

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

苺とほうじ茶のパフェ (VG/GF)

2200



DESSERT

苺と甘酒のチーズケーキ (GF) 乳

990

スパイスキャロットケーキ (VG/GF)

990

林檎コンポートのミルフィーユ仕立て (VG)

990

オレンジと紅茶のクレープシュゼット (VG) 小麦

1540



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



冬野菜のベジミールスタンド **T**

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

【9種のお菜】

・黒胡麻豆腐精進だし餡
・白菜と根菜のテリーヌ
・春菊と林檎の白和え
・ケールとビュイ産レンズ豆の塩レモンサラダ

・南瓜の最中カナッペ
・芽キャベツのボルシチ仕立て
・椎茸の豆乳グラチネ
・冬野菜のフリット
・根セロリステーキ ロメスコソース

CURRY

農家直送ピーツと冬の根菜カレー (VG/GF)

2200

東京都あきる野市の西洋野菜研究会さん直送のフレッシュピーツ、蓮根、ひよこ豆といった栄養豊富な食材で仕上げた食べ応えあるスパイスカレー。こだわりのカルダモンクリームとボル・サンボル(ココナッツふりかけ)で味変していただくと1度で2度お楽しみいただけます。



NOODLE

トマト味噌の豆乳担々麺 (VG/GF)

2200

丁寧に野菜から取った出汁に豆乳や胡麻を加えたまろやかなスープに、優しい酸味のトマトと味噌をからめたゴロゴロ冬野菜をトッピングした担々麺。最後までスープを飲み干すと、野菜の栄養が身体中に染み渡ります。



RICE BOWL

十穀米ベジミートタコライス (VG/GF) **T**

1980

ベジミートと野菜で仕上げたタコスソースを十穀米にたっぷりかけ、アボカドや新鮮な野菜を添えた食べ応えのある一品です。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) **T**

1980

“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。



A LA CARTE

ドライフルーツ&素焼きナッツの盛り合わせ

550

炙りヴィーガンチーズ (VG/GF)

660

ヴィーガンハムカツ (VG) 小麦

660

T: 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。