

Complete Vegetable

初めまして
コンベジです。

アンティープ武蔵小杉がお届けする
新しい形の食事スタイル「コンベジ」でカラダ満足。

コンベジ

ランチセット
¥1,650~
(¥1,780~)

Complete Vegetable plate

コンプリートベジタブルプレート

nutritionally balanced diet

旬の野菜を
20品目 500グラム

成人に必要な1日の野菜摂取量
350グラムを上回る500グラムを
一皿に盛り付け、高い栄養価と
バランスをカラダに
取り込むことができます。



桐生天然酵母パン

Choice of 1 Main Dish

今日の気分で選べる
9種のメインディッシュ

厳選されたお肉や旬の魚介など、
素材の味を活かし、
一流の料理技術で創られた
メインディッシュです。



コンベジ A ツナとブロッコリーの
トマトクリームソース スパゲッティーニ ¥1,750
(¥1,880)



サルシッチャ、
ドライトマトとオリーブの
ペロンチーノ
スパゲッティーニ

季節を感じる食材を使いま
した。さっぱりとしたオイル
ベースです。

B ¥1,650
(¥1,780)

10種の
野菜を入れた
ポロネーゼソース
タリアアッレ

レンコン、ゴボウ、キノコな
ど体に良い野菜をじっくり煮
込みました。

C ¥1,750
(¥1,880)

トリュフとベーコン、
山梨県産ハーフ卵の
カルボナーラ
タリアアッレ

香り豊かな黒トリュフと厳選
した卵を使用したアンティ
ープの看板メニューです。

D ¥1,840
(¥1,980)

カナダ産
オマール海老と
アスパラガスの
クリームリゾット

カナダ産のオマール海老を使
い上品な味に。時間をかけて
ソースを作っています。

E ¥1,840
(¥1,980)



熊本県産
天草ポークの
グリル

熊本県産の上質なブランド
ポークです。噛むほど旨みが
伝わってきます。

1 ¥1,650
(¥1,780)



本日の魚料理
シェフお薦めの
スタイルで

本日入荷の新鮮なお魚をご用
意しております。スタッフに
お尋ね下さい。

2 ¥1,840
(¥1,980)



鱧と
ショートパスタ
"トロットレ" の
ミネストローネ

じっくりコトコト煮込んだ
ミネストローネです。野菜との
相性はGOOD。

3 ¥1,930
(¥2,080)



US産プライム
ハンギングテンダーの
グリル

きめ細やかに柔らかなお肉を
香ばしく焼き上げました。

4 ¥2,120
(¥2,280)

野菜ソムリエ講師
中村敏樹氏 監修
コスモファーム香川の
旬の厳選野菜を使用しています。



コスモファームは、
バラエティ豊かに少量多品目、
年間200種類以上の野菜を
生産しています。
色とりどりでバラエティ豊かな
野菜で五感を刺激し、
より豊かな食生活を
ご提案します。



コスモファーム代表
中村敏樹氏

セット内容

コンベジ
+
メインディッシュ
※①~④の中から
お選びください。
+
桐生天然酵母パン
+
ドリンク各種

本日のドルチェを
セットに追加可能です。



本日のドルチェ
(+¥200) 本日のドルチェ
3種盛り合わせ
(+¥400)

Drink

コーヒー(Hot/Ico) 紅茶(Hot/Ico) ハーブティー(ルイボス)
オレンジジュース・グレープフルーツジュース・アップルジュース
+¥100 カフェラテ(Hot/Ico)・ジンジャーエール・コーラ・白桃ジュース
+¥270 グラス生ビール・グラススパークリングワイン・グラスワイン(白、赤)

写真はイメージです