



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」

固定概念なんて、捨てちゃえばいい。ピザで愛され続ける黄金コンビをナポリタンで。

期間限定スペシャルスパゲティ「ハワイアン ナポリタン」

販売期間：2026 年 8 月 5 日（水）～9 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、ハワイアンピザから着想を得た期間限定スペシャルメニュー「ハワイアン ナポリタン」を、8 月 5 日（水）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。

このたび登場するスペシャルメニュー「ハワイアン ナポリタン」は、ハワイアンピザをインスパイアした、新感覚の焼きスパゲティ。香ばしく炒め上げたスパゲティに、ジューシーなパインアップルの甘酸っぱさとベーコンの旨み・塩気が絶妙にマッチ。タマネギの甘み、小松菜の食感がアクセントとなり、仕上げの特製ヨーグルトソースが全体を爽やかにまとめます。「甘い」と「しょっぱい」が織りなす、一度食べるとクセになる味わいです。

■「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：T ハワイアン ナポリタン

販売期間：2026 年 8 月 5 日（水）～9 月末（予定）

価格：並盛り（350g）1,000 円／大盛り（500g）1,150 円／特盛り（700g）1,450 円／メガ（1000g）1,850 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

■ 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 850 円～

●大盛り 1,000 円～

●特盛り 1,250 円～

●メガ盛り 1,600 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