

コンベジ



Complete Vegetable plate
コンベジプレート

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の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。



A 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

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。

A ¥1,750
(¥1,890)

B 白海老と空豆の
ベバロンチーノ
スパゲッティーニ

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。口いっぱいに海老の香りと味が広がります。

B ¥1,750
(¥1,890)

C 自家製ハーブソーセージ
とカルミ、ブロッコリーの
バターソース
スパゲッティーニ

バターソースと相性の良いブロッコリーや香草を使い仕上げた自家製ソーセージのバスタルミの食感や肉の旨味をお楽しみください。

C ¥1,940
(¥2,090)

D トリュフとベーコン、
山梨県産ハーブ卵の
カルボナーラ
タリアアッセル

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)

E アサリと菜の花、
玉葱フリットの
クリームリゾット

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。

E ¥2,030
(¥2,190)



1 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)

2 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)

3 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。噛むほどに旨みが広がります。

3 ¥2,220
(¥2,390)

4 ハンギングテnder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
※①-④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)

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。

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



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。