



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

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

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

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。

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~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)

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。



ナスとモッツァレラ  
チーズ、バジルの  
トマトソース  
スパゲッティニ

バジル、モッツァレラチーズ、  
トマトは抜群の相性です。  
揚げナスのジューシーさと共に  
お召し上がり下さい。

**A** ¥1,750  
(¥1,890)



タコとジャガイモの  
ガリシア風  
ペペロンチーノ  
スパゲッティニ

季節を感じる旬の食材を使い、  
さっぱりとオイルベースで  
仕上げました。パプリカの  
香りを楽しんで下さい。

**B** ¥1,750  
(¥1,890)



ハーブチキンと  
クルミの  
ジェノベーゼソース  
タリアテッレ

しっとり仕上げたハーブチキン  
とジェノベーゼソースの生パスタ。  
バジルの爽やかな  
風味が口いっぱい広がります。

**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  
産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)



穴子の赤ワイン煮を  
のせた大葉の  
クリームリゾット  
タリアテッレ

穴子を赤ワインでふくら炊き  
上げました。生クリーム  
のリゾットのコクと大葉の香り、  
穴子の旨みの三重奏。

**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)



国産牛ヒレ肉の  
グリル

柔らかくグリルしました。  
特製のソースと共に  
お召し上がり下さい。

**4** ¥2,400  
(¥2,590)