

# 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



## PARFAIT

苺とチョコのパフェ (VG/GF)

2200



## DESSERT

- |   |      |
|---|------|
| 苺と甘酒のチーズケーキ (GF) <small>乳</small>           | 990  |
| スパイスキャロットケーキ (VG/GF) <small>くるみ</small>     | 990  |
| ルイボスティーのプリン 柑橘ソース (VG/GF)                   | 990  |
| レモンと紅茶のクレープシュゼット (VG) <small>小麦 くるみ</small> | 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



春野菜のベジミールスタンド (VG/GF) **T** くるみ 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 玄米雑穀ご飯と春野菜の汁物

- 【9種のお菜】
- ・黒胡麻豆腐精進だし餡
  - ・ピーツとアボカドのタルタル
  - ・ずんだ和え 柑橘とハーブのマリネ
  - ・四方八方絹豆腐の冷奴 ラビゴットソース
  - ・人参のエスカベッシュサラダ
  - ・大根の煮つけ 山椒柚子胡椒添え
  - ・新じゃがいものガレット ヴィーガン海藻バター
  - ・春野菜のフリット
  - ・筍の西京焼き 赤麹麹のお煮しめ

## RICE

絹豆腐のルーロー風ライスボウル (VG) 小麦 2200

野菜やシナモン、八角で取った出汁で作ったルーローソースと、人形町に店を構える豆腐専門店「四方八方(ヨモヤモ)」こだわりのとろとろ絹豆腐の相性が絶妙です。



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とかけ、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。食感の良いチップと合わせ、混ぜながらお召し上がりください。



## NOODLE

トマト味噌の豆乳担々麺 (VG/GF) 2200

丁寧にとった出汁と豆乳や胡麻を合わせたまろやかなスープに、優しい酸味のトマトと味噌でからめたゴロゴロ野菜をトッピングした担々麺。



## 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 (VG/GF) 660

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 1078

ポテトフライ (VG/GF) 1078

本日のタルティーヌ (VG) 小麦 1078

本日のサラダ (VG/GF) 1320