

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

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) 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
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
- ・ピ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) ※サラダ付き 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) ※スープ付き ㊦ 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) ※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ご一緒にお楽しみください。



NOODLE

ヴィーガンヌードル (VG) ※サラダ付き 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。



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 ㊦ 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。