



旬を迎える多彩な茸をふんだんに使ったスペシャルメニューで秋を満喫 『味覚を楽しむ秋カプリ』

期間：2020年9月24日（木）～11月23日（月・祝） 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」は、秋を代表する旬の食材である多彩な茸を使用した、秋の味覚が味わえる料理 2 品をご紹介します。メニューキャンペーン『味覚を楽しむ秋カプリ』を、9月24日（木）から11月23日（月・祝）の期間、開催します。



日本同様、イタリアでも秋の食材といえば“茸（Funghi）”が有名。特に栽培が困難で天然ものしかないとも言われるポルチーニ茸は、イタリア人にとって秋の風物詩ともなっています。このポルチーニ茸をはじめ、多彩な茸をアレンジし、秋の季節感もたっぷりに仕上げた期間限定メニューは、パスタ「ポルチーニ茸入り木こり風スパゲティ“ボスカイオーラ ビアンコ”」（1,200円）、ピッツァ「トリュフ薫る3種のキノコとサルシッチャのピッツァ」（1,280円）の全2品。これらメニューは、テイクアウトも可能です。レストランで、ご自宅で、旬のパワーが詰まった大地の息吹を感じるメニューをお楽しみください。

※価格はすべて税抜

◆ カプリチョーザ『味覚を楽しむ秋カプリ』実施概要

期間：2020年9月24日（木）～11月23日（月・祝）

メニュー：「ポルチーニ茸入り木こり風スパゲティ“ボスカイオーラ ビアンコ”」1,200円

「トリュフ薫る3種のキノコとサルシッチャのピッツァ」1,280円

※価格はすべて税抜

店舗：「カプリチョーザ」国内店舗（一部店舗除く）

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『味覚を楽しむ秋カプリ』メニューのご紹介

※価格はいずれも税抜



◆ポルチーニ茸入り木こり風スパゲティ“ボスカイオーラ ピアッコ” 1,200 円

イタリアの秋の高級食材「ポルチーニ茸」を、香り際立つオリーブオイル仕立てに。
旬のキノコにベーコン、ツナでさらに香り豊かなパスタに仕上げています。

◆トリュフ薫る 3 種のキノコとサルシッチャのピッツァ 1,280 円

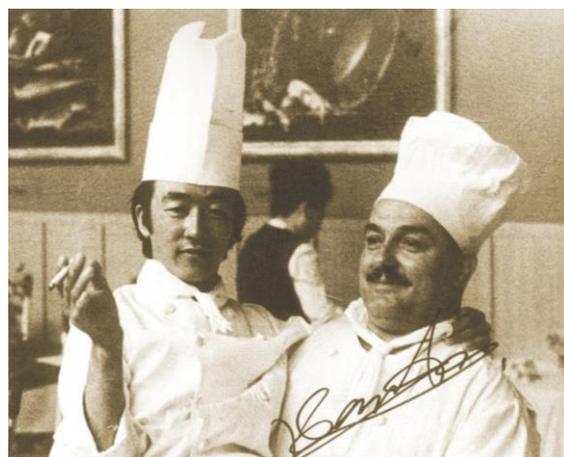
肉本来の旨みがたっぷり詰まったイタリアでソーセージを意味する“サルシッチャ”と、3 種類のキノコをトッピングして焼き上げました。
トリュフ薫るソルト&オイルで仕上げる秋ピッツァ。

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。

【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