



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」  
スパゲティと焼きそばが奇跡の融合!?  
秋祭り気分も味わえる、ありそうでなかった B 級グルメファン垂涎の一皿が復刻!  
期間限定スペシャルスパゲティ「屋台風ソース焼スパ」

販売期間：2023年9月4日（月）～10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、秋祭りの季節に向け、国民食ともいえる“焼きそば”を“焼きスパゲティ”としてアレンジしたスペシャルスパゲティ「屋台風ソース焼スパ」を、9月4日（月）から10月末（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「屋台風ソース焼スパ」です。2019年に期間限定メニューとして初登場、「スパゲティと焼きそば、奇跡の融合」と話題になった異色メニューがついに復活します。B級グルメ、そして家庭の定番手抜き食（？）の焼きそばをアレンジ、もちもち食感の極太スパゲティを豚肉、玉ねぎ、キャベツなど焼きそばの定番具材と共に、野菜・果実の旨味と香辛料が特長のオタフク焼そばソースで焼き炒めた異色の逸品となっています。香ばしく炒めあげた味わいは、お祭りでも人気の屋台風の仕上がり。これまた定番トッピングの青のり、紅しょうがを添えてご提供します。

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「屋台風ソース焼スパ」販売概要

- ・メニュー名：屋台風ソース焼スパ
- ・販売期間：2023年9月4日（月）～10月末（予定）
- ・価格：並盛り（350g）900円／大盛り（500g）1,050円／特盛り（700g）1,350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。

### ・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。

※池袋サンシャイン店では上記に加え「ミートソース」を提供しています。

●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