

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。

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



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~)

セット内容

コンベジ
+
メインディッシュ
※②~④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)

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。



燻製したタラと
インゲン豆の
トマトソース
スパゲッティーニ

タラの燻製香がソースに馴染み、
一層食欲を掻き立てます。
滋味深いインゲン豆と合わせた、
冬のトマトソースです。

A ¥1,850
(¥1,990)



小海老とアボカドの
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。

B ¥1,850
(¥1,990)



スペアリブと
ホウレン草のラグー
タリアテッレ

自家製ミックススパイスに漬け込んだ
スペアリブを煮込んでソースに仕上げ
ました。栄養価の高い冬のホウレン草と
ともに召し上がりください。

C ¥2,030
(¥2,190)



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イ
ブの看板メニューです。

D ¥2,120
(¥2,290)



魚介のパエリア風
焼きリゾット

魚介の旨みをサフランの風味で
まも上げたリゾットです。
バリバリおこげの焼きリゾット、
食感もお楽しみください。

E ¥2,120
(¥2,290)



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。

1 ¥1,850
(¥1,990)



本日の魚料理
シェフが薦めの
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 ¥2,120
(¥2,290)



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。

3 ¥2,310
(¥2,490)



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 ¥2,310
(¥2,490)