

デュラム小麦使用のスパゲッティを歯ごたえのよい『アルデンテ』に茹で上げ
じっくりと煮込んだ手作りトマトソースやこだわりの厳選食材を使用した
約30種類のメニューを是非おためしください

Spaghetti

スパゲッティ

SALSA POMODOLO

トマトソース

- アリオ オリオ ポモドーロ** ¥1,130
(にんにく・鷹の爪)
Aglio, Olio e Pomodoro (Garlic & Red Pepper)
- アマトリチャーナ** ¥1,430
(ベーコン)
Amatriciana (Bacon)
ベーコンとトマトソースを使用したイタリアの定番スパゲティ
- チョチャーラ** ¥1,530
(ベーコン・しいたけ・にんにく・マジョラム)
Ciociara (Bacon, Shiitake Mushrooms, Garlic & Marjoram)
- パレーゼ** ¥1,580
(ベーコン・ブロッコリー・にんにく・鷹の爪・トマトホール)
Varese (Bacon, Broccoli, Garlic & Butter)
- ソーセージとトマトソース** ¥1,330
(チョリソー(辛ソーセージ)・にんにく)
Sausage (Spicy Chorizo, Garlic & Red pepper)
- ボンゴレトマト** ¥1,480
(あさり)
Vongole Rosso (Clam)
アサリがたっぷり♪ 人気メニュー
- ツナトマト** ¥1,280
(ツナ)
Tuna & Tomato (Tuna)
- ベスピアーナ** ¥1,680
(あさり・えび・鷹の爪)
Vesviana (Clam, Shrimp & Red pepper)
辛味の効いたアサリとエビのスパゲティ



アマトリチャーナ



ブカニエラ

- エルビベンドーラ (八百屋風)** ¥1,280
(しいたけ・玉ねぎ・人参・セロリ・グリーンピース・バター)
El Biban Dora <Green Grocer Style> (Shiitake Mushrooms, Onion, Carrot, Celery, Greenpeas & Btter)
野菜だけの自然なおいしさ
- ブカニエラ (海賊風)** ¥1,880
(あさり・えび・イカ・玉ネギ・人参・セロリ)
Bukaniera <Pirate style> (Clam, Shrimp, Squid, Onion, Carrot, Celery)
海の幸とトマトソースのスパゲティ
- ファンタジア** ¥1,580
(ツナ・しいたけ・アンチョビ・トマトホール・バター)
Fantasia (Tuna, Shiitake Mushrooms, Anchovy & Butter)
ツナがたっぷりに入ったアンチョビの塩味が効いたスパゲティ
- なすとモッツアレラのトマトソース** ¥1,430
(なす・モッツアレラチーズ・トマトソース)
Eggplant and Mozzarella Cheese (Tomato sauce)
- ボロネーゼ** ¥1,430
(ミートソース)
Bolognese (Meat sauce)
じっくりと煮込んだ自家製です
- なすとモッツアレラのボロネーゼ** ¥1,730
(なす・モッツアレラチーズ・ミートソース)
Eggplant and Mozzarella Cheese (Meat sauce)



和風きのこ

和風 ALLA GIAPPONESE

- 和風明太子** ¥1,380
(明太子・バター)
Mentaiko (Mentaiko & Butter)
- 和風明太子・いか入** ¥1,680
(明太子・いか・バター・きざみのり)
Mentaiko with Squid (Mentaiko, Squid, Butter & Shredded Nori)
- 和風きのこ (昆布茶風味)** ¥1,280
(ヒラタケ・しいたけ・バター・七味唐辛子)
Mushrooms with Kombucha Flavor
(Mushrooms, Butter & Shichimi)
- ボンゴレきのこ (昆布茶風味)** ¥1,630
(あさり・ヒラタケ・バター・七味唐辛子)
Vongole with Mushrooms <Kombucha (Powdered Kelp Tea) Flavor>
(Clam, Mushrooms, Butter & Shichimi-Togarashi)
『昆布茶』風味のめずらしいスパゲティ

ゆであげスパゲッティ
Al dente
あるてん亭

通常8分のゆであげですが、時間帯により
かなりの差がありますので御了承ください
※待ち時間につきましてはスタッフにお尋ねください

スパゲッティのサイズ

- ミニ (70g) ¥50 引き
- 通常サイズ (110g)
- 大盛り (180g) ¥300 増し
- 2倍盛り (250g) ¥600 増し

トッピング

- ベーコン 1枚 ¥300
- ヒラタケ ¥160
- にんにく ¥130
- えび ¥400
- いか ¥330
- モッツアレラ ¥330
- ほうれん草 ¥150

クリームソース

ALLA PANNA

- きのこクリーム** ¥1,480
(ヒラタケ・サワークリーム)
Mushrooms & Cream Sauce (Mushrooms & Sour Cream)
- 明太子クリーム** ¥1,680
(明太子・コーン・ホワイトソース)
Mentaiko (Spicy Cod Roe) Cream Sauce (Mentaiko, Corn & White Sauce)
- ツナクリーム** ¥1,680
(ツナ・アンチョビ・ホワイトソース)
Tuna Cream Sauce (Tuna, Anchovy & White Sauce)
アンチョビが隠し味
- ロレンツァ** ¥1,680
(ベーコン・卵・サワークリーム)
Lorenza (Bacon, Egg & Sour Cream)
卵の黄身とサワークリームが絶妙なコンビネーション



