

REVIVE KITCHEN
THREE

EAT BEAUTY LIVE BEAUTY

“MODERN SHOJIN”をコンセプトに
日本の大地の恵みを世界中の調理法でご提供する
REVIVE KITCHEN THREE HIBIYA

私たちが大切にする

「地産地消」、「身土不二（からだと土地は一つにつながっている）」
という考え方を、テーブルの上で美味しく健やかに表現します。

植物由来の素材を中心とした食事法の考え方をベースに、
日本の旬の野菜を積極的に取り入れ、
国籍に拘らないスタイルで
素材の美味しさと栄養を最大限に生かしたお料理をご提供します。

FARM TO TABLE

素材の美味しさを届ける

REVIVE KITCHENは個性豊かな生産者の厳選素材を使い
四季を感じる旬の野菜料理をご提供しています。



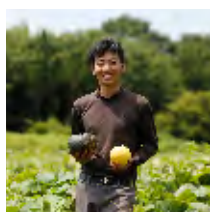
Ome Farm

東京の青梅市にて有機野菜を栽培するOme Farm。西洋野菜と、江戸東京野菜などの伝統野菜を提供しています。
omefarm.jp



東京西洋野菜研究会

東京都で栽培しているピーツ、リーキ、ケールなどの西洋野菜を普及していく活動をしています。
tokyovege.mystrikingly.com



柴海農園

千葉・印西で、年間60品目のやさいを農業・化学肥料を使わずに栽培する有機農家です。
shibakai-nouen.com

REVIVE KITCHEN HIBIYA Instagram



SPRING RECOMMEND

ホエイミルクと春野菜のピーツリゾット

1800(1980)

低脂肪高たんぱくなフレッシュホエイを使用したピーツリゾットはサラッとしていながらも深みある濃厚な味わいで癖になる1品です。リゾットの上にたくさんの焼き春野菜が乗っているのでお野菜もたくさん摂れて1度に2度お楽しみいただけます。

ベジタブルストック坦々スープのフォー (VG)

1800(1980)

ヘルシーで多種お野菜の旨味と栄養が凝縮されたベジタブルストックをベースに濃く旨担々麺をご用意しました。辛味スパイスで血行促進で身体の内側から温まるヌードルです。

DRINK SET +300(330)

ホット／アイスをお選びいただけます。

コーヒー
アッサムティー
本日のボタニカルティー

DESSERT SET +400(440)

本日のケーキ
スタッフにお尋ねください。

VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー
※ ()内は税込価格です。

SEASONAL VEGGI MEAL



春野菜のベジミールスタンド 3500(3850)

食材や味付けから感じる四季の恵みを通じて、季節や気候の変化による心・からだ・肌の揺らぎを思いやる、REVIVE KITCHENのシグネチャーメニュー。

本日のコンプチャ 9種のお菜	塩麴焼きおにぎり or 玄米雑穀ご飯 生姜香る春キャベツと長芋のすまし汁
-------------------	---

【9種のお菜】 黒胡麻豆腐精進だし餡 精進だしで寄せたグリーンビーンズのテリーヌ 山独活と春菊の白和え 春野菜のキッシュ	明日葉と白舞茸のお浸し 豆腐の衣で揚げた春野菜のベニエ ふきのとう味噌 蓮根豆腐のヴァプール 大豆そぼろ餡 ローストピーツとレンズ豆のケールサラダ 新玉葱と蕪のグルーテ 出汁ジュレと豆乳フェット
--	---

RICE BOWL

十穀米ベジミートタコライス (VG) 1800(1980)



SALAD

ケールのオールインワンサラダ (VG) 1800(1980)



DRINK SET +300(330)
ホット／アイスをお選びいただけます。
コーヒー アッサムティー 本日のボタニカルティー

DESSERT SET +400(440)
本日のケーキ スタッフにお尋ねください。

VG:ヴィーガン対応／GF:グルテンフリー
※()内は税込価格です。

SOFT DRINK

SEASONAL RECOMMEND

ホーリーバジルミルクティー (ホット／アイス) 800(880)



