

Hyssop's Choice Set Meal

11:30~14:30 L.O.



 VEGAN MENU

Regular レギュラー

2,800yen



◆ 6種の小鉢のプレートとスープ

- ・オクラフリット 夏野菜塩麹ソース
- ・賀茂茄子田楽 抹茶味噌
- ・加賀太胡瓜 酢橘あえ
- ・汲み上げ湯葉 トマト擦り流し
- ・ヤングコーンロースト
- ・ヴィーガン餃子 胡麻だれ
- ・サスティナスープ
- ・ヴィーガンバター醤油

◆ 季節野菜グリル 枝豆フムスと豆腐白味噌ペースト または 蒸し鶏(ヴィーガンではありません)

◆ 雑穀まるいおにぎり 自家製佃煮 または バケット ヴィーガン昆布バター

◆ 7T+セレクト 奥京都の有機煎茶 ◆ 季節の豆花 (+700yen)

Light ライト

1,980yen



◆ 6種の小鉢のプレート

- ・オクラフリット 夏野菜塩麹ソース
- ・賀茂茄子田楽 抹茶味噌
- ・加賀太胡瓜 酢橘あえ
- ・汲み上げ湯葉 トマト擦り流し
- ・ヤングコーンロースト
- ・ヴィーガン餃子 胡麻だれ
- ・ヴィーガンバター醤油

◆ 雑穀まるいおにぎり 自家製佃煮 または バケット ヴィーガン昆布バター

◆ 7T+セレクト 奥京都の有機煎茶

価格はサービス料10%と税金を含みます。

Hyssop's Choice Set Meal

11:30~14:30 L.O.



 VEGAN MENU

Regular

2,800yen



◆ One plate with six dishes and soup

- Fried okra with summer vegetables and salt koji sauce
- Soy-milk yuba with tomato past
- Kaga cucumber with matcha miso
- Roasted baby corn with vegan butter soy sauce
- Kamo eggplant with matcha miso
- Vegan dumplings with vinegared orange
- Soup

◆ Grilled seasonal vegetables with edamame hummus and tofu white miso paste OR Steamed Chicken (not vegan)

◆ Round rice ball with mixed grains and homemade tsukudani OR Baguette with Konbu (kelp) butter

◆ 7T+Select Organic Sencha from Oku-Kyoto ◆ Seasonal tofu pudding +700yen

Light

1,980yen



◆ One plate with six dishes

- Fried okra with summer vegetables and salt koji sauce
- Soy-milk yuba with tomato past
- Kaga cucumber with matcha miso
- Roasted baby corn with vegan butter soy sauce
- Kamo eggplant with matcha miso
- Vegan dumplings with vinegared orange

◆ Round rice ball with mixed grains and homemade tsukudani OR Baguette with Konbu (kelp) butter

◆ 7T+Select Organic Sencha from Oku-Kyoto

All prices include a 10% service charge and tax.