

19th Anniversary



アレッタ19周年大創業記念

「世界のグルメ物産展」

2019.1.15~3.14

世界30カ国の歴代人気グルメが、サンリブシティ小倉に大集合。

アレッタが誕生した2月は、大創業感謝月間!!

1. [平日ランチ限定]

ソフトドリンク
バーセット
350円 ▶ 200円
(税別) (税別)

2. [土日祝日のランチ限定]

デザートパラダイス
でデザートの種類が
いつも以上に登場!

3. [平日ディナー限定]

飲み放題120分 1,300円(税別)
▼ 60分 90分 120分
500円 750円 1,000円
(税別) (税別) (税別)

4. [土日祝日のディナー限定]

ワンポンドステーキ
約450gをプレゼント!
※先着10組様限定で
入店順となります。

5. [創業日の2/8(金)限定]

ランチ (ソフトドリンクバー付き)
1,868円 ▶ 1,500円
(税込) (税込)
ディナー (ソフトドリンクバー付き)
2,408円 ▶ 2,000円
(税込) (税込)

世界30カ国の料理をお子様も一緒に楽しめる!! 「世界のグルメ物産展」攻略MAP

創業19周年を迎えたアレッタでは、歴代の人気料理、それも30カ国の料理が一度に楽しめる物産展を開催します。アジアからオーストラリア、アフリカ、ヨーロッパ、南北アメリカまで、グルメで巡る世界一周旅行をお楽しみください。

食べた料理にチェック して、グルメで巡る世界一周制覇にチャレンジしよう!! さらに、全部で5つある「?」のメニュー名を当てる『世界のグルメ王選手権』も開催。分かったら、専用シートに記入してスタッフに渡してね。抽選で豪華賞品がもらえるよ!!

英国 トライフルケーキ (イギリス)
「余りもの」という意味のイギリス発祥のデザート。カスタードやスポンジケーキ、フルーツなどを層状に重ねた、焼かないケーキ。

ベルギー ホワイトチョコの〇〇〇 (ベルギー)
チョコで有名なベルギーからは、泡を意味する真っ白いアレが登場。

スウェーデン ショットブッラール (スウェーデン)
スウェーデンで最もポピュラーな料理。ミートボールのホワイトソースがけは、お子様にもオススメ。

ロシア ボルシチ (ロシア)
ロシアを代表するスープは、実はウクライナの伝統料理。近頃話題のピーツを使ったとっても色鮮やかなスープ。

カナダ プーティン (カナダ)
カナダの代表的な料理がコレ。グレイビーソースとチーズをたっぷりかけた贅沢なフライドポテト。

アメリカ NYチーズケーキ (アメリカ)
ニューイングランドの定番スイーツ。しっとり、濃厚なチーズの味わいが特徴です。

オランダ ヤン・ハーゲルビスケット (オランダ)
オランダの伝統的なお菓子。スパイシーなシナモンの風味がコーヒーとよく合います。

ドイツ シュワルツベルダートルテ (ドイツ)
ドイツの伝統的なお菓子。チョコレートケーキの一種で、「黒い森のサクランボ酒ケーキ」を意味する。

セルビア ヘルシームサカ (セルビア)
地中海沿岸の伝統的な野菜料理。たっぷりの野菜にベシャメルソースをかけて焼き上げた、野菜のラザニア。

中国 蒸し鶏の塩葱ソース (中国)
中華料理定番の前菜。ふっくらジューシーな鶏肉と塩葱ソースの相性も抜群。

韓国 春雨のチャプチェ (韓国)
韓国の伝統的なお惣菜。甘辛い味付けが後を引く美味しさ。

メキシコ ワカモレ&ディップ (メキシコ)
メキシコ料理で人気のサルサ(ソース)。アボカドをたっぷり使用したワカモレは、トルティージャ・チップスと一緒に。

イタリア シェフ気まぐれ色々パスタ (イタリア)
イタリアと言えば、やっぱりパスタ。日替わりで様々なパスタが登場しますよ。お楽しみに!!

