



焼きスパゲティ専門店「ロメスパバルボア」
沖縄焼きスパ食べに^{めん}麺そーれ！
期間限定スペシャルスパゲティ「ゴーヤーチャンプルー」
販売期間：2024年7月8日（月）～8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、沖縄の代表家庭料理をアレンジしたスペシャル焼きスパゲティ「ゴーヤーチャンプルー」を7月8日（月）から8月末（予定）までの期間限定で販売します。



「チャンプルー」とは沖縄の方言で「ごちやませ」という意味で、豆腐と様々な食材を炒めた料理のこと。なかでも野菜の王様とも言われるニガウリを使った「ゴーヤーチャンプルー」は、沖縄県を代表する郷土料理として、日本中で愛されているのは、皆さんもご存知の通り。

ロメスパバルボアでは、このゴーヤーチャンプルーを焼きスパゲティでアレンジしました。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を、ランチョンミート、厚揚げ、炒りたまご、玉ねぎと共に焼き炒め、仕上げに鰹節をトッピング。豪快に混ぜ合わせてお召し上がり下さい。食欲を増す働きがあるというニガウリ独特のほのかな苦み、香ばしいニンニク醤油とゴマ油の香りが、夏の胃袋を刺激します。

■ 「ロメスパバルボア」スペシャルメニュー「ゴーヤーチャンプルー」販売概要

- ・メニュー名： ゴーヤーチャンプルー
- ・販売期間： 2024年7月8日（月）～8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