



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 人気メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」 ワンコインプライス 500 円でテイクアウト販売

開始：2020年4月13日（月）カプリチオーザ国内一部店舗にて

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、日本国内の一部店舗（詳細は後述）にて、4月13日（月）より、テイクアウト限定で、創業当時の看板メニュー「トマトとニンニクのスパゲティ」（レギュラーサイズ）を500円（税抜）というワンコインプライスで販売します。



「カプリチオーザ」の味わいをご自宅・オフィスで楽しんでいただくことで、美味しい笑顔に包まれた、充実したひと時にして頂きたい。そんな想いからこの度の特別価格販売を企画しました。ぜひ、この機会にテイクアウトで楽しむ「カプリチオーザ」を体験ください。

◆ カプリチオーザ「トマトとニンニクのスパゲティ」テイクアウト特別価格販売 概要

開始：2020年4月13日（月）（終了日については店舗により異なります。）

内容：テイクアウトに限り「トマトとニンニクのスパゲティ」レギュラーサイズを500円（税抜）で提供

店舗：「カプリチオーザ」国内店舗

※一部店舗では実施しておりません。

また営業時間の変更、臨時休業している場合もございますので、ご来店の際は、実施の有無を含め、ホームページ内に店舗一覧にございます各店舗までお問合せください。

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

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

Instagram：https://www.instagram.com/capricciosa_official/

Twitter：<https://twitter.com/capricciosa1978>

【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、グアム、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、まるやかでコクがあり、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