

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



お膳PLATTER

2800

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ、蓬ソース

お膳PLATTER (8種のお菜・デザート of プラッター)

【8種のお菜+デザート】	春豆とインカの目覚め w/ハニーマスタードソース
クレソンと金柑のサラダ	筍のグリル w/木の芽ヴェルデソース
菜の花のお浸し 柚子風味	モッツアレラチーズのフリット w/ビーツマトソース
凍り豆腐と蕨のマリネ	新玉葱のロースト w/ 蕨の薑味噌
苺とリコッタチーズ羹	アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース

ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ

本日のポタニカルティール

お膳PLATTER COURSE

4300

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ、蓬ソース

お膳PLATTER (9種のお菜プラッター)

【9種のお菜】	春豆とインカの目覚め w/ハニーマスタードソース
クレソンと金柑のサラダ	筍のグリル w/木の芽ヴェルデソース
菜の花のお浸し 柚子風味	モッツアレラチーズのフリット w/ビーツマトソース
凍り豆腐と蕨のマリネ	新玉葱のロースト w/ 蕨の薑味噌
蕨羹	アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース

温菜 (蕪のソイミートグラタン)

ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ

苺とリコッタチーズ羹 & 本日のポタニカルティール

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楽しみください。

お膳PLATTER

2800

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ、蓬ソース

お膳PLATTER (8種のお菜・デザートブラッター)

【8種のお菜+デザート】	春豆とインカの目覚め w/ハニーマスタードソース
クレソンと金柑のサラダ	筍のグリル w/木の芽ヴェルデソース
菜の花のお浸し 柚子風味	モッツァレラチーズのフリット w/ビーツマトソース
凍り豆腐と蕨のマリネ	新玉葱のロースト w/露の薑味噌
苺トリコッタチーズ羹	アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース

ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ

本日のポタニカルティール

お膳PLATTER COURSE

4300

甘酒 or 果実酒 & ごまどうふ、蓬ソース

お膳PLATTER (9種のお菜ブラッター)

【9種のお菜】	春豆とインカの目覚め w/ハニーマスタードソース
クレソンと金柑のサラダ	筍のグリル w/木の芽ヴェルデソース
菜の花のお浸し 柚子風味	モッツァレラチーズのフリット w/ビーツマトソース
凍り豆腐と蕨のマリネ	新玉葱のロースト w/露の薑味噌
露羹	アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース

温菜 (蕪のソイミートグラタン)

ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ

苺トリコッタチーズ羹 & 本日のポタニカルティール

※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】	凍り豆腐と蕨のマリネ
ごまどうふ、蓬ソース	モッツアレラチーズのフリット w/ビーツマトソース
菜の花のお浸し 柚子風味	アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース

ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ

NOODLE

アスパラガスと菜の花の豆乳スープパスタ 1500
& 本日の小鉢

SALAD

春野菜スローと穀物のマクロポウル 1500
w/ 柚子白味噌ドレッシング

※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、旬の食材をお楽しみいただける
心身ともに満たされるメニューです。

【冷菜】

ごまどうふ	500
菜の花のお浸し 柚子風味	600
春豆とインカの目覚め w/ハニーマスタードソース	700
クレソンと金柑のサラダ	900

【温菜】

モッツァレラチーズのフリット w/ビーツマトソース	700
新玉葱のロースト w/落の薑味噌	800
凍り豆腐と蕨のマリネ	800
アスパラガスのロースト w/温泉卵とマッシュルームソース	900
筍のグリル w/木の芽ヴェルデソース	1000
ウドとセリのごはん & 春野菜ミネストローネ	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。