

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)

アマトリチアーナ ¥1,430  
(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)

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



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 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・玉ねぎ・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 ¥1,430  
(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

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
- 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 ¥1,480  
(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)

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



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”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

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) ¥1,630  
(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 ¥1,680  
(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『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・玉ねぎ・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) ¥600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 ¥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)

## 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

### 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
- ジンジャーエール ¥350  
Ginger Ale
- クラブソーダ ¥350  
Soda

## 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
- あさりのワイン蒸し ¥1,180  
Vongole al vino
- 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
- 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名用 ¥680  
Stir Fried Bacon and Spinach 2名用 ¥1,180

## 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



### ハイボール

- トリスハイボール ¥470  
TORYS High Ball