



We are
made of
what we eat

Dinner
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。





*写真はイメージです。

Hyssop Chef's Choice Course

コース内容 Course Content

前菜3種盛り合わせ
3 kinds of appetizers

メイン料理 バケット付き
Main Dish with Baguette

デザート
Dessert

食後のドリンク コーヒーまたは和紅茶
Coffee or Tea

4,500yen

コース内容は日によって異なります。ヴィーガン対応も可能です。詳細はスタッフまでお尋ね下さい。
Course contents vary from day to day. Vegan food is also available. Please ask the staff for details.

Cold dishes

秋鯖と柿のエスカベッシュ
Autumn Mackerel and
Persimmon Escabeche
1,580 yen



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



オススメ

Hyssopの秋菜プレート (5種)

Hyssop's Autumn Plate (5 varieties) 2~3名盛 1,980 yen

*3種 (3 varieties) 1~2名盛 1,480 yen

日替りにて前菜の内容が変わります。Hyssopのコンセプトがわかるメニューです。
ヴィーガン対応も可能です。詳細はスタッフまでお尋ね下さい。

Vegan food is also available. Please ask the staff for details.



Cold dishes



㊦ 葡萄とビーツのマリネ
 Grape and Beet Marinated Salad
 780yen

㊦ 香ばしきのこのお浸し
 Roasted Mushroom Salad
 780yen



㊦ 柿の白和え
 Persimmon with
 Mashed Tofu Salada
 1,280yen

厳選シャルキュトリー
 Carefully Selected Charcuterie
 1,980 yen



本日のチーズプラッター
 Today's Cheese Platter
 1,280 yen



㊦ = VEGAN MENU

Hot dishes



手羽先揚げ
-九条ネギのサルサで-
Fried chicken wings with scallion salsa
1,280 yen



✓ ビーツのフムス&ファラフェル
Beet Hummus & Falafel
1,480 yen



✓ 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.

Hot dishes



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.



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

🍃 = VEGAN MENU



Meat

やまとある鹿肉のロースト
-無花果と赤ワインのソース- 100g
Yamato Roast Venison
- Fig and Red Wine Sauce -
3,280yen

【やまとある鹿肉】京都府南部で展開されている「やまとある工房」より、工房独自の『一貫管理』で、柔らかく旨味豊かな鹿肉を仕入れております。罝による生体捕獲と丁寧な血抜きで、臭みがなく澄んだ味合いを実現された高品質な鹿肉をお楽しみください。 [>詳しくは右記QRをチェック](#)



Meat

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



Fish

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



Vegan Meat

 茄子のファルシ-トマトとヨーグルトソース-
Stuffed Eggplant with Tomato and Yogurt Sauce
2,280yen

 = VEGAN MENU

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
Hyssop's Buddha Bowl
2,280yen

Rice

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



Pasta

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

▽ = VEGAN MENU

Dessert



✓ 季節の豆花
Seasonal Tofu Pudding
980yen



✓ 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

✓ = VEGAN MENU