



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」
「ウニのトマトクリーム スパゲティ」「シュリンプピッツァ（エビマヨソース）」ほか、
ちよっぴり贅沢なスパゲティ&ピッツァ、スープ&デザートが冬季限定で登場！

販売期間：2021年12月1日（水）～2022年1月31日（月）

カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、クリスマス、お正月、そして忘新年会と、様々なシーズンイベントが続く年末年始に向け、ウニやエビ、カコといった旬を感じる贅沢食材を用いてスペシャル感を演出したスパゲティ、ピッツァメニュー、スープ、デザート各1種を12月1日（水）より翌年1月31日（月）まで、冬季限定として販売します。

このたび、期間限定で登場するのは「ウニのトマトクリーム スパゲティ」と「シュリンプピッツァ（エビマヨソース）」、「オマール海老のスープ」、「苺のティラミス」の全4アイテム。いずれも旬、高級感をテーマにアレンジした、年末年始のホリデーシーズンにぴったりの贅沢メニューです。



「ウニのトマトクリーム スパゲティ」は、カプリチオーザの特製トマトソースにウニを合わせ、アクセントにディルを飾ったスペシャルスパゲティ。また、「シュリンプピッツァ（エビマヨソース）」は、渡り蟹の身を加えたトマトソースをベースに、彩り野菜、エビ、チーズを散らして香ばしく焼き上げたピッツァです。オマール海老の旨味がふんだんに味わえるトマトベースの「オマール海老のスープ」、カプリチオーザオリジナルのティラミスに苺チョコのムースをのせ、ティラミスのほろ苦さとムースの甘酸っぱさとのコントラストが楽しめる幸せドルチェ「苺のティラミス」も、ぜひお楽しみ下さい。

せっかくのホリデーシーズン、鉄板の定番メニューも捨てがたいですが、たまにはちよっぴり豪華にテーブルを彩るのはいかがでしょうか。これら贅沢メニューが、より華やかな食事のひと時を演出します。

■ カプリチオーザ 冬季限定メニュー 販売概要

◆販売期間：2021年12月1日（水）～2022年1月31日（月）

◆販売商品：
・「ウニのトマトクリーム スパゲティ」1,480円（税込）
・「シュリンプピッツァ（エビマヨソース）」1,680円（税込）
・「オマール海老のスープ」680円（税込）
・「苺のティラミス」680円（税込）

※店舗により販売商品が異なります。

◆販売店舗：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

※実施店舗、販売商品についてはオフィシャルホームページをご確認ください。

◆ホームページ：<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、グアム、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。



【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