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。

RIVIVE KITCHEN HIBIYA Instagram

LOCAL FOOD LIFE
meets 沖縄

2025年6月25日–9月17日

沖縄の食材と11の飲食店が出会う、この夏のフードイベント。
ユニークな気候風土で育まれる
沖縄の食を支えるつくり手たちを訪ね、
出会った食材の数々をシェフが最大限に引き出した、
この夏だけのスペシャルメニューに出会ってください。

EVENT WEB

PARFAIT

meets 沖縄 夏のマンゴーパフェ（VG／GF） 2420

DESSERT

酒粕のチーズケーキ（GF）	乳	990
スパイスキャロットケーキ（VG／GF）	くるみ	990
桃のハーブコンポート ミルフィーユ仕立て（VG）	小麦	990
meets 沖縄 沖縄パインと紅茶のクレープシュゼット（VG）	小麦	2200

VG：ヴィーガン対応／GF：グルテンフリー
※表示価格は全て税込です。

REVIVE KITCHEN
THREE

SEASONAL VEGGIE MEAL

meets 沖縄 **夏野菜のベジミールスタンド**(VG) T 小麦 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。

本日のコンブチャ　9種のお菜　玄米と黒米ご飯と沖縄もずくの味噌汁

【9種のお菜】
・黒胡麻豆腐精進だし餡
・トウモロコシのブランマンジェ
・焼きナスのずんだ和え
・冬瓜のモロッコ風煮込み
・四方八方島豆腐のもずくバターのせ
・手打ちパスタ ブジアーテ・トラパネーゼ
・ゴーヤのファルシ
・夏野菜のフリット モリンガ塩添え
・赤蒟蒻の田楽

RICE

meets 沖縄 **沖縄ライスボウル**(VG) 小麦 2200

沖縄食材をたくさん使用した栄養たっぷりなブッタボウル。
島豆腐、青パパイヤ、こだわりの車麸などヘルシーでありながら食べ応えがあり、心も身体も満たされます。

豆乳ココナッツイエローカレー(VG／GF) 2200

ココナッツミルクと豆乳で仕上げたイエローカレー。夏野菜と一緒にお楽しみいただくスパイスと
ココナッツミルクのコントラストは、誰もが癖になる美味しさです。

ベジミートタコライス(VG／GF) T 1980

ベジミートと野菜で仕上げたタコソースをご飯にたっぷりとかけ、アボカドや新鮮なお野菜を添えた
食べ応えのある1品です。食感のよいお豆のパパドチップスとご一緒にお楽しみください。

NOODLE

meets 沖縄 **冷製シークヮーサーヌードル**(VG／GF) 2200

昆布と椎茸から丁寧にとった出汁とビタミンC豊富なシークヮーサーで仕上げた冷たいヌードル。
夏の身体に美味しい酸味と黒糖の優しいコクが沁みわたります。

SALAD

ケールとアボカドのメランジェサラダ(VG／GF) T 1980

“メランジェ”とは「混ぜる」という意味のフランス語。
たっぷりの新鮮なケールと、様々なデリを一緒に楽しめるボリューム満点のサラダプレートです。

A LA CARTE

炙り豆乳チーズ(VG／GF)	660
ピクルス(VG／GF)	660
ドライフルーツ＆素焼きナッツの盛り合わせ(VG／GF) くるみ	660
旬野菜のゼッポリーニ風フリット(VG／GF)	880
ヴィーガンハムカツ(VG) 小麦	1078
ポテトフライ(VG／GF)	1078
冷製ラタトゥイユ(パン付き／VG) 小麦	1078
本日のサラダ	1320

T：テイクアウト可／VG：ヴィーガン対応／GF：グルテンフリー
※表示価格は全て税込です。