



焼きスパゲティ専門店「ロマスパバルボア」  
あのポテトチップスがスパゲティに！？  
**期間限定スペシャルスパゲティ「サワークリームオニオン風」**

販売期間：2021年9月1日（水）～10月中旬（予定）

パンチの効いたクセになる味わいの焼きスパゲティ専門店として都内に5店舗を展開している「ロマスパバルボア」では、スペシャルメニュー「サワークリームオニオン風」を9月1日（水）より期間限定で販売します。



ロマスパバルボアが提供するスパゲティは、茹で上げ後に一晩寝かせた極太麺のスパゲティを各種ソースと共に豪快に炒めて仕上げる“路面スパゲティ”の通称を持つ焼きスパゲティです。濃い目でパンチの効いた、やみつきになる味わいが特徴で、その圧巻のボリュームも魅力の一つ。アルデンテにあげたイタリアンパスタとは異なる、日本の麺文化・洋食文化から生まれたスパゲティです。

そのロマスパバルボアから、このたび期間限定で登場するスペシャルメニューが「サワークリームオニオン風」。“あの”ポテトチップスの人気フレーバーをイメージし、サワークリームの酸味とオニオンの旨味を生かした濃厚な味わいの創作スパゲティです。もちもち食感の極太スパゲティを、特製サワークリームソース、小松菜、玉ねぎと共に炒めあわせ、フライドオニオンをトッピングしました。豪快に混ぜ合わせてお召し上がりください。後引く旨さにフォークが止まらなくなることを請け合いです。

常に美味しい一皿を追求し、既成概念にとらわれることなくチャレンジし続ける、ロマスパバルボアのこれからにも、ぜひご期待ください。

■ 「ロマスパバルボア」スペシャルメニュー「サワークリームオニオン風」販売概要

- ・メニュー名： サワークリームオニオン風
- ・販売期間： 2021年9月1日（水）～10月中旬（予定）
- ・価格： 並盛り（350g）750円／大盛り（500g）950円／特盛り（700g）1,200円  
※すべて税込、御徒町店では各サイズ20円引きとなります。
- ・販売店舗： 虎ノ門店 / 日本橋室町店 / 霞ヶ関飯野ビル店 / 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■「ロメスパバルボア」：店舗一覧

・霞ヶ関飯野ビル店	東京都千代田区内幸町 2-1-1 飯野ビルディング B1	TEL.03-5521-5312
・虎ノ門店	東京都港区虎ノ門 1-16-2 岩尾ビル 1F	TEL.03-5510-6821
・日本橋室町店	東京都中央区日本橋室町 4-3-12 DK 大洋堂ビル 1F	TEL.03-3273-3088
・神田小川町店	東京都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	東京都台東区上野 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ったカレーソースをトッピング。スパイスが効いたカレーソースともっちり極太麺が相性抜群。

※神田小川町店、御徒町アメ横店では「特製ミートソース」の提供となります。

●並盛り 650 円    ●大盛り 750 円    ●特盛り 950 円    ●メガ盛り 1,250 円



※価格は税込、店舗により商品価格が異なる場合がございます。

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)