



Pasta&Grill アンティープは、おかげさまで3周年。

雲丹やキャビア、フォアグラのソテー、オマール海老を使い、
10時間以上煮こんだトロトロの牛ほほ肉。

3周年記念の武蔵小杉店でしか味わえない Specialディナーコースです。

アミューズ	人参のムースに雲丹をのせて	クミンの香り
パン	桐生天然酵母パン	
冷前菜	帆立のカルパッチョとキャビア	冬の3色野菜と
温前菜	フォアグラのソテー	タルトタタン
パスタ	オマール海老のトマトソース	スパゲッティーニ
メイン	牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	
ドルチェ	ガトーショコラ	ANTIBES スタイル
コーヒー	コーヒー or 紅茶 or ハーブティー	

全7品 ドリンク付き

3周年 Special ディナーコース ￥6,000(税込)

※ お2人様~/要予約