



WEEKDAY LUNCH COURSE

10月のウィークデイ・ランチ

Excluding tax. ※表示金額は税別となります。

10月のランチ4週と5週はハロウィンにちなんでカボチャを使用したメニューをご用意致しました！！31日には小さなプレゼントをご用意！！
そして！10月30日にはイタリアのボジョレーヌーボ『ノヴェッロ』が解禁！当店でも取り寄せて御座いますので是非お試しください！！

全コース サラダバー・ドリンクバー付き パン食べ放題		1st Week	10 / 2 (Mon) ~ 10 / 6 (Fri)
カジュアルコース スパゲッティへの変更 (+100円)	1,000円	◎ カジュアルコース ◆ ツナとしめじのクリームソース フジッリ	
パスタコース 4種類のパスタからお選びください (パスタSは+100円)	1,200円	◎ パスタコース A カラスミと牛蒡のペペロンチーノ B サルシッチャと旬野菜のトマトソース 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	
ピッツァコース 3種類のピッツァからお選びください ハーフ&ハーフへの変更もごさいます (+150円)	1,500円	◎ ピッツァコース ◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ ローマサラミと米茄子のトマトソース	
グリルコース	1,400円	◎ 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	
2nd Week	10 / 10 (Tue) ~ 10 / 13 (Fri)	3rd Week	10 / 16 (Mon) ~ 10 / 20 (Fri)
◎ カジュアルコース ◆ ツナとキャベツのトマトソース フィジリ		◎ カジュアルコース ◆ アンチョビとチンゲン菜のアーリオ オーリオ ペンネ	
◎ パスタコース A 豚肉と軟白ネギの柚子胡椒風味 B 秋鮭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 アサリと茸のペペロンチーノ B ベーコンと玉葱のトマトソース 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 ◆ 魚介ラガーとアスパラガスのトマトソース		◎ ピッツァコース ◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ 真ダコとルッコラのオリーブペースト	
◎ グリルコース ◆ ハーブ鶏のグリル ハルサミソース		◎ グリルコース ◆ 黒豚ロースグリル ハニーマスタードソース	
4th Week	10 / 23 (Mon) ~ 10 / 27 (Fri)	5th Week	10 / 31 (Mon) ~ 11 / 2 (Tur)
◎ カジュアルコース ◆ 豚挽肉とインゲンのアーリオオーリオ ペンネ		◎ カジュアルコース ◆ 鶏挽肉とカボチャのクリームソース フィジッリ	
◎ パスタコース A 鶏ムネ肉とエリンギのペペロンチーノ B サーモン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 小海老とアスパラのジェノヴェーゼ		◎ パスタコース A 姫ホタテと3種パブリカのペペロンチーノ 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 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	
◎ ピッツァコース ◆ マルゲリータ ◆ 栗カボチャとクアトロフォルマッジ ◆ チョリソーと彩りパブリカのトマトソース		◎ ピッツァコース ◆ マルゲリータ ◆ クアトロフォルマッジ ◆ 合鴨のラガーと茸のトマトソース	
◎ グリルコース ◆ 黒豚ロース肉のグリル 香草グリーンソース		◎ グリルコース ◆ ハーブ鶏ムネ肉のタリアータ ハルサミソース	



トラットリア ヴェント
ランドマークプラザ5F
Tel.045-222-5570

営業時間
ランチタイム 11:00~15:30 (L.O.15:00)