

Hyssop's Hearty Lunch Set

11:30~14:30 L.O.

◇夏のバランスごはん◇

夏の熱を鎮め、失った潤いを巡らせる。
火照った身体を旬の夏野菜で癒し、酸味の力で乾きを潤す。
冷えに惑う胃腸を薬味で温め、健やかな巡りを取り戻す。
心身を整え、涼やかに明日へと繋ぐ「夏の調和ごはん」です。



1 サステナスープ

2 デリプレート

茄子 揚げ浸し / 水菜とミント サラダ / 焼とうもろこし 白和え /
半熟卵 トマトピュレ / 鱧 エスカベッシュ

3 メインプレート

おくらフリット 梅味噌 / ズッキーニグリル タブナードソース /
丹波どりもも肉炭火焼 万願寺唐辛子ソース / えんこう米雑穀米

2,500yen *ヴィーガンメニューへの変更も可能です



+500yen

小さい季節の豆花

Hyssop's Hearty Lunch Set

11:30~14:30 L.O.

◇Summer Balanced Meal◇

Soothe the summer heat and replenish your body's lost moisture. Heal your heated body with seasonal summer vegetables, and quench your thirst with the power of acidity. Warm your digestive system, easily unsettled by the cold, with gentle herbs and spices to restore a healthy circulation. Aligning your mind and body, this is a "Harmonizing" summer meal designed to carry you into tomorrow with a cool and refreshed feeling.



1 Sustainable Soup

2 5 types of Deli

Deep-Eggplant in Dashi Broth / Mizuna and Mint Salad / Grilled Corn with tofu Dressing / Soft-boiled eggs with a rich tomato purée / Escabeche of Pike Conger

3 Main Plate

Okra Fritters with Ume-Miso Sauce / Grilled Zucchini with Tapenade Sauce / Charcoal-Grilled Tanba Chicken Thigh with Manganji Pepper Sauce / Enko-mai Mixed Grain Rice

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



+500yen

Small seasonal Douhua
(Taiwanese soybean pudding)