum Sauce  
2,580yen



# Meat

和牛ロースト 炭焼き野菜  
Roasted Wagyu Beef with Charcoal-Grilled Vegetables  
3,980yen

※ 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.

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。  
Please note that this dish requires about 30 minutes to prepare.  
Kindly order in advance.

# Dessert



 季節の豆花  
Seasonal Tofu Pudding  
980yen

豆花以外の3種のスイーツにつきましては、  
14:30からの提供とさせていただきます。  
Please note that three desserts other than  
Seasonal Tofu Pudding are available from 2:30 pm.

苺のパリブレスト — 980yen  
Strawberry Paris-Brest

柑橘のタルト — 980yen  
Citrus Tart

抹茶のテリーヌ — 980yen  
Matcha Terrine

 = VEGAN MENU