

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)
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
- 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



- 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



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
(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



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



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・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
(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



カルボロッソ

NSスペシャル★

- カルボロッソ** ￥1,580
(ベーコン・卵・生クリーム)
Carbonara Rosso (bacon, eggs, cream)
- 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)

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)

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



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

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

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

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

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

Bicchiere di Vino (Rosso o Bianco)

ソフトドリンク

アイスコーヒー ¥350

Caffé Freddo

アイ스티ー ¥350

Té Freddo

コカコーラ ¥350

Coca Cola

オレンジジュース ¥350

Succo d'Arancia