

REVIVE KITCHEN
THREE

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。

FARM TO TABLE

素材の美味しさを届ける

REVIVE KITCHENは個性豊かな生産者の特選素材を使い
四季を感じる旬の野菜料理をご提供しています。



Ome Farm

東京の青梅市にて有機野菜を栽培するOme Farm。西洋野菜と、江戸東京野菜などの伝統野菜を提供しています。
omefarm.jp



東京西洋野菜研究会

東京都で栽培しているピーツ、リーキ、ケールなどの西洋野菜を普及していく活動をしています。
tokyovege.mystrikingly.com



柴海農園

千葉・印西で、年間60品目のやさいを農業・化学肥料を使わずに栽培する有機農家です。
shibakai-nouen.com

REVIVE KITCHEN HIBIYA Instagram



SEASONAL VEGGI MEAL

冬野菜のベジミールスタンド

3500(3850)

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。

本日のコンプチャ
9種のお菜

塩麴焼きおにぎり or 玄米雑穀ご飯
下仁田ねぎと里芋のすまし汁

【9種のお菜】
黒胡麻豆腐精進だし餡
娃娃菜で包んだ紅しぐれ大根のテリーヌ
春菊とはなびらたけの白和え
ラトウイユのキッシュ

根セロリとビーツのヴィーガンレムラード
芽キャベツのセジール カリフラワーのピュレ添え
ポータベラマッシュルームのグラチネ
あやめ雪かぶとレンズ豆のケールサラダ
金時人参のクーリ 出汁ジュレと豆乳フェット

※()内は税込価格です。

RISOTTO

ホエイミルクと冬野菜のピーツリゾット (GF) 1800(1980)

低脂肪高たんぱくなフレッシュホエイを使用したピーツリゾットはサラッとしていながらも深みある濃厚な味わいで癖になる1品です。リゾットの上にかぶなどのたくさんの焼き冬野菜が乗っているのでお野菜もたくさん摂れて1度に2度お楽しみいただけます。



NOODLE

ベジタブルストック坦々スープのフォー (VG/GF) 1800(1980)

ヘルシーで多種お野菜の旨味と栄養が凝縮されたベジタブルストックをベースに濃く旨担々麺をご用意しました。辛味スパイスで血行促進で身体の内側から温まるヌードルです。



RICE BOWL

十穀米ベジミートタコライス (VG/GF) 1800(1980)



SALAD

東京産ケールのオールインワンサラダ (VG) 1800(1980)



A LA CARTE SET

アラカルトセット 3種盛り 1500(1650)

本日のアラカルト3種盛り+ビールorグラスワインのセット

アラカルトセット 6種盛り 2000(2200)

本日のアラカルト6種盛り+ビールorグラスワインのセット



ALCOHOL

NATURAL WINE

本日のおすすめグラスワイン 850(935)〜

スタッフにお尋ねください。

スパークリング

イエローグレン・ピンク・モスカート・オーキッド・ラベル’21 G 900(990)

乾杯酒にぴったりなロゼスパークリングワイン。ローズウォーターやホワイتمスクの風味を伴うやや甘口タイプ。余韻はキリツと清涼。(オーストラリア) B 5000(5500)

ジャンyson・バラドン・ヴァンドヴィル G 1300(1430)

「シャンパーニュの未来を担う若手ヴィニュロン」の一人として注目されているシリル・ジャンysonの人気作品。(ビオロジック/フランス) B 9800(10780)

白ワイン

キュベ・ヴェガンヌ テールデトワール G 900(990)

風光明媚なフランスアルザスのクリストフと由佳さんご夫婦の自信作。ふくよかな甘みのある香り。(ビオディナミック/ VEGAN認証/フランス・アルザス) D 3500(3850)

B 5500(6050)

ローズ・ヒスノ・ヴィーノ G 900(990)

珍しいスロヴェニアのこだわりワイン。グラスに注いだ瞬間からあふれるトロピカルフルーツやアールグレイのアロマが広がriつつも、味わいはドライ。店長お墨付きです。(ビオロジック/スロヴェニア) D 3500(3850)

B 5500(6050)

オレンジワイン

wabi-sabi オレンジ・ムーン G 900(990)

第4のワインと言われるオレンジワイン。果実の甘みの後にしっかりと渋みがきます。当店リピート率、ナンバー 1です。(ビオロジック/オーストリア) D 3500(3850)

B 5500(6050)

赤ワイン

アラキ テッレ・ディ・ジュルフォ G 900(990)

ナチュナルワイン界に新風を巻き起こした、自然派シチリアワイン。ブラックベリーのギュッと詰まった果実味、上質な樽のニュアンス、野生味、スパイス感のバランスのとれた繊細な味わい。(ビオロジック/イタリア・シチリア) D 3500(3850)

B 5500(6050)

BEER

ハートランド 700(770)

クラフトビール 900(990)

SAKE

五人娘 純米酒 800(880)

寺田本家自然酒の先駆けとなった原点の純米酒です。(千葉・寺田本家)

COCKTAIL

ローズヒップティーのヴァンショー 900(990)

ビーツラムミルク 1000(1100)

虎ノ門ジンソーダ 1000(1100)

SOFT DRINK

SEASONAL RECOMMEND

ピスタチオと小豆のラテ (ホット/アイス))* 700(770)

ベリーと生姜の甘酒ココア (ホット/アイス) 700(770)



ベリーと生姜の甘酒ココア

FRUIT TEA

リフレッシュ (ホット) 1090(1200)

鹿児島緑茶/ライム/ミント/バジル/カルダモン

ビューティー (ホット) 1090(1200)

ローズヒップ/ハイビスカス/ピンクグレープフルーツ/ミックスベリー
ピンクペッパー/シナモンスティック

COFFEE / TEA

ブレンドコーヒー 600(660)

アイスコーヒー 600(660)

アイ스티ー 600(660)

カカオティー (ホット/アイス) 600(660)

カフェラテ (ホット/アイス)* 650(715)

鹿児島緑茶 (ホット/アイス) 600(660)

SODA / OTHERS

すりおろしジンジャーエール 700(770)

星子 梅ソーダ 700(770)

スパイシービーツラテ (ホット/アイス)* 700(770)

クラフトコンブチャ 850(935)

シーズナルスムージー 900(990)

ちぢみほうれん草/みかん/りんご/生姜/甘酒

*ソイ、アーモンドミルク、オーツミルクに変更できます (+110)。