



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

40年以上愛される定番メニューをアレンジした新感覚メニュー3品が登場！ 「カプリチオーザ NEW & CLASSIC」

販売期間：2021年4月1日（木）～9月23日（木） カプリチオーザ国内店舗

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、「トマトとニンニクのスパゲティ」、「カルボナーラ」、「揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ田舎風」という、創業以来40年以上愛されている定番スパゲティメニュー3品をモダンにアレンジし、新感覚の味わいを楽しめるスペシャルメニューを4月1日（木）から9月23日（木）の期間、販売します。



「レモンとカマンベールのカルボナーラ」

「トマトとニンニク 辛さ増し」

「煮込みハンバーグのミートソース 田舎風」

まずは、カプリチオーザ1番の人気を誇るメニュー“トマトとニンニクのスパゲティ”の辛さを増量させて、より刺激的にお楽しみいただける「トマトとニンニク 辛さ増し」。1辛～3辛まで、辛さのレベルをお選びいただけ、その美味しさだけでなく、楽しさも兼ね備えたアレンジメニューとなっています。そして、今や国民的スパゲティとなっている“カルボナーラ”に一捻り加えた「レモンとカマンベールのカルボナーラ」はレモンのスライスとカマンベール、パルミジャーノチーズをトッピングし、爽やかなのに濃厚な絶品クリームソーススパゲティです。さらに、「煮込みハンバーグのミートソース 田舎風」は、“揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ田舎風”をベースに、ふんわりと削ったパルミジャーノチーズとトマトで煮込んだハンバーグをのせました。ハンバーグを崩し、混ぜて食せば、旨味も肉感もマシマシのボリューム感も魅力です。

「カプリチオーザ NEW & CLASSIC」メニュー販売概要

- ◆期間：2021年4月1日（木）～9月23日（木）
- ◆商品：「トマトとニンニク 辛さ増し」1,200円
「レモンとカマンベールのカルボナーラ」1,520円
「煮込みハンバーグのミートソース 田舎風」1,410円 ※価格はいずれも税込
- ◆販売：カプリチオーザ国内店舗
- ◆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！

カプリチオーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしっかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、40年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。



トマトとニンニクのスパゲティ

【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