

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
「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 沖縄

2026年6月25日-9月16日

この夏のテーマは昨年に引き続き“沖縄”
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。
その可能性を、東京の9店舗のシェフたちが最大限に引き出した
この夏だけのメニューに出会ってください。

詳細はREVIVE KITCHEN THREEの
Instagramから



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
スパイス香るドライフルーツケーキ (VG) <small>小麦</small>	990
ソイレアチーズケーキ (VG/GF)	990
南国風マンゴー豆花 (VG/GF)	1210

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

夏の沖縄ベジミールスタンド (VG) 小麦 くるみ ① 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
沖縄もずくの味噌汁

【9種のお菜】

- ・白胡麻豆腐精進だし餡
- ・レンズ豆とヘチマのパテ
- ・沖縄フルーツのサラダ ココナッツソース
- ・ハイビスカスのジュレをのせた蒸しナスのマリネ
- ・ハンダマとヤングコーンの胡桃味噌和え
- ・フーチバーのヒラヤーチーとジェノベーゼソース
- ・夏野菜のフリット
- ・冬瓜とあぶら麩の黒糖赤ワイン煮
- ・島豆腐と苦瓜のチャンプルー

+

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)

RICE

夏野菜のスーパカレー (VG/GF) ※サラダ付き 2420

夏野菜をふんだんにのせたライスアンドカレー。
動物性不使用で軽い食べ心地ながらも、ローストしたスパイスでコクを出しています。



腸活ライスプレート (VG/GF) ※スープ付き ① 2200

夏バテ予防にも役立つ腸を整える食材を盛り合わせたライスプレート。
大豆ミートで仕上げた豆板醤を効かせた肉味噌、腸の動きを良くするオクラ、山芋、モロヘイヤ、海藻に、旬のトマト、とうもろこしを盛り合わせ、仕上げにレモンガラスオイルをかけました。
トッピングのライムを絞ってお楽しみ頂く、暑い夏にも食べ進めやすい一皿です。



meets
沖縄

ベジミートタコライス (VG/GF) ※サラダ付き ① 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どうぞ。



NOODLE

トムヤムヌードルV (VG/GF) ※サラダ付き 2200

昆布と椎茸出汁にタイハーブを加え、東久留米市の生きく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、葉はアクセントに仕上げに飾りました。



SALAD

ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) ※スープ付き ① 2200

“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。



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 or 白・赤ワインに変更いただけます。

①: 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。