



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」
春の息吹を感じる、優しい味わいのスパゲティが登場！
期間限定スペシャルスパゲティ「菜の花とカニカマクリーム」

販売期間：2023年2月1日（水）～3月下旬（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3店舗を展開している「ロメスパバルボア」では、春の食材である菜の花と、「香り箱」の異名を持つ、かのに風味たっぷりのカニカマを使用し、ホワイトソースで仕上げたスペシャルスパゲティ「菜の花とカニカマクリーム」を、2月1日（水）から3月下旬（予定）までの期間限定で販売します。



ロメ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。

そのロメスパバルボアから、このたび期間限定で登場するスペシャルメニューが、春の味覚である菜の花と蟹の旨味をホワイトソースに合わせたスパゲティ「菜の花とカニカマクリーム」です。リーズナブルプライスで高級な味わいをお楽しみいただけるよう、今回はカニカマを使用。侮るなかれ、別名「香り箱」とも呼ばれるカニカマの旨味がホワイトソースに溶け込み、濃厚かつ旨味たっぷりの味わいに仕上がっており、そこに加わる菜の花のほろ苦さが春の訪れを感じさせてくれます。

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「菜の花とカニカマクリーム」販売概要

- ・メニュー名： 菜の花とカニカマクリーム
- ・販売期間： 2023年2月1日（水）～3月下旬（予定）
- ・価格： 並盛り（350g）850円／大盛り（500g）1,000円／特盛り（700g）1,250円
- ・販売店舗： 虎ノ門店／霞ヶ関飯野ビル店／池袋サンシャイン店

【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 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
- ・池袋サンシャイン店 東京都豊島区東池袋 3-1-2 アルパ 3F TEL.03-6812-1808

■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。
※池袋サンシャイン店では「特製ミートソース」の提供となります。

- 並盛り 700 円～
- 大盛り 850 円～
- 特盛り 1,000 円～
- メガ盛り 1,300 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