



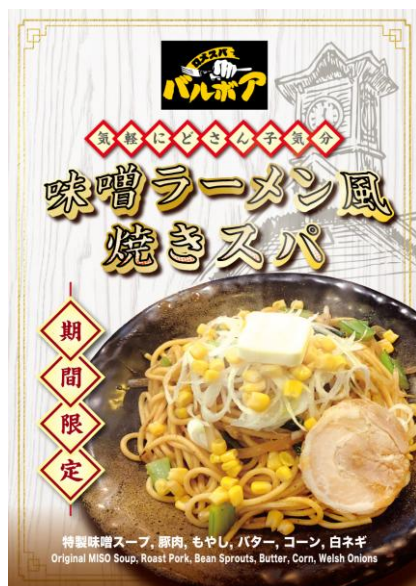
焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」

味噌ラーメンが焼きスパゲティに憑依した！味噌の魂がスパゲティで覚醒！

期間限定スペシャルスパゲティ「味噌ラーメン風 焼きスパ」

販売期間：2025年12月8日（月）～2026年1月末（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「ロメスパバルボア」（虎ノ門店／霞ヶ関飯野ビル店）では、期間限定スペシャルメニューとして「味噌ラーメン風 焼きスパ」を、12月8日（月）から販売します。



ロメスパバルボアが提供するの、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。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、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。

「味噌ラーメン風 焼きスパ」は、モチモチ食感のスパゲティを特製味噌スープで豪快に炒め上げた一品。味噌の濃厚な香りとコクを麺に染み込ませながら、シャキッと火が通ったもやしの歯ざわり、はじけるコーンの甘さ、チャーシューの旨味を一体化しています。仕上げにひとかたまり落としたバターがゆっくり溶け、味噌の香りと溶け合っ、ツヤとコクが一気に深まったところに、トッピングの白ネギがアクセントとなり、初体験ながらなぜか懐かしい味わいが口に広がります。どこか新しく、どこか懐かしい一皿をどうぞ。

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー 販売概要

メニュー名：味噌ラーメン風 焼きスパ

販売期間：2025年12月8日（月）～2026年1月末（予定）

価格：並盛り（350g）950 円／大盛り（500g）1,100 円／特盛り（700g）1,400 円／メガ（1000g）1,800 円

販売店舗：・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

【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 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

■公式ホームページ：<https://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。

・ミートソース

挽肉たっぷりの濃厚ミートソースと香ばしく炒めた極太麺のコラボレーション。シンプルだからこそ愛される人気メニュー。

・焼きカルボナーラ

特製カルボソースのまろやかさと、ベーコンの香ばしさがクセになる「やみつき」の逸品！温泉卵トッピングがおすすめ。

●並盛り 800 円～ ●大盛り 950 円～ ●特盛り 1,200 円～ ●メガ盛り 1,550 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