

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。

REVIVE 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



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



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・トラバネーゼ
・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のブッタボウル。
島豆腐、青パパイヤ、こだわりの車麩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一緒に楽しみください。



NOODLE

meets
沖縄

冷製シークワサーヌードル (VG / GF) 2200

昆布と椎茸から丁寧にとった出汁とビタミンC豊富なシークワ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、様々なデリと一緒に楽しめるボリューム満点のサラダプレートです。



DRINK SET +440

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

+660で

グラススパークリングワインorシードルに変更いただけます。

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。