

## 5月3日～5月5日は休日メニューのご案内となります

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。

<b>カジュアルコース</b>	<b>1,000円</b>	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)。
<b>パスタコース</b>	<b>1,200円</b>	パスタ4種類から1品お選びください(Sは+100円)。
<b>ピッツァコース</b>	<b>1,500円</b>	-half & halfもご用意できます(+150円)。
<b>グリルコース</b>	<b>1,400円</b>	VENTO自慢のグリル料理をお楽しみください。

<b>1,2週目</b> <b>5 / 1 (Mon) ~ 5 / 12 (Fri)</b>	<b>3週目</b> <b>5 / 15 (Mon) ~ 5 / 19 (Fri)</b>
--	---

<p>◎ <b>カジュアルコース</b></p> <p>◆ ツナとブロッコリーのクリームソース フィジリ</p> <p>◎ <b>パスタコース</b></p> <p>A 浅利と春キャベツのパペロンチーノ B ベーコンと筍のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S 合鴨とアスパラガスのミートソース</p> <p>◎ <b>ピッツァコース</b></p> <p>◆ マルゲリータ ◆ 桜えびと菜の花のピアンカ ◆ 自家製サルシッチャとパプリカのトマトソース</p> <p>◎ <b>グリルコース</b></p> <p>◆ 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>
--

<p>◎ <b>カジュアルコース</b></p> <p>◆ アンチョビとキャベツのアーリオオーリオ フィジリ</p> <p>◎ <b>パスタコース</b></p> <p>A 鶏ムネ肉と高原レタスのパペロンチーノ B 小海老と新玉葱のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S 自家製パンチェッタとこくみ卵のカルボナーラ</p> <p>◎ <b>ピッツァコース</b></p> <p>◆ マルゲリータ ◆ ポローニャサラミとエリンギ、ルッコラのピアンコ ◆ たっぶり魚介のトマトソース</p> <p>◎ <b>グリルコース</b></p> <p>◆ とうもろこしポークロースのグリル ジンジャーソース</p>
--

<b>4週目</b> <b>5 / 22 (Mon) ~ 5 / 26 (Fri)</b>	<b>5週目</b> <b>5 / 29 (Mon) ~ 6 / 2 (Fri)</b>
---	--

<p>◎ <b>カジュアルコース</b></p> <p>◆ 豚挽肉とインゲンのアーリオオーリオ ペンネ</p> <p>◎ <b>パスタコース</b></p> <p>A ノルウェーサーモンとアスパラガスのパペロンチーノ 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 厚切りベーコンとズッキーニのジェノパーゼ</p> <p>◎ <b>ピッツァコース</b></p> <p>◆ マルゲリータ ◆ シラスと2種オリーブ、ケイパーのピアンカ ◆ ベーコンと茄子のトマトソース ピッツァ</p> <p>◎ <b>グリルコース</b></p> <p>◆ ハーブ鶏のグリル ハニーマスタードソース</p>
--

<p>◎ <b>カジュアルコース</b></p> <p>◆ 豚挽肉とカリフラワーのトマトソース ペンネ</p> <p>◎ <b>パスタコース</b></p> <p>A 鶏ささみと5種きのこのパペロンチーノ B 白身魚と小松菜のトマトソース C 自家製ポロネーゼのラザニア S 厚切りベーコンとズッキーニのジェノパーゼ</p> <p>◎ <b>ピッツァコース</b></p> <p>◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ 小海老とルッコラのトマトソース</p> <p>◎ <b>グリルコース</b></p> <p>◆ US産黒豚ロースのグリル 香草グリーンソース</p>
--