

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厳選素材を使い
四季を感じる旬の野菜料理をご提供しています。



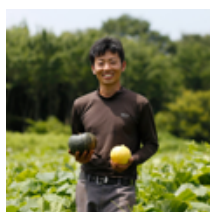
Ome Farm

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品目のやさいを農薬・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



AUTUMN RECOMMEND

ホエイミルクと秋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。リゾットの上にはたくさんの焼き秋野菜がのっているため二つの楽しみ方ができます。

ベジタブルストック秋野菜フォー (VG) 1800(1980)

ヘルシーで多種お野菜の旨味が凝縮されたベジタブルストックスープにレモングラスやバイマックル他アジア料理には欠かせない爽やかな柑橘と添えてある香草やソースを少しずつ加えて味の変化もお楽しみいただけます。

DRINK SET +300(330)

ホット／アイスをお選びいただけます。

コーヒー
カカオティー
本日のボタニカルティー

DESSERT SET +400(440)

本日のケーキ
スタッフにお尋ねください。

VG: ヴィーガン対応 / GF: グルテンフリー
※ ()内は税込価格です。

SEASONAL VEGGI MEAL



秋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	季節野菜の押寿司 or 玄米雑穀ご飯 焼き茄子とゆり根のなめこ汁
-------------------	-------------------------------------

【9種のお菜】 黒胡麻豆腐精進だし餡 紅芯大根と根菜のテリーヌ 茶樹茸と柿の白和え ラタトゥイユのキッシュ	ビーツの葉とスイスチャードのお浸し ベジミート キャビアドオーベルジーヌ仕立て 里芋餅 生姜くず餡 コールラビとレンズ豆のケールサラダ かぼちゃのクーリ 出汁ジュレと豆乳のフェッテ
---	--

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/GF) 1800(1980)



DRINK SET +300(330) ホット/アイスをお選びいただけます。 コーヒー カカオティー 本日のボタニカルティー	DESSERT SET +400(440) 本日のケーキ スタッフにお尋ねください。
---	---

VG:ヴィーガン対応/GF:グルテンフリー
※()内は税込価格です。

SOFT DRINK

SEASONAL RECOMMEND

洋ナシと生姜のジンセンほうじ茶(ホット／アイス) 700(770)

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)

自家製ハーブコーディアルソーダ 700(770)

スパイシーピーツラテ(ホット／アイス)＊ 700(770)

甘酒ティラミスラテ(ホットのみ) 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)
紫芋／巨峰／いちじく／りんご／オーツミルク

＊ソイ、アーモンドミルク、オーツミルクに変更できます (+110)。

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

カバ・ブリュット・レセルバ G 800(880)
美しい黄金色に輝くレセルバは、30カ月熟成のシャンパン並みのコクと、
B 4800(5280)
柔らかな泡立ちが素晴らしい。至高のカバ。(ビオロジック／スペイン)

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。
D 3500(3850)
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)
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
D 3500(3850)
トロピカルフルーツやアールグレイのアロマが広がりがつつも、
B 5500(6050)
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)

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。
D 3500(3850)
当店リピーター率、ナンバー 1です。(ビオロジック／オーストリア)
B 5500(6050)

赤ワイン

アラキ テッレ・ディ・ジュルフォ G 900(990)
ナチュラ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。
D 3500(3850)
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、
B 5500(6050)
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)

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

ピーツラムミルク 1000(1100)

ズッキーニモヒート 1000(1100)

虎ノ門ジンソーダ 1000(1100)

※ ()内は税込価格です。