

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特選素材を使い
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品目のやさいを農薬・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



SEASONAL VEGGIE MEAL

秋野菜のベジミールスタンド

3900(4290)

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
焼き茄子とゆり根のなめこ汁

【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
ピ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
ローストピーツとキヌアのケールサラダ
かぼちゃのヴルーテ 出汁ジュレと豆乳フェット

※()内は税込価格です。

CURRY

秋野菜とレンズ豆のココナッツカレー (VG) 2000 (2200)

根菜などの旬の秋野菜や、女性には嬉しいビタミンBがとても豊富なレンズ豆を使用し、ナッツの食感もお楽しみいただけるオリジナルブレンドスパイスのココナッツカレーは心も身体も満たされる一品です。



NOODLE

担々スープのフォー ゆし豆腐添え (VG / GF) 2000 (2200)

栄養と旨味が凝縮したベジタブルストックスープをベースに少しピリ辛に仕上げた担々麺フォーはビーガンの方でもお楽しみいただける濃厚で食べ応えがある一品です。大豆本来の味を感じられるゆし豆腐の甘さと担々スープの癖になる辛さのコントラストが絶品です。



RICE BOWL

十穀米ベジミートタコライス (VG) 1800 (1980)

スパイスを調合したベジミートとアボガドや沢山の新鮮野菜を添えたタコライスは食べ応えある一品です。食感の良いライスチップと合わせてお楽しみください。



SALAD

ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG) 1800 (1980)

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。



A LA CARTE SET

アラカルトセット 3種盛り 1700 (1870)
本日のアラカルト3種or6種盛り+ビールorスパークリングワインのセット 6種盛り 2200 (2420)



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

ALCOHOL

NATURAL WINE

本日のおすすめグラスワイン 1000⁽¹¹⁰⁰⁾〜
スタッフにお尋ねください。

スパークリング

オーガニックカバ ブルット・ナチュレ・ファミリア G1000⁽¹¹⁰⁰⁾
B 6000⁽⁶⁶⁰⁰⁾
瓶内2次発酵、最低26カ月以上熟成。古木のチャレッロ・マカベオは全てエコ栽培、すべてのぶどうは手摘みで収穫、こだわりの小さなワイナリー。
味わいはフレッシュ、フルーティー、酸も素晴らしい、余韻も長い。お勧め。
(ビオディナミック/スペイン・カタルーニャ)

白ワイン

キュベ・ヴェガンヌ テールデトワール G1000⁽¹¹⁰⁰⁾
D 4000⁽⁴⁴⁰⁰⁾
B 6500⁽⁷¹⁵⁰⁾
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)

ベルマドール・ブランコ G 1100⁽¹²¹⁰⁾
D 4200⁽⁴⁶²⁰⁾
B 6800⁽⁷⁴⁸⁰⁾
グリーンがかった澄んだイエロー。リンゴ、梨、シトラス等の香り。
フレッシュで暑い時期にピッタリ。有機ワインブランドとして、
数々の賞を受賞した経験をもつワイナリー。(VEGAN認証/スペイン)

オレンジワイン

wabi-sabi オレンジ・ムーン G 1100⁽¹²¹⁰⁾
D 4200⁽⁴⁶²⁰⁾
B 6800⁽⁷⁴⁸⁰⁾
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)

赤ワイン

ブガンツア・サンスッシ G1000⁽¹¹⁰⁰⁾
D 4000⁽⁴⁴⁰⁰⁾
B 6500⁽⁷¹⁵⁰⁾
ブルーベリーの甘やかな香りに、クロープのスパイス感。
長年の努力や造りの丁寧さが感じられる、ホッとする味わい。
SO2無添加。(ビオロジック/イタリア・ピエモンテ)

OTHER

ハートランド 800⁽⁸⁸⁰⁾

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)

カルーアスパイスソーダ 900⁽⁹⁹⁰⁾

田中六五(たなかろくじゅうご) 山田錦 純米 900⁽⁹⁹⁰⁾
ぶどうを思わせる爽やかで柔らかな香り、
米の旨味と酸のバランスが素晴らしい“究極の食中酒”。(福岡・白糸酒造)

SOFT DRINK

SEASONAL RECOMMEND

ジンジャーほうじ茶ミルク 850⁽⁹³⁵⁾

白ごまピーナツラテ 850⁽⁹³⁵⁾

シーズナルスムージー 1000⁽¹¹⁰⁰⁾
ケール/ビスタチオ/アーモンド/キウイ/メープルシロップ

リラックス (ホット) ※THREEコラボレーションメニュー 1700⁽¹⁸⁷⁰⁾
ティーシードオイル/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) 900⁽⁹⁹⁰⁾

リフレッシュ (ホット) 1100⁽¹²¹⁰⁾
鹿児島緑茶/ライム/ミント/バジル/カルダモン

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)。

※ ()内は税込価格です。