

Hyssop ランチ
Hyssop Lunch / 12:00 ~ 14:30



ランチコース "ミント"
Lunch Course "Mint"

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Soup

南瓜のスープ
Pumpkin Soup

Main Dish

アボカドとハーブのライスボール
Avocado and Herb Rice Bowl

または

or

本日のパスタ
Today's Pasta

本日のデザート
Today's Dessert

和紅茶またはコーヒー
Japanese Black Tea or Coffee

¥2,500



Hyssop ランチ
Hyssop Lunch / 12:00 ~ 14:30

シェフの
オススメ!

ランチコース "ローズマリー"
Lunch Course "Rosemary"

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Appetizer

鰯と和梨のピューレ

Marinade Mackerel with Japanese Pear Puree

Soup

南瓜のスープ
Pumpkin Soup

Main Dish

京都産 高原豚ロースのロースト マデイラ酒のソース
Roasted Kyoto Pork with Madeira Sauce

または

or

+¥1,000にてメインのお料理の変更を承ります

There is an extra charge of ¥1,000

黒毛和牛ランプ肉のロースト ポルト酒のソース
Roasted Japanese Beef Lamp with Porto Sauce

本日のデザート

Today's Dessert

和紅茶またはコーヒー

Japanese Black Tea or Coffee

¥3,500

表示価格はサービス料10%と税金10%を含みます。
Price is included tax 10% and service charge 10%



Hyssop ランチ
Hyssop Lunch / 12:00 ~ 14:30

ランチコース "タイム"
Lunch Course "Thyme"

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Appetizer

天使の海老のタルタル 季節の野菜のソース
Engel Shirimp Tartar with Seasonal Vegetable Sauce

Pasta

キャビアの冷製カペリーニ
Caviar Capellini

Main Dish

京鴨のロースト 九条葱とポルト酒のソース
Roasted Kyoto Duck with kujyo Leek and Port Sauce

または

or

+¥1,500にてメインのお料理の変更を承ります

There is an extra charge of ¥1,500

黒毛和牛ランプ肉のロースト 黒トリュフのソース
Roasted Japanese Beef Lamp with Truffle Sauce

本日のデザート

Today's Dessert

和紅茶またはコーヒー

Japanese Black Tea or Coffee

¥5,000

表示価格はサービス料10%と税金10%を含みます。
Price is included tax 10% and service charge 10%

