

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 ¥1,080
(にんにく・鷹の爪)
Aglio, Olio e Pomodoro (Garlic & Red Pepper)

アマトリチアーナ ¥1,380
(ベーコン)
L'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 Mushroom, 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 ¥1,280
(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 ¥1,180
(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



アマトリチアーナ



ブカニエラ

エルビベンドーラ <八百屋風> ¥1,180
(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 Mushroom, Onion, Carrot, Celery, Greenpea & 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 Mushroom, 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 ¥1,380
(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 ¥1,380
(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 ¥1,680
(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

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) ¥500増し

トッピング

- ベーコン 1枚 ¥300
- しめじ ¥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

しめじクリーム ¥1,380
(しめじ・サワークリーム)
Shimeji Mushroom & Cream (Shimeji Mushroom & 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)

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



アリタリア



ロレンツァ

アンチョビきのこクリーム ¥1,680
(しめじ・しいたけ・アンチョビ・サワークリーム)
Anchovy & Mushroom with Cream Sauce (Shimeji & Shiitake Mushrooms, Anchovy & Sour Cream)

アリタリア ¥1,780
(ボロネーゼ・しめじ・生クリーム・鷹の爪)
Alitalia (Shimeji Mushroom, Fresh Cream, Red pepper & Bolognese)

イタリア「アリタリア航空」グループ直伝レシピ

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



是非お試しください

カルボナーラ

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
(しめじ・しいたけ・バター・七味唐辛子)
Mushroom with Kombucha Flavor (Shimeji & Shiitake Mushrooms, Butter & Shichimi)

ボンゴレしめじ <昆布茶風味> ¥1,580
(あさり・しめじ・バター・七味唐辛子)
Vongole with Shimeji Mushroom <Kombucha (Powdered Kelp Tea) Flavor>
(Clam, Shimeji Mushroom, Butter & Shichimi-Togarashi)

『昆布茶』風味のめずらしいスパゲティ



和風きのこ

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 ¥1,630
(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『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
(しめじ・しいたけ・アンチョビ)
Anchovy & Mushroom (Shimeji & Shiitake Mushrooms, Anchovy)

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



アリオオリオ ベーコン添え

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・しめじ・にんにく・鷹の爪)
Estate (Eggplant, Bacon, Shimeji, 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

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) ¥500増し

トッピング

- ベーコン 1枚 ¥300
- しめじ ¥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 ¥280
Bruschetta with Fresh Tomato (1pieces)
- ブルスケッタ ツナ添え 1枚 ¥330
Bruschetta with Tuna (1pieces)
- パン 2枚 ¥200
Bread (2 pieces)



Bevande

お飲物

ビール

- 生ビール S ¥520
Birra alla Spina
- L ¥730
- モレッティ ¥800
Birra Moretti

ハウスワイン

- グラス(赤/白) ¥500
Bicchieri 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

ホット

- エスプレッソ ¥350
Espresso
- カプチーノ ¥350
Cappuccino

アイス

- アイスコーヒー ¥350
Caffè 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
- クラブソーダ ¥350
Soda

Antipasti

前菜



- ボイルソーセージ マスタード添え(6本) ¥1,080
Salsiccia e senape
チョリソー(辛口)ビールに合います
- あさりのワイン蒸し ¥1,130
Vongole al vino
- いかとブロッコリーのソテー ¥1,080
Stir Fried Squid and Broccoli with Garlic
- エビとフレッシュトマトのソテー ¥1,130
Gamberetti e Pomodoro Fresco Saltati
- ベーコンとほうれん草のソテー ¥1,080
Stir Fried Bacon and Spinach

Insalata

サラダ

- フレッシュトマトのサラダ ¥500
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 ¥660
Insalata di Rucola e Lattuga



- グリーンピースサラダ ¥450
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