

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 小海老のトマトソース  
ベスカトーレ風 スパゲッティーニ

¥1,750  
(¥1,880)



しらすと  
セミドライトマトの  
パペロンチーノ  
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 ¥1,750  
(¥1,880)

じっくり煮込んだ  
大山鶏もも肉のラグー  
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。

C ¥1,840  
(¥1,980)

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。

D ¥1,930  
(¥2,080)

菜の花と燻製筍の  
クリームリゾット  
生ハムを添えて

旬の菜の花と、優しく燻製した  
筍で春を感じてください。

E ¥1,930  
(¥2,080)



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。睡心ほど  
旨みが伝わってきます。

1 ¥1,750  
(¥1,880)

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)

牛ほほ肉の  
特製赤ワイン煮込み

トロトロになるまで  
時間をかけて煮込みました。

3 ¥2,210  
(¥2,380)

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なお肉を  
香ばしく焼き上げました。

4 ¥2,210  
(¥2,380)

野菜ソムリエ講師  
中村敏樹氏 監修

COSMO FARM KAGAWA  
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。

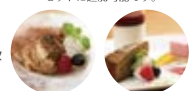


コスモファーム代表  
中村敏樹氏

### 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/Ice)・紅茶(Hot/Ice)・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  
+¥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(B, A)