



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」
イタリアンを代表するヘルシー食材“トマト”をテーマにした
トマトづくしフェア『Buono pomodoro』

期間：2019年5月14日（火）～6月30日（日） カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、美容と健康に良いといわれる夏野菜の代表格“トマト”をテーマにしたテーマにした、トマトづくしフェア『Buono pomodoro（ポーノ・ポモドーロ）』を、5月14日（火）～6月30日（日）の期間、実施します。

トマトづくしフェア『Buono pomodoro』では、トマトを主役に使ったオリジナルメニュー4品と、ドリンク（ノン・アルコール）2品をご提供します。トマトは、イタリア料理の代表食材としておなじみの食材で、欧州では“トマトが赤くなると医者が青くなる”という諺があるように、健康的な食品として知られています。

「カプリチオーザ」のオリジナリティがきらりと光るアイテムの数々で、これから迎える夏に向けて“BUONO！（美味しい！）”と共にヘルシー&ビューティーを先取りしてはいかがでしょうか。

カプリチオーザ
トマトづくしフェア『Buono pomodoro』概要

◆期間：2019年5月14日（火）～6月30日（日）

◆商品：＜フード＞

- ① 「チェリートマトのコンポートと豆乳クリームのブルスケッタ」（480円）
- ② 「トマトと柔らか蒸し鶏をのせたカポナータサラダ」（990円）
- ③ 「イタリア産“ブッラータ”を丸ごとのせたスパゲティ ポモドーロ」（1,480円）
- ④ 「パンナコッタ・ポモドーロ」（430円）

＜ドリンク＞ ※ノン・アルコール

- ① 「トマトミックス」（360円）
- ② 「トマトフロート」（430円）

※価格はいずれも税抜

◆販売：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く） ※実施店舗についてはオフィシャルホームページをご確認ください。

<http://capricciosa.com/>



【 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

カプリチョーザ トマトづくしフェア『Buono pomodoro』メニュー紹介 ※価格は税抜

<フード>

① 「チェリートマトのコンポートと豆乳クリームブルスケッタ」

480 円

ほんのり桜色の豆乳クリームと、白ワインを煮詰めたシロップでコンポートしたチェリートマトを生ハムで包んでトッピングしました。



② 「トマトと柔らか蒸し鶏をのせたカポナータサラダ」

990 円

ガスパチョソースをかけたトマト、柔らか蒸し鶏、まるでチーズのような豆乳ブロックをのせたボリュームたっぷりのカポナータサラダ。



③ 「イタリア産“ブッラータ”を丸ごとのせたスパゲティ ポモドーロ」

1,480 円

巾着状のフレッシュチーズ、“ブッラータ”をポモドーロスパゲティに丸ごとのせました。



④ 「パンナコッタ・ポモドーロ」

430 円

トマトを使った野菜スイーツ。
パンナコッタとジュレ、2つの食感をお楽しみください！



<ドリンク>

① 「トマトミックス」(※ドリンク写真 左)

360 円

体においしく、カクテル気分も味わえる、
お子様にもお勧めのトマトドリンク。

② 「トマトフロート」(※ドリンク写真 右)

430 円

トマトジュースと乳酸菌飲料が意外に合う！
夏トマトのジェラートを浮かべたひんやり冷たいデザートドリンク。



【 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