



2016年8月
株式会社WDI

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

「秋の収穫祭」おすすめ秋パスタ

2016年9月15日(木)～ カプリチオーザ国内全店(一部店舗除く)



ジャガイモのニョッキ

米ナスと3種の豆とスペルト小麦のボロネーゼ



秋の味覚

炙りサンマとカラスミのスパゲティ

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、9月15日(木)から秋季限定メニュー「ジャガイモのニョッキ 米ナスと3種の豆とスペルト小麦のボロネーゼ」(1,100円・税抜)と、「秋の味覚 炙りサンマとカラスミのスパゲティ」(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「秋の収穫祭」おすすめ秋パスタ 概要

販売開始 : 2016年9月15日(木)～

メニュー : ① ジャガイモのニョッキ 米ナスと3種の豆とスペルト小麦のボロネーゼ 1,100円(税抜)

揚げた米ナスにモチモチしたジャガイモのニョッキと、特製ボロネーゼソース(ひき肉・香味野菜・3種の豆・スペルト小麦・トマト)をたっぷりとかけてパルミジャーノチーズで仕上げました。

② 秋の味覚 炙りサンマとカラスミのスパゲティ 1,200円(税抜)

香ばしく炙ったサンマとサツマイモのレモン煮、キノコが入ったオイルベースのスパゲティ。

香草のディルやカラスミが味を引き締め、セロリやレーズンが程よいアクセントに。

南イタリア・シチリア島伝統の鰯のパスタがモチーフです。

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