



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

Drink

ドリンクバー (お席のご利用は最大90分となります)



桐生天然酵母パン

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と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。

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。

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

ランチセット
¥1,750~
(¥1,890~)

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。



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。

A ¥1,750 (¥1,890)



イカと黒枝豆のパペロンチーノ
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。

B ¥1,750 (¥1,890)



ドウイヤーのトマトソース
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。

C ¥1,940 (¥2,090)



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 ¥2,030 (¥2,190)



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。

E ¥2,030 (¥2,190)



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 ¥1,750 (¥1,890)



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 ¥2,030 (¥2,190)



低温調理で仕上げたローストビーフ

時間をかけて作りしました。噛むほどに旨みが伝わってきます。

3 ¥2,220 (¥2,390)



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 ¥2,220 (¥2,390)

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
+
ドリンクバー

&

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)