

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
¥1,750~
(¥1,880)

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 小海老とブロッコリーの
トマトクリームソース スパゲッティニ ¥1,840
(¥1,980)



サンマとトマト
オレンジゼストの
パペロンチーノ
スパゲッティニ

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。



10種の
野菜を入れた
ボロネーゼソース
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。



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。



カボチャと
サルシッチャ
くるみのリゾット

カボチャの甘味と、
くるみの食感は癖になります。

B ¥1,750
(¥1,880)

C ¥1,840
(¥1,980)

D ¥1,930
(¥2,080)

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。



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。



有頭海老と魚介の
ブイヤベース
ANTIBESスタイル

ANTIBES特製の
ブイヤベースは手間かけて
作っています。



US産プライム
ハンギングテンダーの
グリル

きめ細やかで柔らかいお肉を
香ばしく焼き上げました。

1 ¥1,750
(¥1,880)

2 ¥1,840
(¥1,980)

3 ¥1,930
(¥2,080)

4 ¥2,210
(¥2,380)

COSMO FARM KAGAWA



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
※A~E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/cool)・紅茶(Hot/cool)・ハーブティー(ホット/アイス)
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
+¥150 カフェラテ(Hot/cool)・ジンジャーエール・コーラ・白桃ジュース
+¥300 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