



春野菜のベジミール

2000(2160)

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着想を得て、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。

【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
玄米雑穀おにぎり

REVIVE KITCHEN
THREE



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

1200(1296)

大人気のタコライスが春らしいピオラを散らした限定バージョンが登場。
アボカドや沢山の野菜を添えた食べ応えある1品です。
食感の良いライスチップと合わせてお楽しみください。

※ヴィーガン、グルテンフリー対応

REVIVE KITCHEN
THREE