

12月 WEEKDAY LUNCH MENU

12月29日よりランチタイムは週末、祝日メニューとなります。

全てのランチコースにサラダバー&ドリンクバーがついております。表示金額は税抜となっております。

カジュアルコース	1,000円
パスタコース	1,200円
ピッツァコース	1,500円
グリルコース	1,400円

ショートパスタのクイックランチ。スパゲティーに変更できます(+100円)。

パスタ4種類から1品お選びください(Sは+100円~)

ハーフ&ハーフもご用意できます(+150円)。

VENTO自慢のグリル料理をお楽しみください。

1週目	12/ 4 (Mon) ~ 12/ 8 (Fri)	2週目	12/ 11 (Mon) ~ 12/ 15 (Fri)
◎ カジュアルコース	◆ ツナとしめじのクリームソース フィジリ	◎ カジュアルコース	◆ 鶏挽肉と里芋のトマトソース パンネ
◎ パスタコース	A カラスミと牛蒡のペペロンチーノ B サルシッチャと白菜のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S グリルベーコンとこくみ卵のカルボナーラ	◎ パスタコース	A 豚肉と軟白ネギの柚子胡椒風味 B メカジキと茸のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S グリルベーコンとこくみ卵のカルボナーラ
◎ ピッツァコース	◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ 小海老とアスパラガスのジェノヴェーゼ	◎ ピッツァコース	◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ ポローニャサラミとズッキーニのトマトソース
◎ グリルコース	◆ ハーブ鶏のグリル ローズマリー風味のガーリックソース	◎ グリルコース	◆ ハーブ鶏のグリル バルサミソース
3週目	12/ 18 (Mon) ~ 12/ 22 (Fri)	4週目	12/ 25 (Mon) ~ 12/ 28 (Thu)
◎ カジュアルコース	◆ アンチョビと江戸菜のアーリオ・オーリオ フィジリ	◎ カジュアルコース	◆ 栗カボチャとローズマリーのクリームソース パンネ
◎ パスタコース	A たっぶり浅利のペペロンチーノ B ヴェントのナポリタン C 自家製ポロネーゼのラザニア S 小海老とアスパラガスのトマトクリームソース	◎ パスタコース	A 鶏△ネ肉と小松菜のペペロンチーノ B サーモンと深谷葱のトマトソース C 小海老とアスパラガスのトマトクリームソース スパカテッレ S 合鴨とボルチーニのラグーソース (+300円)
◎ ピッツァコース	◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ 姫ホタテとカラフルトマトのオリーブペースト	◎ ピッツァコース	◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ トリュフ、プロシュート、ボルチーニ茸のピアンカ (+300円)
◎ グリルコース	◆ ハーブ鶏のグリル ハニーマスタードソース	◎ グリルコース	◆ US産黒豚ロースのグリル バルサミソース