



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」
夏の紫外線ダメージを受けた肌を焼きスパゲティでケア！
期間限定スペシャルスパゲティ「トマごろナポリタン」
販売期間：2024年9月9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、トマトを約1個分使用したスペシャル焼きスパゲティ「トマごろナポリタン」を9月9日（月）から10月末（予定）までの期間限定で販売します。



「トマトが赤くなると医者が青くなる」と言われるほど、優秀な働きがある食材、トマト。トマトには抗酸化作用のほか、生活習慣病を予防する働きや紫外線によるお肌のダメージを防ぐなど美肌の面でも優れた特徴があるリコピンが豊富に含まれており、暑い夏を乗り越えてダメージを受けた体には欠かせない野菜の一つです。そんなトマトを約一個分使用し、仕上げたのが「トマごろナポリタン」です。

焼きスパゲティのメニューの中でもダントツの人気を誇るナポリタンをアレンジ、フレッシュトマトを約1個分プラスし、茹で上げ後に一晩寝かせたもちもち食感の極太スパゲティとベーコン、玉ねぎ、小松菜、特製ナポリタンソースと共に焼き炒めました。リコピンは、加熱することにより体内に吸収しやすくなるそう！例年に増して酷暑となった今夏、体へのダメージを焼きスパゲティで回復！がこれからのトレンドになるかも！？

■「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「トマごろナポリタン」販売概要

- ・メニュー名： トマごろナポリタン
- ・販売期間： 2024年9月9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 750 円～ ●大盛り 900 円～ ●特盛り 1,150 円～ ●メガ盛り 1,500 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