

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



桐生天然酵母パン



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。

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 スパゲッティーニ ¥1,840
(¥1,980)



カラスミ、貝柱、
キャバツの
ペペロンチーノ
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。



じっくり煮込んだ
牛すね肉のラグー
タリアテッレ

10時間以上かけて煮込んだ
ラグーです。トマトの酸味と一緒に。



トリュフとベーコン、
山梨県産ハーブ卵の
カルボナーラ
タリアテッレ

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。



渡り蟹の
トマトリゾット

カニのエキスが、たっぷりし
込んだトマトソースは絶品です。

B ¥1,750
(¥1,880)

C ¥1,930
(¥2,080)

D ¥1,930
(¥2,080)

E ¥1,840
(¥1,980)



こだわり
ブランドポークの
グリル

ANTIBESこだわりの
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
フイヤーベース
ANTIBESスタイル

ANTIBES特製の
フイヤーベースは手間暇かけて
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)

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

COSMO FARM KAGAWA

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/Ice)・紅茶 (Hot/Ice)・ハーブティー (熱/冷)
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/Ice)・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