

Spaghetti

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

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)

アマトリチアーナ ¥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)

バレーゼ ¥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(辛口ソーセージ)・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

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



アマトリチアーナ



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 & Butter)
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)

ゆであげスパゲッティ

Al dente
あるてん亭

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
●ベーコン 2枚 ¥500
●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

是非お試し
ください



カルボナーラ

是非お試し
ください



アリタリア



ロレンツァ

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)

アリタリア ¥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“アリタリア航空”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

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『ボバイ』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

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



ボンゴレビアンコ



アリオオリオ ベーコン添え

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・ぎざみのり)
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



和風きのこ



当店は **完全キャッシュレス会計店**です。

クレジットカード、電子マネー、決済用 QR コードをご用意ください。 **WE'RE CASHLESS**
我们是一家完全无现金的会计店

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
●ベーコン	2 枚	¥500
●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

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)

Antipasti

前 菜



ベーコンとほうれん草のソテー



ボイルソーセージ マスタード添え

ボイルソーセージ 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

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
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

Bevande

お飲物

ビール

生ビール S ¥520
Birra alla Spina

L ¥730

L2 杯 ¥1,350

モレッティ ¥800
Birra Moretti

ハウスワイン

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

カラフェ(赤 / 白) ¥1,500
Caraffe di Vino 500ml (Rosso o Bianco)

ハイボール

トリスハイボール ¥470
TORYS High Ball

ソフトドリンク

アイスコーヒー ¥350
Caffé Freddo

アイ스티ー ¥350
Té Freddo

コカコーラ ¥350
Coca Cola

オレンジジュース ¥350
Succo d'Arancia

ジンジャーエール ¥350
Ginger Ale

クラブソーダ ¥350
Soda



当店は **完全キャッシュレス** 会計店です。

クレジットカード、電子マネー、決済用 QR コードをご用意ください。

WE'RE CASHLESS

我们是一家完全无现金的会计店

価格は全て税込価格です。/ All prices include tax.

24.10 新宿CB