

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。

 = 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.



イサキ 薫焼き 焼き茄子ソース  
Straw-smoked Grunt with  
Grilled Eggplant Sauce  
1,800yen



鱧のエスカベッシュ  
Escabeche of Pike Conger  
1,500yen

オススメ

前菜盛り合わせ(5種)

Hyssop's Summer Plate (5 varieties) 2~3名盛 2,100yen

\*3種 (3 varieties) 1~2名盛 1,800yen

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

## Cold dishes

V = VEGAN MENU



V 焼きとうもろこし 白和え  
Grilled Corn with tofu Dressing  
1,000yen



ハモンセラーノ  
Jamón Serrano  
(Cured Spanish Ham)  
1,200yen



V 水菜とミント サラダ  
Mizuna and Mint Salad  
1,400yen



農園トマトと  
ブッラータチーズカプレーゼ  
Fram-to-Table Tomato and Burrata Caprese  
2,400yen



V 季節野菜のタブレサラダ  
Seasonal Vegetable Tabbouleh Salad  
1,900yen

# Hot dishes

♻️ = VEGAN MENU

♻️ 季節野菜のポタージュ (とうもろこし)

Chilled Corn Potage

1,200 yen

鱈フライ 木の芽味噌

Fried Horse Mackerel with  
Kinome (Japanese Pepper Leaf) Miso

1,800 yen

♻️ 枝豆フムスと  
ファラフェル

Edamame Hummus  
and Falafel

2,200 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。Please note that this dish requires about 30 minutes to prepare. Kindly order in advance.

# Hot dishes



ポテトフライ-3種のディップ添え-  
Potato Fries - Served with Three Dips -  
1,200yen

\*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  
2,500yen




烏賊と夏野菜 炭火焼き 塩麴レモン  
Charcoal-Grilled Squid and Summer Vegetables  
with Shio-Koji Lemon Sauce  
2,500yen

# Pasta

 = VEGAN MENU





 夏野菜 ラグーソースパスタ  
Summer Vegetable Ragu Pasta  
2,000 yen



蛸と茄子 ジェノベーゼソースパスタ  
Octopus and Eggplant Pesto Genovese Pasta  
2,400 yen

# Rice

 = VEGAN MENU

 **Hyssopのブッタボウル**  
Hyssop's Buddha Bowl  
2,300yen



**鮭と季節野菜のポキボウル**  
Tuna and Seasonal Vegetable Poke Bowl  
2,400yen

# Gratin

V = VEGAN MENU

V 茄子とズッキーニ グラタン  
Eggplant and Zucchini Gratin  
2,500yen



## Meat

鹿 炭火焼き きのご麴味噌ソース

Charcoal-Grilled Venison with Mushroom Koji Miso Sauce

3,800yen

【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。罨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。



△詳しくはこちら

# Fish

サーモングリル トマトのソース  
Grilled Salmon with Tomato Sauce

3,500yen

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.



# Meat

和牛ロースト グリル野菜 焼き茄子ソース  
Roasted Wagyu and Grilled Vegetables with Grilled Eggplant Sauce  
4,500yen

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  
1,250yen

