



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」

メキシコとアメリカと日本とイタリアの食文化がしっちゃかめっちゃか…旨いんだからいいじゃん！

期間限定スペシャルスパゲティ「チリ&ビーンズ」

販売期間：2024年1月9日（火）～2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、メキシコ料理が由来でアメリカ南部テキサス州発祥の郷土料理“チリコンカン”をアレンジしたスペシャル焼きスパゲティ「チリ&ビーンズ」を、1月9日（火）から2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「チリ&ビーンズ」です。チリ&ビーンズ、別名“チリコンカン”を焼きスパゲティでアレンジ。チリコンカンは、ひき肉とキドニービーンズ（赤いんげん豆）を、スパイスと共にトマトソースで煮込んだ、メキシコ料理を由来とするアメリカ南部テキサス州発祥の郷土料理ですが、これをイタリアンから派生した日本発祥の焼きスパゲティに応用し、さらに進化したオリジナルメニューに仕上げました。オニオン、小松菜と共に、焼き炒めたもちもち食感の極太スパゲティにトッピング。豪快に混ぜ合わせてお召し上がり下さい。さらに、最強ベストトッピングアイテムとして「レッドチェダーチーズ」（+200円）をご用意しています。

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「チリ&ビーンズ」販売概要

- ・メニュー名：チリ&ビーンズ
- ・販売期間：2024年1月9日（火）～2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