

# REVIVE KITCHEN THREE

“MODERN SHOJIN”をコンセプトに、  
大地の旬の恵みを伝統的な調理法と  
現代的な発想でご提供するTHREEのレストラン。

日本の食材をふんだんに使用して、  
THREEに一貫する「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。

箸を進めるごとに心とからだをじんわり満たす食材と  
ゆっくりまっすぐ向き合うことで、  
味覚をはじめあらゆる五感をニュートラルに。

からだの内側から美しさを目覚めさせていく、  
静かなエネルギーに満ちた食事をお楽しみください。

# お膳PLATTER

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。  
五感に楽しく心地よい食をお愉しみください。

## お膳PLATTER

2800

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ

お膳PLATTER (8種のお菜・デザートのパラッター)

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| 【8種のお菜+デザート】  | 初春野菜 w/カリフラワーディップ   |
| みかんと人参のラベ     | 芽キャベツとブロッコリーのプレゼ    |
| 香味餃子          | 蕪のグラチネ 白味噌ベシャメルソース  |
| 蓮根のロースト w/黒酢餡 | 里芋のフリット w/春菊サルサソース  |
| 紅玉羹           | 下仁田ねぎのバターロースト w/温泉卵 |

安納芋と黒米のごはん & 大根の羹汁

本日のポタニカルティー

## お膳PLATTER COURSE

4300

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ

お膳PLATTER (9種のお菜パラッター)

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| 【9種のお菜】       | 初春野菜 w/カリフラワーディップ   |
| みかんと人参のラベ     | 芽キャベツとブロッコリーのプレゼ    |
| 香味餃子          | 蕪のグラチネ 白味噌ベシャメルソース  |
| 蓮根のロースト w/黒酢餡 | 里芋のフリット w/春菊サルサソース  |
| 白菜と柚子餡の茶碗蒸し   | 下仁田ねぎのバターロースト w/温泉卵 |

温泉 (きのこの朴葉胡麻味噌焼き)

安納芋と黒米のごはん & 大根の羹汁

紅玉羹 & 本日のポタニカルティー

※表記価格は税抜きです。

※一部メニューに卵・乳製品を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声がけください。

## 一汁五菜お膳

「お膳PLATTER」のお料理を、一汁五菜スタイルで  
カジュアルにお召し上がりいただけるお膳。  
季節の味をご堪能ください。

一汁五菜お膳 1700

5種のお菜+ご飯とスープのお膳

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| 【5種のお菜】   | 芽キャベツとブロッコリーのプレゼ    |
| ごま豆腐      | 里芋のフリット w/春菊サルサソース  |
| みかんと人参のラベ | 下仁田ねぎのバターロースト w/温泉卵 |

安納芋と黒米のごはん & 大根の羹汁

## NOODLE

揚げ胡麻豆腐と5種野菜のあおさ蕎麦  
& 本日の小鉢 1500

## SALAD

3種のきのこソテー & 2種のポテトフリット & 人参のロースト &  
温泉卵のホットサラダ w/ゴルゴンゾーラドレッシング 1500

## RICE

ジャパニーズグリーンマサラライス 1500  
& 本日の小鉢

※表記価格は税抜きです。  
※一部メニューに卵・乳製品を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声がけください。

# A LA CARTE

---

REVIVE KITCHEN オリジナルの一品料理。  
一皿一皿に季節を感じ、旬の食材をお愉しみいただける  
心身ともに満たされるメニューです。

## 【冷菜】

|                   |     |
|-------------------|-----|
| ごまどうふ             | 500 |
| 初春野菜 w/カリフラワーディップ | 600 |
| みかんと人参のラペ         | 600 |

## 【温菜】

|                     |      |
|---------------------|------|
| 白菜と柚子餡の茶碗蒸し         | 700  |
| 下仁田ねぎのバターロースト w/温泉卵 | 800  |
| 芽キャベツとブロッコリーのブレゼ    | 800  |
| 蕪のグラチネ 白味噌ベシャメルソース  | 900  |
| 里芋のフリット w/春菊サルサソース  | 900  |
| 香味餃子                | 900  |
| 蓮根のロースト w/黒酢餡       | 1100 |
| きのこの朴葉胡麻味噌焼き        | 1200 |
| 安納芋と黒米のごはん & 大根の羹汁  | 800  |

※表記価格は税抜きです。

※一部メニューに卵・乳製品を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声がけください。