

REVIVE KITCHEN THREE HIBIYA DELICATESSEN

からだと感性を内側から整えるREVIVE KITCHENのメニューを、
お気軽にお持ち帰りいただけるデリカテッセン。

“MODERN SHOJIN”がコンセプトのメニューに加え、
さっと食べられるライトミールなど、
時間や用途によって選べる出来たての美味しさを
いつでも手軽にお楽しみいただけます。

レストランと同様に、
グルテンフリーやビーガン対応のメニューも豊富。
食に対してストイックにならずとも
心身を心地よく満たせる食事をお届けいたします。



FOOD

お膳PLATTER

お膳PLATTER 1800
(7種のお菜&スシ&デザート)

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。肉や魚を使わない精進料理の考え方に発想を得て、日本の食材の繊細な香りを大事にしながらシンプルに調理しました。伝統を尊ぶと同時に型にはまらず、和食の可能性を新たに切り拓くようなオリジナルメニューで、五感に楽しく心地よい食をお届けします。

SALAD

海藻と豆のマクロボウル w/あおさドレッシング 950
〈ALL VEGETABLE SALAD〉

3種のきのこソテー & 2種のポテトフリット & 人参ロースト & 温泉卵のサラダ w/ゴルゴンゾーラドレッシング 950
〈COMPLETE SALAD〉

3種のデリサラダ w/林檎とくるみのドレッシング 900
〈BALANCED SALAD〉

●一部卵・乳製品を使用しております。内容は変更になる場合がございます。

フードメニューご予約についてのご案内

REVIVE KITCHEN HIBIYAでは、フードメニューをお一つからご予約を承っております。
ご希望のお客様は、お気軽にスタッフ、もしくはお電話にてお申し付けください。

〈ご予約について〉

・お受け取りの2日前までにご注文ください。・20個以上の場合は3日前までにご注文ください。

REVIVE KITCHEN THREE HIBIYA DELICATESSEN TEL. 03-6273-3414