

コンベジ



Complete Vegetable plate
コンプリートベジタブルプレート

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
- +¥380 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)



桐生天然酵母パン



本日の1品料理

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。

栄養バランスが偏りがちな食生活の今だからこそ、
赤ちゃんから、お年寄りまで安全で安心な旬野菜を食べてほしい。
『野菜ソムリエ講師 中村敏樹氏』監修のもと
香川瀬戸内のコスモファームから
産地直送したみずみずしい採れたての
有機野菜を使っています。

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

セット

¥1,850~

(¥1,990~)

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



旬の野菜をたっぷり、約15品目 350グラムと
厳選された上質な素材をいかしたメインディッシュを
一緒に食べることができる新しいプレート食。

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。



じっくり煮込んだ
蛸のラグー
スパゲッティーニ

白ワインを使い
じっくり煮込みました。
蛸の食感も楽しんで下さい。



イカと黒枝豆の
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
ベースです。



ンドウイヤの
トマトソース
タリアテッレ

イタリアのカラブリア州名物の
辛口サラミをパスタにしました。
注意！辛口となります。お子様や
辛いのが苦手な方はご遠慮下さい。



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。



オマール海老と
3種のハーブリゾット
タリアテッレ

オマール海老の旨みと3種の
ハーブの香りが口いっぱいに
広がります。



国産鶏もも肉の
グリル

ANTIBESのこだわりブランド
です。ジューシーな食感
をお楽しみ下さい。



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。



低温調理で仕上げた
ローストビーフ

時間をかけて作りました。
噛むほどに旨みが伝わってきます。



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なお肉を
香ばしく焼き上げました。

セット内容

- コンベジ
- +
- メインディッシュ
- ※A~Dの中から
お選びください。
- +
- 桐生天然酵母パン
- +
- 本日の1品料理
- +
- 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)

A ¥1,850
(¥1,990)

B ¥1,850
(¥1,990)

C ¥2,030
(¥2,190)

D ¥2,120
(¥2,290)

E ¥2,120
(¥2,290)

1 ¥1,850
(¥1,990)

2 ¥2,120
(¥2,290)

3 ¥2,310
(¥2,490)

4 ¥2,310
(¥2,490)