

コンベジ



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。



燻製したタロと
インゲン豆の
トマトソース
スパゲッティーニ

タロ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。



小海老とアボカドの
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。



スベアリブと
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
スベ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
ともにお召し上がりください。



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。



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。



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

時間をかけて作りしました。
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。

A ¥1,750
(¥1,890)

B ¥1,750
(¥1,890)

C ¥1,940
(¥2,090)

D ¥2,030
(¥2,190)

E ¥2,030
(¥2,190)

1 ¥1,750
(¥1,890)

2 ¥2,030
(¥2,190)

3 ¥2,220
(¥2,390)

4 ¥2,220
(¥2,390)

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~)

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
+
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)

「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。

初めまして
コンベジです。