

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。

REVIVE KITCHEN HIBIYA Instagram



REVIVE KITCHEN
THREE

DESSERT

酒粕のチーズケーキ (GF) <small>乳</small>	990
スパイスキャロットケーキ (VG/GF)	990
タルトショコラ (VG) <small>小麦</small>	990
林檎のミニパフェ (VG/GF)	1320

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。



SEASONAL VEGGIE MEAL

秋野菜のベジミールスタンド 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 玄米雑穀ご飯とお椀 or ミニヌードル

【9種のお菜】

・黒胡麻豆腐精進だし餡
・焼茄子と焼ネギのテリーヌ 味噌タップナード
・春菊と柿の白和え
・バターナッツカボチャと塩クランブル
ディルマスカルポーネ

・マッシュルームボールのトマト豆煮込み
・秋野菜ベニエ
・あわ麩と栗の揚げ浸し 小麦
・ケールとフレッシュビーツのメープルミニサラダ
・どんこ椎茸のグラチネ

RISOTTO

サツマイモと秋野菜のリゾット (VG/GF) 2200

秋の食材さつまいもをベースとしたリゾットソースはほんのり甘く一度食べたら癖になる味。食べ応えあるたくさんの季節のグリーン野菜も同時に楽しめるヘルシーで心も身体も満たされる1皿です。



NOODLE

山椒香る自家製肉みその豆乳担々麺 (VG/GF) 2200

丁寧に野菜から出汁を取り味噌を隠し味にした豆乳と胡麻のまろやかな坦々スープとピリッと山椒が香る自家製肉みその相性は抜群で最後までスープを飲み干してしまいたくなるほど。野菜の栄養も身体に染み渡ります。



RICE BOWL

十穀米ベジミートタコライス (VG/GF) ① 1980

スパイスを調合したベジミートとアボカドやたくさんの野菜を添えた食べ応えある一品です。食感の良いライスチップと合わせてお楽しみください。



SALAD

ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF) ① 1980

「混ぜる」という意味のフランス語「メランジェ」。新鮮なケールをたっぷり使用し、季節のお野菜や多種のデリを一緒に楽しめるボリューム満点のプレートです。



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ワインorシールドルに
変更いただけます。

DESSERT SET
+440

本日のスイーツ
スタッフにお尋ねください。