

1977年、銀座で生まれたあるでん亭。
長年、多くのイタリア人に愛されながら本場の味に育てられました。
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

※大盛り、2倍盛りのお取り分けはご遠慮ください。*Big Size, Double Size = Please refrain from sharing.

トマトソース

TOMATO SAUCE

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)

ハレーゼ ¥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

えびトマト ¥1,480
(えび・アンチョビ・にんにく・鷹の爪・トマトソース)
Shrimp and Tomato (Shrimp, Anchovy, Garlic, Red Pepper and Tomato Sauce)
イタリア風えびチリソース

ツナトマト ¥1,180
(ツナ)
Tuna & Tomato (Tuna)



ブカニエラ



アマトリチアーナ

ベスビアーナ ¥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

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ッティ

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)



ボンゴレビアンコ



アリオオリオ ベーコン添え

いかとブロッコリー ¥1,380
(ブロッコリー・いか・にんにく・ドライトマト・鷹の爪)
Squid and Broccoli (Broccoli, Squid, Garlic, Dry Tomato and Red Pepper)

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)
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 ¥1,480
(あさり・パセリ)
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)

塩味

SIMPLY SALTED

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

きのこベーコン ¥1,380
(ベーコン・しめじ・しいたけ・グリーンピース・鷹の爪)
Mushroom and Bacon (Shimeji and Shiitake Mushrooms, Greenpea and Red Pepper)

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

和風

JAPANESE STYLE

和風明太子 ¥1,380
(明太子・バター)
Mentaiko (Mentaiko & Butter)

和風きのこ ¥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)



和風きのこ

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

クリームソース

CREAM SAUCE

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



ロレンツァ



カルボナーラ

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

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)
イタリアの航空会社 クルー直伝レシピ



アリタリア

スペシャル

★銀座店オリジナル SPECIAL

オリーブトマト(トマトソース) ¥1,280
(オリーブ・ケッパー・アンチョビ・にんにく・トマトソース)
Olive and Tomato (Olive, Capperi, Anchovy and Garlic)

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)



ツナと小エビのフレッシュトマト

価格は全て税込価格です。/ All prices include tax.

1977年、銀座で生まれたあるでん亭。
長年、多くのイタリア人に愛されながら本場の味に育てられました。
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

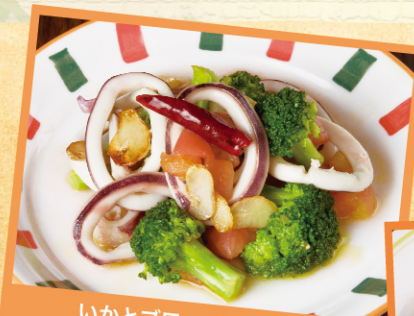
●ベーコン	1枚	¥300
●しめじ		¥160
●にんにく		¥130
●えび		¥400
●いか		¥330
●モッツアレラ		¥330
●ほうれん草		¥150

※大盛り、2倍盛りのお取り分けはご遠慮ください。*Big Size, Double Size = Please refrain from sharing.

Antipasti

前菜

いかとブロッコリーのソテー Stir Fried Squid and Broccoli with Garlic	¥680
ベーコンとほうれん草のソテー Stir Fried Bacon and Spinach	¥680
あさりのワイン蒸し White Wine Braised Clam	¥680
きのことトマトのソテー(銀座限定) Stir Fried Mushrooms and Tomato	¥680



いかとブロッコリーのソテー

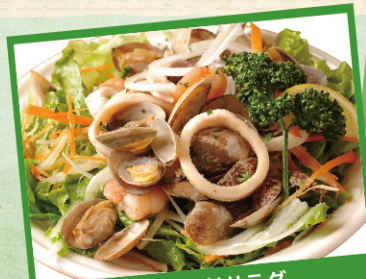


あさりのワイン蒸し

Insalata

サラダ

グリンピースサラダ Greenpea Salad 『あるでん亭』名物オリジナルのドレッシングで、 グリンピースが苦手な方にもおすすめ	¥450
フレッシュトマトのサラダ Fresh Tomato Salad 丸ごと1個のトマトのサラダです	¥500
グリンピースとトマトのサラダ Greenpea and Fresh Tomato Salad	¥900
シーフードサラダ Seafood Salad 熱々のシーフードをのせた一品	¥1,480



シーフードサラダ



グリンピースサラダ

ルッコラとトマトのサラダ Ruccola and Tomato Salad	¥600
(お二人様サイズ) Large Size	¥1,000
コンビネーションサラダ (ブロッコリー・ツナ・トマト・玉ねぎ・レタス) Combination Salad - Broccoli, Tuna, Tomato, Onion and Lettuce	¥850

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 Bruschetta with Fresh Tomato (1pieces)	¥280
パン (2枚) Bread (2 pieces)	¥200



ブルスケッタ(フレッシュトマト添え)

Bevande

お飲物

ビール < Beer >

生ビール Draft Beer	S ¥520
	L ¥730

ハウスワイン < House Wine >

グラス(赤 / 白) Glass Wine (Red / White)	¥500
カラフェ(赤 / 白) 500ml Carafe 500ml (Red / White)	¥1,500

ハイボール < Highball >

トリスハイボール Torys Highball	¥470
コークハイボール Coca Highball	¥530

ソフトドリンク < Soft Drink Ice >

アイスコーヒー Iced Coffee	¥350
アイスオーレ Iced Café au lait	¥350
アイ스티ー Iced Tea	¥350
ウーロン茶 Oolong Tea	¥350
コカコーラ Coca Cola	¥350
ジンジャーエール Ginger Ale	¥350
リンゴジュース Apple Juice	¥350
オレンジジュース Orange Juice	¥350
赤いオレンジジュース Blood Orange Juice	¥430

価格は全て税込価格です。/ All prices include tax.