

コンベジ



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

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。

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

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。

nutritionally balanced diet

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。

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

コンベジ

セット

¥1,850~

(¥1,990~)

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。

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。



春野菜とグリルチキンのトマトソーススパゲッティーニ



白海老と豆のペペロンチーノスパゲッティーニ



自家製ハーブソーセージとクルミ、プロッコリーのバターソーススパゲッティーニ



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



アサリと菜の花、玉葱フリットのクリームリゾット

トマトソースとグリルしたチキンがよくなじみ、春野菜と共に作る一体感。レンコンチップを添えて。

季節を感じる春の食材をつかい、さっぱりとオイルベースで仕上げました。口いっぱい海老の香りと味が広がります。

バターソースと相性の良いプロッコリーや香草を使い仕上げた自家製ソーセージのスパゲッティーニの食感や肉の旨味をお楽しみください。

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。

菜の花の苦みをアクセントに、アサリの旨味が際立った一品。玉葱フリットが口の中を楽しませます。

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)



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 ¥2,120 (¥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)



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)

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
- +
- 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)