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

PARFAIT

洋梨とベリーのパルフェ (VG／GF) 胡桃	1650
秋の味覚とモンブランのパルフェ (VG／GF)	1650

DESSERT

キャロットケーキ 白あんフロスティング (VG) 小麦	990
ソイレアチーズケーキ 葡萄のソース (VG／GF)	990
焼き林檎 タタン風 (VG／GF) 胡桃	1100

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

秋野菜のベジミールスタンド (VG／GF) Ⓣ　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 焼き蕪のすまし汁

【9種のお菜】

- 白胡麻豆腐精進だし餡
- 春菊と旬の果物の味噌白和え ハーブオイル
- 茄子のともあえ 焼き茄子黒胡麻ソースで
- ビーツのアグロドルチェ 蕎麦の実パフ
- 薩摩芋のテリーヌ 焼林檎のソース
- 椎茸の南蛮漬け
- 秋の季節野菜のフリット
- ロースト南瓜 茸クリームソース
- 牛蒡の赤ワイン煮 黒胡椒アーモンド

＋

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

秋野菜スープカレー カルダモンクリーム添え (VG／GF)　2420

秋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。
ピクルスとカルダモンクリームがアクセントになっています。

腸活ビビンパ (VG／GF) Ⓣ　2420

発酵の力と秋野菜を一皿に詰め込んだ、
彩り豊かなビビンパ。ヘルシーながら、満足感のある一皿です。

ベジミートタコライス (VG／GF) Ⓣ　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ご一緒にお楽しみください。

NOODLE

ヴィーガンヌードル (VG／GF) 小麦　2200

昆布、きのこ、野菜ベースの出汁で上品ながらしっかり旨味のある醤油味のスープに仕立てています。
橋爪製麺直送の麺を使用しています。

A LA CARTE

おすすめ	季節のフルーツと豆乳ブランマンジェのカプレーゼ仕立て (VG／GF)	1650
おすすめ	東京野菜のエチュベ トマトソースと (VG／GF)	1980
おすすめ	そばがき 茸クリームソース (VG／GF) 蕎麦	1430
	アンティパストミスト (VG) 小麦	2750
	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) 胡桃	660
	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
	本日のサラダ (VG／GF)	1430
	自家製豆腐のすじ青のりフリット (VG／GF)	1430
	黒アワビ茸のロースト バルサミコソース (VG／GF)	1650
	バゲット (VG) 小麦	330

Ⓣ：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。