

# 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

私たちが大切にしている  
「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。

## LOCAL FOOD LIFE

食を通して、その土地に暮らす人々の  
営み、食生活、暮らしの背景、そして歴史を伝えるイベント

meets 東京

2026年3月12日 - 6月下旬

「東京の土地」を代々受け継いできた農家・畜産者や生産者の  
「春の食材」を数々のシェフが店舗の個性を活かして展開します。  
特に、江戸から現在まで受け継がれている  
伝統野菜「江戸東京野菜」の個性を知り、その味や文化、想いを共有し  
試作を重ねました。  
「東京産」の価値を、東京で生きる私たち自身が知り、味わう。  
今しか味わえない東京の旬の味を是非ご堪能ください。

詳細はREVIVE KITCHEN THREEの  
Instagramから



## PARFAIT

柑橘と杏仁のパルフェ (VG) <small>小麦</small>	1430
抹茶とベリーのパルフェ (VG/GF)	1430



## DESSERT

林檎コンポートとレモンカード ミルフィーユ仕立て (VG) <small>小麦</small>	990
コーヒー香るショコラテリーヌ 季節のソース (VG/GF)	990
3種のベリーティラミス (VG/GF)	990
胡麻のチーズケーキ (GF) <small>乳</small>	990
杏子のクレープシュゼット (VG) <small>小麦</small>	1650



REVIVE KITCHEN  
THREE

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

**meets 東京** 春の東京野菜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

黒米入り雑穀米と  
大根出汁と青海苔のすまし汁

【9種のお菜】

- ・黒胡麻豆腐精進だし餡
- ・うどの梅ジュレ寄せ
- ・キヌアとオレンジのタブレ ココトマトのセミドライ
- ・ホホワイトアスパラガス 枝豆ビュレ
- ・春野菜のおひたし
- ・緑野菜の子チミ コチュジャンソース
- ・春野菜のフリット
- ・生椎茸の含め煮
- ・東京野菜のエチューベ トマトソース仕立て

+

## DESSERT SET

+880



ベジミールスタンドだけにつけられる特別なセット

本日のミニデザート

食後のドリンク

(コーヒー/アッサムティー/本日のボタニカルティー)

## グラスワイン3杯セット

+2200

泡、白、赤の3種を楽しめるベジミールだけの特別なセット

## RICE

ベジミートタコライス (VG/GF) **T** 2200

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お試しください。



春野菜とすじ青のりのリゾット (VG/GF) 2200

「海藻界の香りの王様」と称される「すじ青のり」を使用したリゾット。海藻バターで蒸した東京野菜、アクセントとなる梅大根を添えています。



美活ビビンパ (VG/GF) **T** 2200

美容に効果のある野菜や大豆ミートをビビンパ風に仕上げ、満足感がありながら、体の中から美しくなる一皿です。



## NOODLE

トムヤムヌードルV (VG/GF) 2200

昆布と椎茸出汁にタイハーブを加え、清瀬の生きくらげやしめじを入れたきのこの旨みがたっぷりのヴィーガントムヤムヌードル。パクチーの根はスープの出汁に、葉はトッピングで飾り春らしさを演出。



## A LA CARTE

炙り豆乳チーズ (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

ピクルスとオリーブの盛り合わせ (VG/GF) 780

ハードチーズ盛り合わせ (GF) **乳** 858

赤キャベツとオレンジのマリネ (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

ピリ辛スパイスポテトフライ (VG/GF) 1078

豆乳ブランマンジェとトマトのカプレーゼ (VG/GF) 1320

黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG/GF) 1320

菜の花と新じゃがのタルタル (VG/GF) 1320

本日のサラダ (VG/GF) 1320

パケット (VG) **小麦** 330

