



2017年5月
株式会社 WDI

焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」
スペシャルメニュー『パクチーと鶏肉 レモンバター風味』

2017年5月10日（水）～ 6月下旬（予定）

焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」はもちもち食感の極太スパゲティ麺を、やみつきになる濃い目のソースで豪快に炒めて仕上げるレストランとして、都内に5店舗を展開しています。

その「ロメスパバルボア」では、5月10日（水）から、スペシャルメニュー『パクチーと鶏肉 レモンバター風味』を全店で販売します。『パクチーと鶏肉 レモンバター風味』は、小松菜、玉ねぎと共に炒めたもちもち食感の極太麺に、特製のレモンバター風味のソースで味付けし、仕上げにパクチーをトッピングした一品。混ぜて食せば、塩ベースのシンプルな味わいに柑橘のフレッシュさとリッチなバターテイストが加わり、エスニックを思わせるパクチーの独特な香りが鮮烈なアクセントをもたらします。

また、パクチーの独特の味と香りにはまる“パクチスト”が続出している昨今、「ロメスパバルボア」でも、そのリクエストに応えるべく、追加でパクチーをトッピングする“追いパクチー”にも対応いたします（プラス100円）。



スペシャルメニュー『パクチーと鶏肉 レモンバター風味』



虎ノ門店

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー『パクチーと鶏肉 レモンバター風味』：販売概要■

- ・料理： パクチーと鶏肉 レモンバター風味
- ・期間： 2017年5月10日（水）～ 6月下旬（予定）
- ・価格： 並盛り（350g）700円／大盛り（500g）900円／特盛り（700g）1,150円
パクチートッピング追加 100円（全て税込）
- ・店舗： 霞ヶ関飯野ビル店 / 虎ノ門店 / 日本橋室町店 / 神田小川町店 / 御徒町アメ横店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■「ロメスパバルボア」：店舗一覧

・霞ヶ関飯野ビル店	千代田区内幸町 2-1-1	飯野ビルディング B1	TEL.03-5521-5312
・虎ノ門店	港区虎ノ門 1-16-2	岩尾ビル 1F	TEL.03-5510-6821
・日本橋室町店	中央区日本橋室町 4-3-12	DK 大洋堂ビル 1F	TEL.03-3273-3088
・神田小川町店	千代田区神田小川町 2-6	小池ビル B1	TEL.03-3518-6166
・御徒町アメ横店	台東区上野 4-2-1	江戸っ子ビル B1	TEL.03-5816-8221

■公式ホームページ：<http://romespa-balboa.com/>

■公式 Facebook：<https://www.facebook.com/RomeSpa.Balboa>

■「ロメスパバルボア」：レギュラーメニュー



・ナポリタン

「ロメスパバルボア」の看板メニュー。味の決め手は、甘さをおさえた昔懐かしい自家製ナポリタンソース。

・青じそトマト

シンプルな塩ベースの味付けに、トマトの酸味と青じその爽やかな香りがマッチして、さっぱりとした味わいです。

・ぼっかけ（牛スジとコンニャク煮込み）

神戸発祥の牛スジとコンニャクの甘辛煮“ぼっかけ”をトッピングした、常連のお客さまに人気の名物メニュー。

・しょうゆアサリ

しょうゆとアサリの黄金コンビ。アサリの風味に、しょうゆの香ばしい香りが交わり、食欲をかき立てます。

・明太子

女性の1番人気メニュー。明太子の程よい辛味が、香ばしく炒めた極太麺と相性抜群です。

・ミートカレー

挽肉をふんだんに使い、スパイスが効いたカレーソースがもっちり極太麺によく絡みます。

●並盛り 600 円 ●大盛り 750 円 ●特盛り 950 円 ●メガ盛り 1,200 円



※全メニュー共通価格（税込）です。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp