

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。



鰹 炭火焼き 蔕の薑サルサ

Charcoal-Grilled Bonito with
Butterbur Sprout Salsa

1,580yen



わかさぎのエスカベッシュ

Smelt Escabeche

980yen



Cold dishes



オススメ

前菜盛り合わせ(5種)

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

*3種 (3 varieties) 1~2名盛 1,480yen

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 more informations.

Cold dishes



しらすと菜の花 お浸し
Simmered Whitebait and Canola Flower
840yen

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



✓ 新じゃがとグリーンピース
ハニーマスタードソース
New Potatoes and Green Peas
with Honey Mustard Sauce
780yen

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



✓ 塩セロリと金柑 サラダ
Salted Celery and Kumquat Salad
1,260yen



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

Hot dishes



鱈フライ 木の芽味噌
Fried Horse Mackerel with
Kinome (Japanese Pepper Leaf) Miso
1,350yen

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



✓ グリーンピースフムスと
ファラフェル
Green Pea Hummus and Falafel
1,680yen



Hot dishes

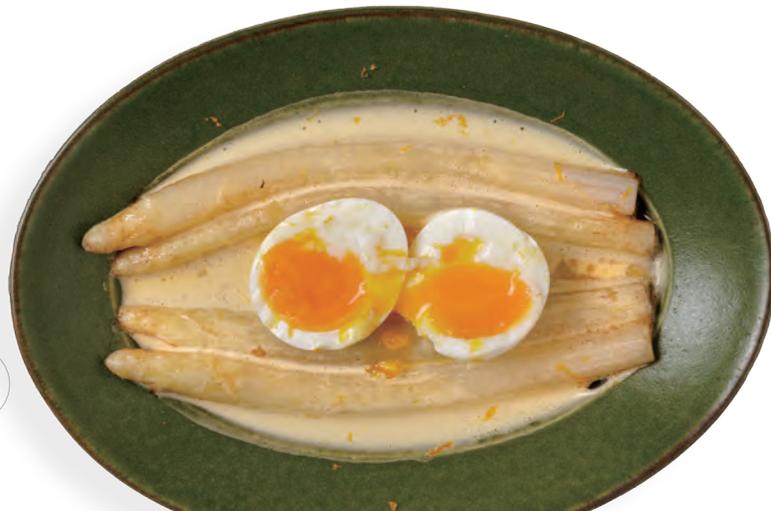


ポテトフライ-3種のディップ添え-
Potato Fries - Served with Three Dips -
980yen

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



カマンベールチーズと
季節野菜 炭火焼き
Charcoal-Grilled Camembert Cheese and
Seasonal Vegetables
2,200yen



🍃 ホワイトアスパラガスと半熟卵
オレンジランデーズソース
White Asparagus and Soft-Boiled Egg with
Orange Hollandaise Sauce
1,960yen

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



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

Rice

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



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

 = 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.



Meat

鹿レアカツレツ 発酵スパイスソース

Rare Venison Cutlet with Fermented Spice Sauce

2,890yen



Meat

鹿ロースト 苺とバルサミコのソース

Roasted Venison with Strawberry and Balsamic Sauce

3,280yen

Gratin

✓ 季節野菜の
ソイミートグラタン
Seasonal Vegetable and
Soy Meat Gratin
2,280yen



【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。罎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QRを
チェック

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

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.

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.

Dessert



季節の豆花
Seasonal Tofu Pudding
980yen

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