

デュラム小麦を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 POMODORO

## トマトソース

アリオ オリオ ポモドーロ ￥1,130

(にんにく・鷄の爪)  
Aglio, Olio e Pomodoro (Garlic & Red Pepper)

アマトリチアーナ ￥1,430

(ペーコン)  
Amatriciana (Bacon)  
ペ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ッティ

チョチャーラ ￥1,530

(ペーコン・しいたけ・にんにく・マジョラム)  
Ciociara (Bacon, Shiitake Mushrooms, Garlic & Marjoram)

バレーゼ ￥1,580

(ペーコン・ブロッコリー・にんにく・鷄の爪・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・鷄の爪)  
Vesivana (Clam, Shrimp & Red pepper)  
辛味の効いたアサリとエビのスパゲッティ



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 Mushrooms, Onion, Carrot, Celery, Greenpeas & 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ッティ

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 Mushrooms, Anchovy & Butter)  
ツナがたっぷりと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)

## 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

(ヒラタケ・しいたけ・バター・七味唐辛子)  
Mushrooms with Kombucha Flavor (Mushrooms, Butter & Shichimi)

ボンゴレしきのこ(昆布茶風味) ￥1,630

(あさり・ヒラタケ・バター・七味唐辛子)  
Vongole with Mushrooms <Kombucha (Powdered Kelp Tea) Flavor> (Clam, Mushrooms, Butter & Shichimi-Togarashi)

『昆布茶』風味のめずらしいスパゲッティ



和風きのこ

## ゆであげスパゲッティ Al dente あるでん亭

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)	通常サイズ (110g)	大盛り (180g)	2倍盛り (250g)
¥50引き	¥300増し	¥600増し	

### トッピング

●ベーコン	1枚	¥300
●ヒラタケ		¥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

きのこクリーム ￥1,480  
(ヒラタケ・サワークリーム)  
Mushrooms & Cream Sauce (Mushrooms & 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 ￥1,680  
ロレンツア ￥1,680  
(ペーコン・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  
ロレンツア

アリタリア ￥1,780  
(ボロネーゼ・ヒラタケ・生クリーム・鷄の爪)  
Alitalia (Mushrooms, 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  
(ペーコン・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

## 塩味 IN BIANCO

アリオ オリオ ペペロンチーノ ￥980  
(にんにく・鷄の爪)  
Aglio, Olio e Peperoncino (Garlic & Red Pepper)



アリオ オリオ ベーコン添え ￥1,680  
(ペーコン・にんにく・鷄の爪)  
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  
(ペーコン・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『ボパイ』の愛称で知られているスパゲッティ

アンチョビのこ ￥1,380  
(ヒラタケ・しいたけ・アンチョビ)  
Anchovy & Mushrooms

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)  
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 ￥1,780  
(なす・ペーコン・ヒラタケ・にんにく・鷄の爪)  
Estate (Eggplant, Bacon, Mushrooms, 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, Sqid, 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ッティ

スペシャル★  
トリエ京王調布店 限定!!

カチャトラ ￥1,630  
(鶏肉・ひらたけ・グリーンピース・玉葱・バター)  
Cacciatora (Chicken, Oyster Mushrooms, Green Peas, Onion, Butter)

エビとペーコンのフレッシュトマト ￥1,580  
(エビ・ペーコン・トマト・ニンニク・鷄の爪)  
Shrimp and Bacon in Fresh Tomato Sauce (Shrimp, bacon, tomato, garlic, red chili pepper)

価格は全て税込価格です。/ All prices include tax.

# Spaghetti

デュラム小麦を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

## 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 (1piece)

ブルスケッタ ツナ添え 1枚 ¥380  
Bruschetta with Tuna (1piece)

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)

## Antipasti

前菜



ベーコン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) ¥1,180  
Salsiccia e senape

チョリソー(辛口) ビールに合います

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

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

あさりのワイン蒸し ¥1,180  
Vongole al vino

エビとフレッシュトマトのソテー ¥1,130  
Gamberetti e Pomodoro Fresco Saltati

## Bevande

お飲物

### ビール

サッポロ黒ラベル 小瓶 ¥400  
Beer(Sapporo Black Label) Small Bottle 334ml

### ハウスワイン

グラス(赤/白) ¥500  
Glass Wine (Red/White)

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

### ソフトドリンク

アイスコーヒー ¥350  
Caffé Freddo

アイスティー ¥350  
Té Freddo

コカコーラ ¥350  
Coca Cola

オレンジジュース ¥350  
Succo d'Arancia

### スパゲッティのサイズ

ミニ (70g)	通常サイズ (110g)	大盛り (180g)	2倍盛り (250g)
¥50引き	¥300 増し		

### トッピング

●ベーコン	1枚	¥300
●ヒラタケ		¥160
●にんにく		¥130
●えび		¥400
●いか		¥330
●モツツアレラ		¥330
●ほうれん草		¥150