

8月 WEEKDAY LUNCH MENU

8月11～16日までは休日ランチメニューとなります。尚、サービスデーのご用意もございませんのでご了承くださいませ。

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)。

-half & -half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	8 / 7 (Mon) ~ 8 / 10 (Thu)	2週目	8 / 17 (Thu) ~ 8 / 18 (Fri)
-----	----------------------------	-----	-----------------------------

<p>◎ カジュアルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ ツナと大葉のアーリオ・オーリオ フィジリ <p>◎ パスタコース</p> <p>A カラスミと山葵菜のペペロンチーノ B たっぶり夏野菜のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S サーモンとアボカド、エシャロットのレホールクリームソース</p> <p>◎ ピッツァコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ マルゲリータ ◆ シラスとカラフルトマトのピアンカ ◆ ローマサラミとパプリカのトマトソース <p>◎ グリルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 	<p>◎ カジュアルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ ツナとインゲンのトマトソース フィジリ <p>◎ パスタコース</p> <p>A 豚肉と新レンコンの柚子胡椒風味 B メカジキと大葉のトマトソース 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ジェノベーゼ</p> <p>◎ ピッツァコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ マルゲリータ ◆ 自家製サルシッチャと万願寺唐辛子のピアンコ ◆ 真蛸とサラダクレソンのトマトソース <p>◎ グリルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ ハーブ鶏のグリル シャリアピンソース
---	--

3週目	8 / 21 (Mon) ~ 8 / 25 (Fri)	4週目	8 / 28 (Mon) ~ 9 / 1 (Fri)
-----	-----------------------------	-----	----------------------------

<p>◎ カジュアルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ アンチョビとキャバツのアーリオ・オーリオ ペンネ <p>◎ パスタコース</p> <p>A 紋甲イカと茸のペペロンチーノ 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ジェノベーゼ</p> <p>◎ ピッツァコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ ベーコンと米茄子のトマトソース ピッツァ <p>◎ グリルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ US産黒豚ロースのグリル ハニーマスタードソース 	<p>◎ カジュアルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 豚挽肉とそら豆のアーリオ・オーリオ ペンネ <p>◎ パスタコース</p> <p>A 鶏ムネ肉とニンニクの芽のペペロンチーノ B メカジキとエリンギのトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S 仔羊とたっぶり茸のラグーソース</p> <p>◎ ピッツァコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ マルゲリータ ◆ 小海老と2色のズッキーニのオリーブペースト ◆ チョリソーと甘長唐辛子のトマトソース <p>◎ グリルコース</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ US産黒豚ロースのグリル 香草グリーンソース
--	---