

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)

¥110増し

2倍盛り
(250g)

¥330増し

※2倍盛りのお取り分けはご遠慮ください。

* マークの2倍盛りは¥400増しとさせていただきます。

Piccolo=70g Normale=110g Grande=180g Doppio=250g

〈トッピング〉 ●ベーコン 1枚
●しめじ 30g 各¥110
●にんにく
以上3種類に限らせていただきます

SALSA POMODOLO トマトソース

アマトリチャーナ (ベーコン) ¥1,030

Spaghetti all'Amatriciana

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 ¥1,190

(ベーコン・しいたけ・にんにく・マジョラム)

Spaghetti alla Ciociara (Lardo, Funghi, Aglio)

ソーセージとトマトソース ¥1,030

(チョリソー〈辛口ソーセージ〉・にんにく)

Spaghetti con Salsiccia e Pomodoro

ボンゴレトマト (あさり) ¥1,140

Spaghetti alle Vongole e Pomodoro

アサリがたっぷり! 人気メニュー

ベスビアーナ (あさり・えび・鷹の爪) ¥1,240

Spaghetti alla Vesuviana (Vongole, Gamberetti, Peperoncino)

辛味の効いたアサリとエビのスパゲティ

ブカニエラ〈海賊風〉 ¥1,390

(あさり・えび・イカ・玉ネギ・人参・セロリ)

Spaghetti alla Bucaniera (Vongole, Gamberetti, Calamari)

海の幸とトマトソースのスパゲティ

ツナトマト (ツナ) ¥980

Spaghetti al Tonno

バレーゼ ¥1,290

(ベーコン・ブロッコリー・にんにく・トマトホール)

Spaghetti alla Barese

(Lardo, Broccolo, Aglio, Peperoncino, Pomodoro)



アマトリチャーナ



ブカニエラ

ファンタジア ¥1,140

(ツナ・しいたけ・アンチョビ・トマトホール・バター)

Spaghetti alla Fantasia (Tonno, Funghi, Acciughe, Pomodoro)

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

エルビエンドーラ〈八百屋風〉 ¥980

(しいたけ・玉ねぎ・人参・セロリ・グリーンピース・バター)

Spaghetti alle Erbivendola (Funghi, Cipolla, Carote, Sedano, Piselli)

野菜だけの自然なおいしさ

アリオ オリオ ポモドーロ ¥980

(にんにく・鷹の爪)

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino e Pomodoro

ナポレターナ(トマトソース・バター) ¥930

Spaghetti alla Napoletana

トマトソースだけのシンプルなスパゲティです

ボロネーゼ(ミートソース) ¥1,140*

Spaghetti alla Bolognese

じっくりと煮込んだ自家製です



和風きのこ

ボンゴレしめじ〈昆布茶風味〉 ¥1,190

(あさり・しめじ・バター・七味唐辛子)

Spaghetti alle Vongole Giapponesi (Vongole, Funghi, Peperoncino)

『昆布茶』風味のめずらしいスパゲティ

和風きのこ〈昆布茶風味〉 ¥1,080

(しめじ・しいたけ・バター・七味唐辛子)

Spaghetti con Funghi (Funghi, Peperoncino)

和風 WAFU ALLA GIAPPONESE

和風明太子(明太子・バター) ¥1,030*

Spaghetti con Uova di Pesce

いか入 ¥1,240*

(明太子・いか・バター・きざみのり)

con Calamari

えび入 ¥1,550*

(明太子・えび・バター・きざみのり)

con Gamberetti

えび・いか入 ¥1,860*

(明太子・えび・いか・バター・きざみのり)

con Gamberetti, Calamari

クリームソース CREAM SAUCE

ALLA PANNA

しめじクリーム ¥1,080

(しめじ・サワークリーム)

Spaghetti con Funghi

明太子クリーム ¥1,240*

(明太子・コーン・ホワイトソース)

Spaghetti con Uova di Pesce (Uova di Pesce, Mais)

ツナクリーム ¥1,190*

(ツナ・アンチョビ・ホワイトソース)

Spaghetti con Tonno e Acciughe

アンチョビが隠し味

ロレンツァ (ベーコン・卵・サワークリーム) ¥1,290

Spaghetti alla "LORENZA" (Lardo, Uova)

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

是非お試しください

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 ¥1,550*

(しめじ・しいたけ・アンチョビ・サワークリーム)

Spaghetti con Acciughe e Funghi

アリタリア ¥1,550*

(ボロネーゼ・しめじ・生クリーム・鷹の爪)

Spaghetti all' "Alitalia" (Bolognese, Funghi, Panna, Peperoncino)

イタリア "アリタリア航空" クール直伝レシピ

カルボナーラ ¥1,030

(ベーコン・ブラックペッパー・卵・生クリーム)

