

# Spaghetti

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

## 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)  
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 Mushrooms, 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

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



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 Mushrooms, 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

## 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  
●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

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



カルボナーラ



アリタリア

アンチョビきのこクリーム ¥1,680  
(ヒラタケ・しいたけ・アンチョビ・サワークリーム)  
Anchovy & Mushrooms with Cream Sauce (Mushrooms, Anchovy & Sour Cream)

アリタリア ¥1,780  
(ボロネーゼ・ヒラタケ・生クリーム・鷹の爪)  
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  
(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



ロレンツァ

## 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『ボパイ』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  
(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



アリオオリオ ベーコン添え



ボンゴレビアンコ

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・ヒラタケ・にんにく・鷹の爪)  
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

## 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ティ



和風きのこ



カチャトラ



エビとベーコンのフレッシュトマト

## 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・グリンピース・玉葱・バター)  
Cacciatora (Chicken, Oyster Mushrooms, Green Peas, Onion, Butter)

エビとベーコンのフレッシュトマト ¥1,580  
(エビ・ベーコン・トマト・ニンニク・鷹の爪)  
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.



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
●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

## 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)

## 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

## 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  
Caff  Freddo

アイスティー ¥350  
T  Freddo

コカコーラ ¥350  
Coca Cola

オレンジジュース ¥350  
Succo d'Arancia