カルボナーラ



アリティア

- アンチョビきのこクリーム** ¥1,680
(ヒラタケ・しいたけ・アンチョビ・サワークリーム)
Anchovy & Mushrooms with Cream Sauce (Mushrooms, Anchovy & Sour Cream)
- アリティア** ¥1,780
(ボロネーゼ・ヒラタケ・生クリーム・鷹の爪)
Alitalia (Mushrooms, Fresh Cream, Red pepper & Bolognese)
イタリア『アリティア航空』クルー直伝レシピ
- カルボナーラ** ¥1,480
(ベーコン・ブラックペッパー・卵・生クリーム)
Carbonara (Bacon, Black Pepper, Egg & Fresh Cream)
クリームをほとんど使わない本場イタリアの味



ロレンツァ

塩味 IN BIANCO

- アリオ オリオ ペペロンチーノ** ¥980
(にんにく・鷹の爪)
Aglio, Olio e Peperoncino (Garlic & Red Pepper)
- アリオ オリオ ベーコン添え** ¥1,680
(ベーコン・にんにく・鷹の爪)
Aglio, Olio e Bacon (Bacon, Garlic & Red Pepper)
厚切りベーコンが4枚ものったペペロンチーノ
- ほうれん草ベーコン** ¥1,580
(ベーコン・ほうれん草・コーン・にんにく・バター)
Spinach & Bacon (Bacon, Spinach, Corn, Garlic & Butter)
イタリアでは『ポパイ』の愛称で知られているスパゲティ
- アンチョビきのこ** ¥1,380
(ヒラタケ・しいたけ・アンチョビ)
Anchovy & Mushrooms
アンチョビの風味をお楽しみください
- アリオオリオ ベーコン添え** ¥1,680
(ベーコン・にんにく・鷹の爪)
Aglio, Olio e Bacon (Bacon, Garlic & Red Pepper)
厚切りベーコンが4枚ものったペペロンチーノ
- ボンゴレビアンコ** ¥1,480
(あさり)
Vongole Bianco (Clam & White Wine)
アサリがたっぷり♪ 永遠の人気メニュー
- エスターテ** ¥1,780
(なす・ベーコン・ヒラタケ・にんにく・鷹の爪)
Estate (Eggplant, Bacon, Mushrooms, Garlic, Red pepper)
- ゴンドラ舟歌** ¥1,680
(あさり・えび・いか・玉ネギ・人参・セロリ)
Gondola Chanty (Clam, Shrimp, Squid, Onion, Carrot & Celery)
さっぱりだけど、魚介の旨みが凝縮しているスパゲティ



アリオオリオ ベーコン添え



ボンゴレビアンコ



カルボロツ

NS スペシャル

- カルボロツ** ¥1,580
(ベーコン・卵・生クリーム)
Carbonara Rosso (bacon, eggs, cream)
- ツナと小エビのフレッシュトマト (塩味)** ¥1,780
(ツナ・小エビ・アンチョビ・ケッパー・フレッシュトマト)
Tuna and Shrimp with Fresh Tomato (Tuna, Shrimp, Anchovy, Capperi and Frsh Tomato)

価格は全て税込価格です。/ All prices include tax.

デュラム小麦使用のスパゲッティを歯ごたえのよい『アルデンテ』に茹で上げ
じっくりと煮込んだ手作りトマトソースやこだわりの厳選食材を使用した
約30種類のメニューを是非おためしください

Spaghetti

スパゲッティ

通常8分のゆであげですが、時間帯により
かなりの差がありますので御了承ください
※待ち時間につきましてはスタッフにお尋ねください

ゆであげスパゲッティ
Al dente
あるでん亭

スパゲッティのサイズ

- ミニ (70g) ¥50 引き
- 通常サイズ (110g)
- 大盛り (180g) ¥300 増し
- 2倍盛り (250g) ¥600 増し

トッピング

- ベーコン 1枚 ¥300
- ヒラタケ ¥160
- にんにく ¥130
- えび ¥400
- いか ¥330
- モツァレラ ¥330
- ほうれん草 ¥150

Bruschette

ブルスケッタ・パン

- ブルスケッタ フレッシュトマト添え 1枚 ¥330
Bruschetta with Fresh Tomato (1pieces)
- ブルスケッタ ツナ添え 1枚 ¥380
Bruschetta with Tuna (1pieces)
- ガーリックトースト ¥330
Garlic Toast
- パン 2枚 ¥200
Bread (2 pieces)



ブルスケッタ(フレッシュトマト添え)

Insalata

サラダ

- フレッシュトマトのサラダ ¥580
Insalata di Pomodoro
丸ごと1個のトマトのサラダです
- ルッコラとレタスのサラダ ¥680
Insalata di Rucola e Lattuga



グリーンピースサラダ 是非お試しください

- グリーンピースサラダ ¥480
Insalata di Piselli
『あるでん亭』名物オリジナルのドレッシングで、
グリーンピースが苦手な方にもおすすめ

Antipasti

前菜



ベーコンとほうれん草のソテー



ポイルソーセージ マスタード添え

- ポイルソーセージ マスタード添え(6本) ¥1,180
Salsiccia e senape
チョリソー(辛口)ビールに合います
- いかとブロッコリーのソテー 1名用 ¥680
Stir Fried Squid and Broccoli with Garlic 2名用 ¥1,180
- ベーコンとほうれん草のソテー 1名用 ¥680
Stir Fried Bacon and Spinach 2名用 ¥1,180
- あさりのワイン蒸し ¥1,180
Vongole al vino
- エビとフレッシュトマトのソテー ¥1,130
Gamberetti e Pomodoro Fresco Saltati

Bevande

お飲物

ビール

- サッポロ黒ラベル 小瓶 ¥400
Beer(Sapporo Black Label) Small Bottle 334ml

ハウスワイン

- グラス(赤/白) ¥500
Bicchiere di Vino (Rosso o Bianco)

ソフトドリンク

- アイスコーヒー ¥350
Caffé Freddo
- アイ스티ー ¥350
Té Freddo
- コココーラ ¥350
Coca Cola
- オレンジジュース ¥350
Succo d'Arancia