

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(からだど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



REVIVE KITCHEN
THREE

DESSERT

| | |
|--|-----|
| スパイスキャロットケーキ (VG/GF) <small>くるみ</small> | 990 |
| 林檎の紅茶コンポート ミルフィーユ仕立て (VG) <small>小麦</small> | 990 |
| モンブランティラミス (VG/GF) <small>アルコール</small> | 990 |
| ほうじ茶とラムレーズンのチーズケーキ (GF) <small>乳 アルコール</small> | 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。



SEASONAL VEGGIE MEAL

秋野菜のベジミールスタンド (VG / GF) **T** 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
秋茄子と生姜のお味噌汁

【9種のお菜】

- ・黒胡麻豆腐精進だし館
- ・ピーツと根セロリのマセドワーヌレムラード
- ・柿と焼き舞茸、春菊の白和え
- ・さつま芋のガトーインビジブル
- ・里芋団子 八丁味噌と紫蘇の葉
- ・フランス産レンズ豆のサラダ カシューチーズ
- ・冬瓜とソイチキンの煮物 レモン風味
- ・ポルチーニ茸と黒豆のハンバーグ 赤ワインソース
- ・きのこ3種のフリット 山椒塩添え

RICE

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どうぞ。



秋野菜のトマトココナツカレー (VG / GF) 2200

秋仕様のコックリしたスパイスのブレンドのカレーです。干しぶどう・パイナップル・赤ワインのチャツネで味わいを重ねています。



沖縄シーズナルライスボウル (VG) 小麦 2200

沖縄食材と季節の野菜を使用した栄養たっぷりな満足度が高いブッタボウル。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。



NOODLE

シェントウジャン風豆乳麺 (VG) 小麦 2200

人形町豆腐専門店 四方八方の豆腐を贅沢にのせた豆乳麺。丁寧にとった出汁と厳選した国産大豆を使用した無調整豆乳を使用したスープは、やさしい甘みとなめらかな飲み心地です。



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

本日のポタニカルティー

+660で

グラスパークリングワインorシールドに変更いただけます。