

# Hyssop's Hearty Lunch Set

11:30~14:30 L.O.

## ◇春のバランスごはん◇

冬の間溜め込んだものをさらりと流し、春のエネルギーを全身に巡らせる。  
寒さでこわばった身体を優しくほぐし、内側からしなやかな強さを取り戻す。旬の滋味を幾重にも織り込んだ、  
明日を軽やかに迎えるための「Hearty」な春のバランスごはんです。  
しっかりとした満足感がありながら、心も身体も整っていく喜びをお届けします。



2,500yen \*ヴィーガンメニューへの変更も可能です

- サステナスープ ● デリ5種
- メインプレート  
丹波どりもも肉 炭火焼 新牛蒡ソース / えんこう米雑穀米
- ドリンク (下記よりお選びください)



+500yen  
小さい季節の豆花

## Set Drink

- ・コーヒー(ホット/アイス) ・ルイボスティー(ホット) ・京都・童仙房産煎茶(ホット) ・親子ほうじ茶(ホット)
- ・オレンジジュース ・+250yen 青森産リンゴジュース ・+250yen エルダーフラワーソーダ
- ・+250yen カフェラテ(ホット/アイス)

価格はサービス料10%と税金を含みます。

# Hyssop's Hearty Lunch Set

11:30~14:30 L.O.

## ◇Spring Balanced Meal◇

smoothly flush away what has accumulated during the winter and let the energy of spring circulate throughout your body. Gently unwind your body stiffened by the cold and regain supple strength from within.

Woven with layers of seasonal nourishment,  
this is a "Hearty" spring balanced meal designed to help you welcome tomorrow with a light feeling.  
We deliver the joy of feeling your mind and body align, all while providing a deep sense of satisfaction.



**2,500yen** \*Can be changed to a vegan menu

- Sustainable Soup
- 5 types of Deli
- Main Plate  
Charcoal-grilled Tamba chicken thigh with new burdock sauce /  
Enko rice with mixed grains
- Drink (Please choose from below)



**+500yen**

Small seasonal Douhua  
(Taiwanese soybean pudding)

## Set Drink

- Coffee (Hot / Iced)
- Rooibos Tea (Hot)
- Sencha from Dosenbo, Kyoto (Hot)
- Oyako Hojicha (Hot)
- Orange Juice
- **+250yen** Aomori Apple Juice
- **+250yen** Elderflower Soda
- **+250yen** Cafe Latte (Hot / Iced)

All prices include a 10% service charge and tax.