秋野菜のベジミール

2200(2376)

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。
肉や魚を使わない精進料理の考え方に着想を得て、
日本の食材の繊細な香りを大事にしながらシンプルに調理しました。

【9種のお菜】
黒胡麻豆腐精進だし餡
金時豆と紫芋の精進だし寄せ
豆腐の衣で揚げた秋野菜のベニエ 山椒塩
ビーツの葉とスイスチャードのお浸し
秋野菜のキッシュ
茶樹茸と柿の白和え
ポータベラマッシュルームのグラチネ
ローストビーツとキヌアのケールサラダ
玄米雑穀おにぎり

REVIVE KITCHEN
THREE

ケールとアボカドの
メランジェサラダ

1200(1296)

新鮮なこだわり農家のケールを使用したメランジェサラダ。
季節のお野菜や多種のデリをお楽しみいただけるオススメのサラダプレートです。
フェンネルシードドレッシング付き。

※ヴィーガン対応

REVIVE KITCHEN
THREE