

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) ¥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

※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 ¥1,130
(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)
- 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 ¥1,330
(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
- 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 ¥1,280
(ツナ)
Tuna & Tomato (Tuna)



プカニエラ



アマトリチアーナ

- 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
- プカニエラ(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 ¥1,430
(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)



ボンゴレビアンコ



アリオオリオ ベーコン添え

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 ¥1,680
(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
- きのこベーコン ¥1,480
(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『ポパイ』の愛称で知られているスパゲティ
- いかとブロッコリー ¥1,430
(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)

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) ¥1,630
(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

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

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) ¥1,380
(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



アリタリア

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

※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 ¥680
Stir Fried Squid and Broccoli with Garlic
- ベーコンとほうれん草のソテー ¥680
Stir Fried Bacon and Spinach
- あさりのワイン蒸し ¥680
White Wine Braised Clam
- きのこトマトのソテー(銀座限定) ¥680
Stir Fried Mushrooms and Tomato



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

- グリーンピースサラダ ¥480
Greenpea Salad
『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 ¥580
Fresh Tomato Salad
丸ごと1個のトマトのサラダです
- グリーンピースとトマトのサラダ ¥980
Greenpea and Fresh Tomato Salad
- シーフードサラダ ¥1,480
Seafood Salad
熱々のシーフードをのせた一品



シーフードサラダ



グリーンピースサラダ

是非お試し
ください

- ルッコラとトマトのサラダ ¥780
Ruccola and Tomato Salad
- (お二人様サイズ) ¥1,380
Large Size
- コンビネーションサラダ ¥1,280
(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

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)
- 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 < Beer >

- 生ビール ¥520
Draft Beer S
- L ¥730

ハウスワイン < House Wine >

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

ハイボール < Highball >

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

ソフトドリンク < Soft Drink Ice >

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