



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

「夏のおすすめパスタ」

2016年6月15日(水)～ カプリチオーザ国内全店(一部店舗除く)



夏の冷たいパスタ

海老とアボカド、レモンを効かせたサーモンクリームソース



カラブリア産唐辛子のスパゲティ

海老・タコ・夏野菜たっぷりのトマトソース

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、6月15日(水)から夏季限定メニュー「夏の冷たいパスタ 海老とアボカド、レモンを効かせたサーモンクリームソース」(1,180円・税抜)と「カラブリア産唐辛子のスパゲティ エビ・タコ・夏野菜たっぷりのトマトソース」(1,200円・税抜)を、国内全店(一部店舗除く)で販売します。

◆カプリチオーザ「夏のおすすめパスタ」概要

販売開始 : 2016年6月15日(水)～

- メニュー : ① 夏の冷たいパスタ 海老とアボカド、レモンを効かせたサーモンクリームソース 1,180円(税抜)
スモークサーモンのコクとレモンの酸味が効いたクリームソースを細めのリングイネと和え、ガーリック風味のグリルドシュリンプとアボカドをトッピングしました。
濃厚な自家製リコッタチーズクリームとレモンを混ぜると味の変化が楽しめます。
- ② カラブリア産唐辛子のスパゲティ 海老・タコ・夏野菜たっぷりのトマトソース 1,200円(税抜)
カラブリア州名産の唐辛子を使った、辛いトマトソースのパスタです。
夏野菜と魚介の海老とタコが、ガーリックの効いた辛いトマトソースと相性抜群です。
隠し味のカレー粉が後を引く辛さと美味しさを引き立てます。

販売店舗 : カプリチオーザ国内全店(一部店舗除く) <http://www.capricciosa.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/capricciosa.restaurant>

【 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 玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp