

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



DESSERT

金柑のコンポート ミルフィーユ仕立て (VG)	<small>小麦</small>	990
タルトタタン (VG / GF)		990
3種のベリーティラミス (VG / GF)		990
スパイスとラムレーズンのチーズケーキ (GF)	<small>乳</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。

REVIVE KITCHEN
THREE



SEASONAL VEGGIE MEAL

冬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
青梗菜と大根のお味噌汁

【9種のお菜】

- ・黒胡麻豆腐精進だし餡
- ・どんこ椎茸のグラチネ
- ・あやめ雪藻とレンズ豆のサラダ
- ・ボルチニーチョと黒豆のハンバーグ バルサミコソース
- ・金柑とロマネスクの白和え
- ・季節野菜のフリット 山椒塩添え
- ・牛蒡のコンフィ
- ・ビーツと芽キャベツのポルシチ仕立て ハーブヨーグルトソース
- ・安納芋のレモンハーブきんとん

RICE

ベジミートタコライス (VG/GF) ※サラダ付き 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。食感のよいお豆のババドチップスと一緒に楽しめます。



冬野菜とレンズ豆のシチュー &ライス (VG/GF) ※サラダ付き

2200

香味野菜とレンズ豆の出汁の効いた身体に染み渡るシチューをベースに、冬に美味しい野菜をローストして添えています。ジャガイモと一緒にローストしたオレンジが味のアクセントになります。



温活ライスボウル (VG/GF) ※サラダ付き

2200

「温活」をテーマに身体を温める食材を集めてライスボウルに仕立てました。季節の野菜をたくさん楽しめる一皿です。



NOODLE

四方八方豆腐と彩り野菜の豆乳麺 (VG/GF) ※サラダ付き

2200

人形町豆腐専門店 四方八方の豆腐と冬に旬を迎える根菜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、様々なナー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。