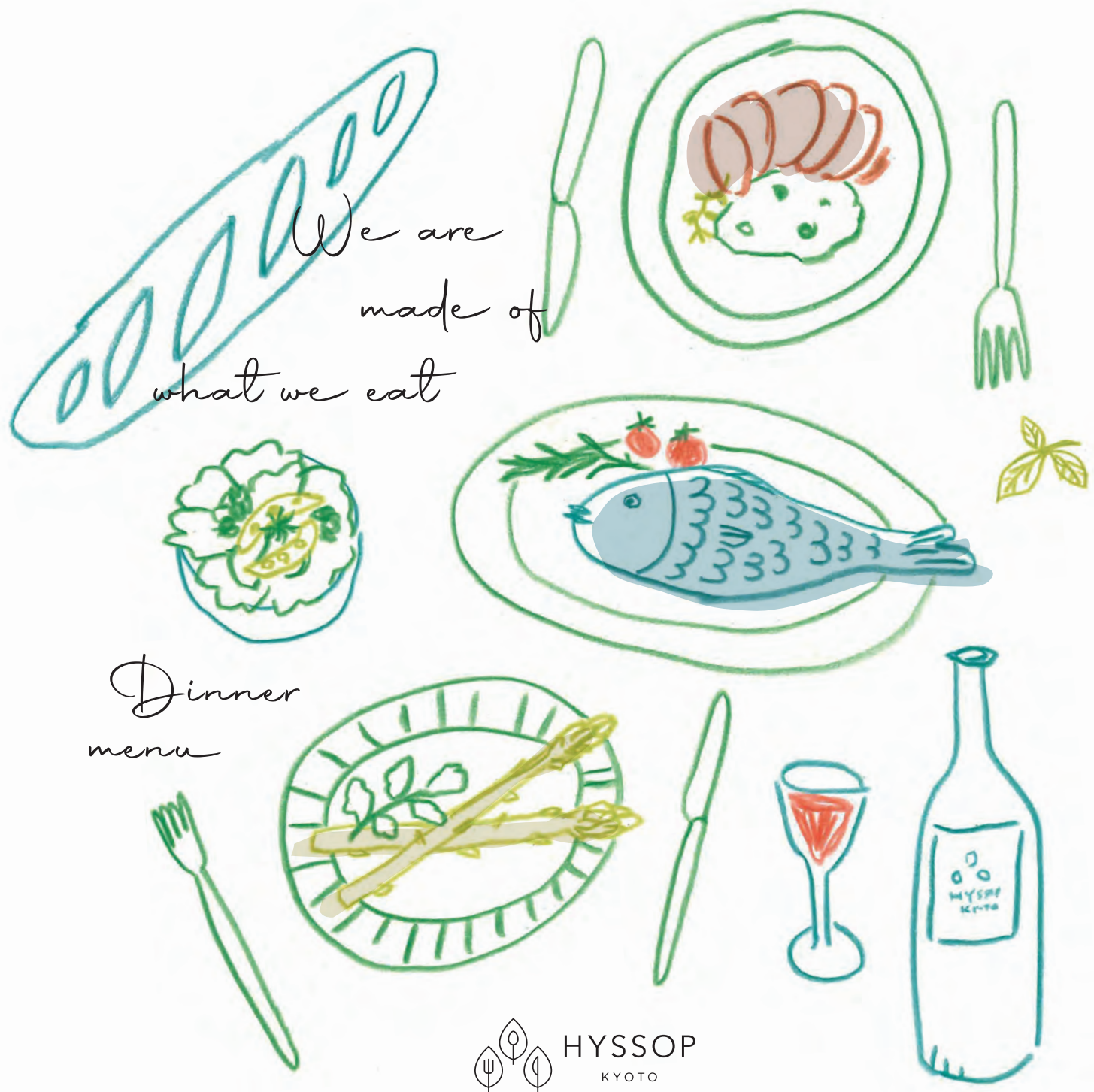




Dinner
menu



HYSSOP
KYOTO

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



鯖と洋梨 エスカベッシュ
Spanish Mackerel (Sawara) and
Pear Escabeche
1,580 yen



オススメ

Hyssopの冬菜プレート(5種)

Hyssop's Winter 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



▽ 林檎とあやめ雪かぶ マリネ
Marinated Apple and Ayame Yuki Turnip
780yen

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



▽ 焼きみかん 白和え
Shira-ae (Tofu Dressing)
with Grilled Mandarin Orange
1,280yen

ハモンセラーノ
Jamón Serrano (Cured Spanish Ham)
980 yen



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

▽ = VEGAN MENU

Hot dishes

冬根菜 野菜パイ
Winter Root Vegetable Pie
2,280 yen

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

かぼちゃのフムスとファラフェル
Pumpkin Hummus with Falafel
1,980 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.

 さつまいもと百合根 春巻き
Sweet Potato and Lily Bulb Spring Roll
980 yen



 = VEGAN MENU



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

Meat

鹿肉のロースト ヘーゼルナッツとチョコレートソース
Roasted Venison (Deer)
with Hazelnut and Chocolate 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。罠による生体捕獲と丁寧な血抜きで、臭みがなく澄んだ味わ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



Fish

サーモングリル 菊芋ソース
Grilled Salmon with Jerusalem Artichoke Sauce
2,780 yen



Vegan Meat

根セロリカツレツ ブラックオリーブと黒にんにくのソース
Celeriac Cutlet with Black Olive and Black Garlic 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


 蓮根の豆乳ラグーパスタ
 Lotus Root and Soy Milk Ragù Pasta

1,680 yen


 = VEGAN MENU

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