

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

苺と日本茶のパフェ (VG/GF)

1900 (2090)



DESSERT

苺餡のチーズケーキ (GF)

900 (990)

抹茶チョコパウンド (VG/GF)

900 (990)

アーモンドプリン キウイとハーブのジュレソース (VG/GF)

900 (990)

季節の柑橘香るヴィーガンクレープシュゼット (VG)

1400 (1540)



DRINK SET
+500 (550)

ホット/アイスをお選びください。
コーヒー、アッサムティー、本日のボタニカルティー
+700 (770) でグラススパークリングワインに変更できます。

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

REVIVE KITCHEN
THREE

SEASONAL VEGGIE MEAL



春野菜のベジミールスタンド

3900(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
彩り春野菜のテリーヌ
三つ葉と八朔の白和え
春野菜のキッシュ

筍と蒟蒻の炊き合わせ
春野菜ベニエ 山椒塩添え
よもぎ生麩とトマトのカプレーゼ
ピーツマリネとレンズ豆のケールサラダ
空豆クーリ 出汁ジュレと豆乳フェット

MAIN DISH



春野菜のヴィーガンリゾット (VG/GF)

2000(2200)

春野菜が贅沢に乗ったヴィーガンリゾット。ベジストックスープと味噌を隠し味に。春野菜を思う存分楽しめる1皿に仕上げました。自家製ヴィーガンチーズと共に楽しみください。

自家製肉味噌のベジストックスープ麺 ゆし豆腐付き (VG/GF)

2000(2200)

たくさんのお野菜の旨味と栄養が凝縮されたベジタブルストックスープをベースに、こだわりの自家製プラントベース肉味噌とゆし豆腐を乗せたヌードル。

春の十穀米ベジミートタコライス エディブルフラワー添え (VG/GF)

1800(1980)

エディブルフラワー「ピオラ」はアサイーの4倍のポリフェノールを含むスーパーフード。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。

ケールとアボカドのメランジェサラダ (VG/GF)

1800(1980)

新鮮なケールを使用したメランジェサラダ。季節のお野菜や多種のデリをお楽しみいただけるオススメのサラダプレートです。

A LA CARTE



アラカルトセット 6種盛り

2200(2420)

本日のアラカルト6種盛り+ビールorスパークリングワインのセット

ベジミールの中から人気6種を厳選いたしました。春野菜を使ったアラカルトと一緒に贅沢な一杯をお楽しみください。

ドライフルーツ&ナッツの盛り合わせ

500(550)

お酒と相性の良いドライフルーツとナッツを厳選いたしました。もう一杯のお供にどうぞ。※入荷状況により、内容が一部変更いたします。

炙りヴィーガンチーズ (VG/GF)

600(660)

大豆由来のチーズを香り高く炙りました。相性の良いワインもご用意しておりますので是非スタッフまでお尋ねください。

ヴィーガンハムカツ (VG)

600(660)

ソイミートに衣を付け、ハムカツに仕立てました。自家製のピーツケチャップを添えて、温かいうちにお召上がりください。