

1977 年創業から変わらぬ味で人気のスパゲッティ専門店 「あるでん亭」が新宿 NS ビルに 5 月 14 日(水)新店をオープン！ あの人気メニューが「あるでん亭新宿 NS ビル店」限定で復刻

ジローレレストランシステム株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:岡本裕之)は、1977 年創業から変わらぬレシピで根強い人気を誇るスパゲッティ専門店「あるでん亭」の新店舗を、新宿 NS ビルにオープンします。



新宿で 3 店舗目となる「あるでん亭新宿 NS ビル店」のオープンを記念して、懐かしのあの味「カルボロッソ」(1,580 円)が NS ビル店限定で復刻！トマトクリームベースの濃厚な味わいにピリ辛のアクセント、まろやかな卵黄が絡む味わいはやみつきの美味しさです。さらに！オープンから 5 日間限定で毎日先着 200 名様にオリジナル缶バッジ全 6 種からランダムでおひとつをプレゼント！ぜひこの機会に、新しく仲間入りした NS ビル店にお立ち寄りください！

※缶バッジは数がなくなり次第、配布終了となります

【あるでん亭とは】

あるでん亭は、1977 年に銀座で創業しました。店名の通りアルデンテにこだわったスパゲッティ専門店として多くのファンに愛されてきました。特注の“回転式茹で釜”で絶妙な茹で加減に仕上げたコシの強い麺が特徴で、創業当時より守り続けるレシピはイタリアをはじめとする海外の著名人も通うほど。イタリアの航空会社のクルーから直接教わったレシピ「アリタリア」はあるでん亭の看板メニューのひとつです。



2017 年 3 月にソニービル閉館と共に 44 年の歴史に幕を下ろした銀座 1 号店

■看板スパゲッティをご紹介

※価格はすべて普通盛りの税込価格です

※メニューは、ミニ、普通盛り、大盛り、2倍盛りをご用意しております

『カルボナーラ』1,480 円 （ベーコン・ブラックペッパー・卵・生クリーム）

生クリームをほとんど使わずに、卵黄で仕上げた本場イタリアの味。カリッと焼いたベーコンと粗挽きのブラックペッパーの香りがあとを引きます。



『アリオ オリオ ベーコン添え』1,680 円 （ベーコン・にんにく・鷹の爪）

ジューシーな厚切りベーコンをどどんと4枚も乗せたペペロンチーノ。にんにくの香りと、ほどよいオイル感のスパゲッティが食欲をそそります。



『アリタリア』1,780 円 （ボロネーゼ・しめじ・生クリーム・鷹の爪）

イタリア航空会社のクルー直伝のレシピで作られたスパゲッティ。濃厚な生クリームソースにボロネーゼの酸味が絡む絶妙な味わいがクセになります。



【店舗情報】

店舗名：あるでん亭 新宿 NS ビル店

住所：〒163-0801 東京都新宿区西新宿 2-4-1

新宿 NS ビル 1 階

営業時間：[月～金] 11:00～21:00 [土日祝] 11:00～20:00

座席数：19 席



写真は外観イメージです。

【取材・問い合わせ先】

ジローレストランシステム(株) 松本 (080-1014-1036)

[TEL] 03-6381-6027 [FAX] 03-6300-9041 [MAIL] k_matsumoto@giraud.co.jp
