

天使の“白”か、悪魔の“黒”か？「カプリチョーザ」で楽しむ 2019 ハロウィン イタリア料理「カプリチョーザ」『HAPPY HALLOWEEN』

2019年10月1日（火）～10月31日（木）

カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」では10月1日（火）～31日（木）の期間中に「ハロウィン・フェア」を開催します。期間中は「ハロウィン」のシンボルであるカボチャを使用し、天使をイメージした白と、悪魔をイメージした黒の2バージョンに仕上げたデザートメニュー2種を販売します。



2019年「カプリチョーザ」のハロウィンは“白黒はつきりつけよう！”をテーマに、定番デザートとして長年人気のアイテムを「天使のカボチャのタルト」（490円・税抜 ※上画像左／一部店舗では価格が異なります）として販売するに加え、同メニューをブラックココアでアレンジした「悪魔のカボチャのブラックタルト」（530円・税抜 ※上画像右／一部店舗では価格が異なります）を提供します。

「天使のカボチャのタルト」は、カプリチョーザの代名詞の一つにもなっている定番のデザート。カボチャの程好い甘味と、ホイップクリームのなめらかな食感がマッチしています。これを目当てに来店されるお客様も、まだ召し上がったことのない方は、ぜひこの機会にお楽しみください。

「悪魔のカボチャのブラックタルト」は、生地に真っ黒なブラックココアを混ぜ込み焼き上げたタルトで定番の「カボチャのタルト」をアレンジ。甘みにほろ苦さが加わった、ちょっと大人なデザートです。

「カプリチョーザ」の美味しいデザートメニューで、ハロウィン気分をぜひ満喫ください。

◆ カプリチョーザ『HAPPY HALLOWEEN』メニュー販売概要

期間： 2019年10月1日（火）～31日（木）

料理： 「天使のカボチャのタルト」（490円・税抜）※レギュラーメニュー、一部店舗では価格が異なります。

「悪魔のカボチャのブラックタルト」（530円・税抜）※一部店舗では価格が異なります。

店舗： カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

<http://www.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

カプリチオーザについて

「カプリチオーザ／Capricciosa」とは、イタリア語で“きまぐれ”という意味の言葉。

イタリア料理は大勢でワイワイ言いながら食べるのが楽しい。そんな陽気で明るい南イタリアのトラットリア（大衆食堂）タイプのレストラン、それが「カプリチオーザ」です。

1978年渋谷に誕生。2018年に創業40周年を迎えました。現在では日本、 Guam、サイパン、台湾、ベトナムに100店舗以上を展開し、多くのお客様にご利用いただいています。



カプリチオーザ代表メニュー

「カプリチオーザ」のメニューは全店共通のレシピによって調理され、いずれも本場・南イタリアの手作りの美味しさをお楽しみいただける逸品ばかり。特にイタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースは、まろやかでコクがあり、これをベースに作り出される料理の数々は、多くのファンを惹きつけて離さない、「カプリチオーザ」自慢の代表メニューです。

中でも一番人気があるのがスパゲティをはじめとするパスタメニュー。

創業以来の定番商品 “トマトとニンニクのスパゲティ”ほか、“カルボナーラ”、“なすとホウレン草のミートソース”など、自慢のメニューをお楽しみいただけます。

★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動の No.1 !

ニンニクのスパゲティというと、オリーブオイルと唐辛子を使ったアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノが代表的ですが、カプリチオーザではトマトソースがベース。他では味わえない濃厚なその味に、虜となった常連さんが後を絶ちません。



【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