

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



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。

nutritionally balanced diet

旬の野菜を
約15品目 350グラム

成人に必要な1日の野菜摂取量
350グラムを一回に盛り付け、
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。

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

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。スタッフにお尋ね下さい。

C ¥2,020
(¥2,180)

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 ¥2,020
(¥2,180)

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 ¥2,020
(¥2,180)



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。

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 ¥2,020
(¥2,180)

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)

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)

写真はイメージです