Spaghetti alla Carbonara

クリームをほとんど使わない

本場イタリアの味



アリオオリオ ベーコン添え

塩味 IN BIANCO

アリオ オリオ ペペロンチーノ ¥830

(にんにく・鷹の爪)

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

アリオ オリオ ベーコン添え ¥1,140

(ベーコン・にんにく・鷹の爪)

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Lardo

厚切りベーコンが4枚ものったペペロンチーノ

ほうれんそうベーコン ¥1,290

(ベーコン・ほうれん草・コーン・にんにく・バター)

Spaghetti alla "POPEYE" (Lardo, Spinaci, Aglio, Mais)

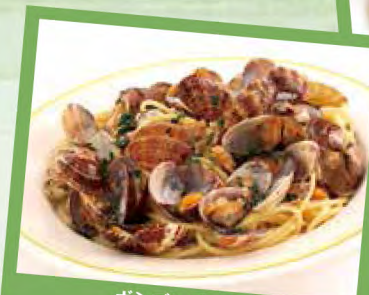
イタリアでは『ポパイ』の愛称で知られているスパゲティ

アンチョビきのこ ¥1,080*

(しめじ・しいたけ・アンチョビ)

Spaghetti Funghi e Acciughe

塩味が利いています。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

ボンゴレビアンコ(あさり) ¥1,080

Spaghetti con le Vongole in Bianco

アサリがたっぷり! 永遠の人気メニュー

ゴンドラ舟歌 ¥1,240

(あさり・えび・いか・玉ネギ・人参・セロリ)

Spaghetti alla Barcarola

(Vongole, Gamberetti, Calamari, Cipolla, Carote, Sedano)

さっぱりだけど、魚介の旨みが凝縮しているスパゲティ

価格に消費税は含まれております

Spaghetti

スパゲッティ

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

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増し

通常サイズ
(110g)

大盛り
(180g)

¥110増し

2倍盛り
(250g)

¥330増し

※2倍盛りのお取り分けはご遠慮ください。
*マークの2倍盛りは¥400増しとさせていただきます。
Piccolo=70g Normale=110g Grande=180g Doppio=250g

〈トッピング〉 ●ベーコン 1枚
●しめじ 30g 各¥110
●にんにく
以上3種類に限らせていただきます

Bruschette

ブルスケッタ・パン

- ブルスケッタ Bruschetta
フレッシュトマト添え 2枚 ¥420 (1枚 ¥210)
Classica (Pomodoro, Fresco, Basilico)
ツナ添え 2枚 ¥520 (1枚 ¥260)
con Salsa Toninata (Pomodoro, Fresco, Tonno, Basilico)
生ハム添え 2枚 ¥720 (1枚 ¥360)
con Prosciutto (Pomodoro, Fresco, Prosciutto, Basilico)
パン(2枚) ¥110
Pane



ブルスケッタ(フレッシュトマト添え)

Antipasti

前菜



ペーパシ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) ¥1,030
Salsiccia e senape
デヨリソー(辛口)。ビールに合います
あさりのワイン蒸し ¥830
Vongole al vino
きのこトマト とろけるチーズ風味 ¥1,030
Funghi e Pomodoro Saltati con Formaggio
厚切りベーコンのソテー ¥1,030
Lardo Saltati
ベーコンとほうれん草のソテー ¥1,030
Lardo e Spinaci Saltati
エビとフレッシュトマトのソテー ¥1,030
Gamberetti e Pomodoro Fresco Saltati

Insalata

サラダ



グリーンピースサラダ

- グリーンピースサラダ ¥420
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
フレッシュトマトのサラダ ¥470
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 ¥620
Insalata di Rucola e Lattuga
生ハム、ルッコラとレタスのサラダ ¥1,030
Insalata di Prosciutto, Rucola e Lattuga

Bevande

お飲物

ビール

生ビール S ¥400
Birra alla Spina L ¥550

モレッティ ¥650
Birra Moretti

ハウスワイン

グラス(赤/白) ¥400
Bicchieri di Vino (Rosso o Bianco)

カラフェ(赤/白)500ml ¥1,350
Caraffe di Vino 500ml (Rosso o Bianco)

カクテル

カンパリ ¥520
(ソーダ・オレンジ)
CAMPARI con Soda o Succo d'Arancia

レモンチェロ ¥310
Limoncello

レモンチェロ&コーラ ¥520
Limoncello e Coca

ソフトドリンク

ホット

エスプレッソ ¥310
Espresso

カプチーノ ¥310
Cappuccino

紅茶 ¥310
Tè Inglese

アイス

アイスコーヒー ¥310
Caffè Freddo

アイ스티ー ¥310
Tè Freddo

コカコーラ ¥310
Coca Cola

オレンジジュース ¥310
Succo d'Arancia

赤いオレンジジュース ¥620
Succo d'Arancia Rosso

クラブソーダ ¥310
Soda