梅と緑茶のトニックソーダ 800(880)

シーズナルスムージー 900(990)
枝豆／豆乳／春キャベツ／バナナ

FRUIT TEA

リフレッシュ (ホット) 1090(1200)
鹿児島緑茶／ライム／ミント／バジル／カルダモン

リラックス 1090(1200)
カモミールミント／レモン／マンゴー／パイナップル／スターアニス

COFFEE / TEA

ブレンドコーヒー 600(660)

アイスコーヒー 600(660)

アッサムティー (ホット／アイス) 600(660)

鹿児島緑茶 (ホット／アイス) 600(660)

カフェラテ (ホット／アイス) ^{*} 650(715)

CHIYA-BAチャイティー (ホット／アイス) 800(880)

SODA / OTHERS

すりおろしジンジャーエール 700(770)

星子 梅ソーダ 700(770)

クラフトコンブチャ 850(935)

^{*} ソイ、アーモンドミルク、オーツミルクに変更できます (+110)。

ALCOHOL

NATURAL WINE

本日のおすすめグラスワイン 850(935)〜
スタッフにお尋ねください。

スパークリング

イエローグレン・ピンク・モスカート・オーキッド・ラベル'21 G 900(990)
乾杯酒にぴったりなロゼスパークリングワイン。ローズウォーターやホワイトムスクの風味を伴うやや甘口タイプ。余韻はキリッと清涼。(オーストラリア) B 5000(5500)

ジャンyson・バラドン・ヴァンドヴィル G 1300(1430)
「シャンパーニュの未来を担う若手ヴィニュロン」の一人として注目されているシリル・ジャンysonの人気作品。(ビオロジック／フランス) B 9800(10780)

白ワイン

キュベ・ヴェガンヌ テールデトワール G 900(990)
風光明媚なフランスアルザスのクリストフと由佳さんご夫婦の自信作。ふくよかな甘みのある香り。(ビオディナミック／VEGAN認証／フランス・アルザス) D 3500(3850)
B 5500(6050)

グロース・ヒスノ・ヴィーノ G 900(990)
珍しいスロヴェニアのこだわりワイン。グラスに注いだ瞬間からあふれるトロピカルフルーツやアールグレイのアロマが広がりがつつも、味わいはドライ。店長お墨付きです。(ビオロジック／スロヴェニア) D 3500(3850)
B 5500(6050)

オレンジワイン

wabi-sabi オレンジ・ムーン G 900(990)
第4のワインと言われるオレンジワイン。果実の甘みの後にしっかりと渋みがきます。当店リピート率、ナンバー 1 です。(ビオロジック／オーストリア) D 3500(3850)
B 5500(6050)

赤ワイン

アラキ テッレ・ディ・ジュルフォ G 900(990)
ナチュナルワイン界に新風を巻き起こした、自然派シチリアワイン。ブラックベリーのギュッと詰まった果実味、上質な樽のニュアンス、野生味、スパイス感のバランスのとれた繊細な味わい。(ビオロジック／イタリア・シチリア) D 3500(3850)
B 5500(6050)

BEER

ハートランド 800(880)

OMISSION ローグルテン・クラフトビール ※数量限定 800(880)
独自の醸造技術でグルテンを極限まで低減させた注目のクラフトビール。

伊勢角屋 クラフトビール 900(990)

OTHER

OPIA 800(880)
ノンアルコールワイン。酸化防止剤無添加。(フランス産)

五人娘 純米酒 800(880)
寺田本家自然酒の先駆けとなった原点の純米酒です。(千葉・寺田本家)

虎ノ門ジンソーダ 900(990)
TOKYO LOCAL SPIRITSをコンセプトに、八丈島や新島で作られた島焼酎と奥多摩の湧き水をベースにした虎ノ門蒸留所オリジナルジン。(ホーリーバジル／ギンバイカ／薄荷)

※ ()内は税込価格です。