ギリシャ サントリーニ風 〇〇〇 (ギリシャ)
ギリシャで大人気の、クルミがたっぷりのチョコレート菓子。

インド タンドリーチキン (インド)
言わずと知れたインドの伝統料理。芳ばしい香りが食欲をそそります。

日本 コーンスープ (日本)
みんな大好きなコーンスープ。実は日本発祥の料理って知ってました?

フィリピン チキンアドボ (フィリピン)
リゾート地、セブ島の名物。醤油やピネガーに漬けて煮込んだ料理で、ご飯と一緒に食べてもOK。

エクアドル セビーチェ (エクアドル)
南米で人気の魚介のマリネ。エクアドル風はつゆだくが特徴的。

スイス アルペンマカロニ (スイス)
スイスの山小屋料理の一つ。ジャガイモとマカロニをたっぷりのチーズソースであえた料理で、カリカリに揚げた玉ねぎがポイントです。

モロッコ 三種のタブレ (モロッコ)
アフリカ発祥のフレンチの定番メニュー。世界一小さなパスタ「クスクス」のもちもちとした食感を、三種の味で楽しんで。

タイ ピリ辛が癖になる 〇〇〇〇 (タイ)
タイ東北エリアの家庭料理。鶏そぼろのサラダなんだけど、ピリ辛でお酒も進みます。

台湾 ルーローファン (台湾)
台湾屋台の定番B級グルメ。八角を効かせた本場の味わいは、おかわり必至。

ペルー カウサ (ペルー)
ペルー原産のジャガイモを使った郷土料理。黄色い唐辛子を合わせたポテトサラダで、見た目はケーキのよう。

ブラジル フェイジョアーダ (ブラジル)
ブラジル国民一押しのかみ付き料理。フェイジョオン(豆)と豚肉をじっくり煮込んだ一品は栄養も満点。

エジプト フムス (エジプト)
ひよこ豆をペーストにした中東の伝統食。低カロリー・高タンパクで、ダイエット食としてアメリカで大人気。

インドネシア ビサゴレン (インドネシア)
パリの禁断スイーツ。インドネシアの揚げバナナで、女子は必食です。

オーストラリア カボチャのバニラロースト (オーストラリア)
アレッタ創業当初からの人気メニュー。カボチャとバニラビーンズの甘い風味がよく合う、お子様にもオススメの一品。

アルゼンチン ナティヤスピウラナス (アルゼンチン)
アルゼンチンの名物プリン。キャラメル甘い香りがベツバラを刺激して、何個でも食べれそう!!

チリ 〇〇〇〇・アル・サルサチリマト (チリ)
魚介料理が豊富なチリからは、魚介のトマトソース煮込みがエントリー。

フランス ローストポーク シャルクティエール (フランス)
フランスのピストロでは外せない定番料理。ピクルスとマスタードの優しい酸味が効いたソースで食べるローストポークは絶品。

スペイン 砂ズリとキノコのアヒージョ (スペイン)
アレッタ定番の人気メニュー。アヒージョとは小さなニンニクのことで、その名の通りニンニクの香りが効いた一品。パゲットと一緒にどうぞ。

ワールドキッチンスタジアム
アレッタ サンリブシティ小倉店
北九州市小倉南区上葛原2-14-1 サンリブシティ小倉1階
TEL.093-951-5115 <http://www.aletta.info>



[ランチ] 11:00~15:30 (LO15:00)	大人1,380円(税別)	子供 780円(税別)	キッズ480円(税別)
[ディナー] 17:30~22:00 (LO21:00)	大人1,880円(税別)	子供1,080円(税別)	キッズ580円(税別)
☎ ソフトドリンクバーセット350円(税別) / 飲み放題プラン(120分) 1,300円(税別) / 飲み放題プラン(150分) 1,600円(税別)			

※大人(中学生以上) / 子供(小学生) / キッズ(4歳以上) / 3歳以下のお子様は無料です。 ※ソフトドリンクバーのみのご注文は500円(税別)。