

## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 御徒町駅前のランドマーク「御徒町吉池本店ビル」8F に新規オープン

開店日：2022年9月23日（金）11時オープン  
オープン記念特典として生ビール、グラスワイン、ドリンクバーを各110円で提供（10/31まで）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は、東京・御徒町の商業施設「御徒町吉池本店ビル」内に9月23日（金）、「カプリチオーザ 御徒町吉池本店ビル店」を新規オープンします。当オープンを記念し、オープン初日から10月31日（月）の期間、生ビール（グラス）、グラスワイン（赤・白）、ドリンクバーを各110円（税込）で提供します。



カプリチオーザは1978年東京・渋谷に創業して以来、ボリュームある手作りの美味しい南イタリア料理を気軽に楽しめるレストランとして、若者から家族連れまで幅広い層からご愛顧をいただき、今では日本、 Guam、台湾、ベトナムに約100店舗を展開しています。

このたびオープンする「御徒町吉池本店ビル店」は、御徒町駅の駅前という利便の良いロケーションに、創業90年を超える「食料品 吉池」をはじめ、話題のテナントが集まった上野・御徒町の新たなランドマーク「御徒町吉池本店ビル」の8階に位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみ頂けます。上野動物園や美術館への観光、ショッピングの前後はもちろん、ランチ、カフェ、ディナー、テイクアウトなど、利用シーン豊かな「カプリチオーザ 御徒町吉池本店ビル店」へ、ぜひご来店ください。

料理は、一番人気の「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめとするイタリア産のトマトやスパゲティを使った各種パスタメニューの他、店内で焼き上げるピッツァ、前菜やサラダ、デザートなど、バラエティ豊富に取り揃えています。お一人でも、皆さままで取り分けても楽しめるメニューの数々で皆様をお迎えいたします。

### ◆「カプリチオーザ 御徒町吉池本店ビル店」オープン概要

開店日時：2022年9月23日（金）11時

オープン記念特典として御徒町吉池ビル店限定で10月31日（月）までの期間、生ビール（グラス）、グラスワイン（赤・白）、ドリンクバーを各110円（税込）で提供。

所在地：東京都台東区上野3丁目27-12 御徒町吉池本店ビル8F

電話番号：03-5826-4200

営業時間：11:00～22:00（21:30ラストオーダー）

席数：66席

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

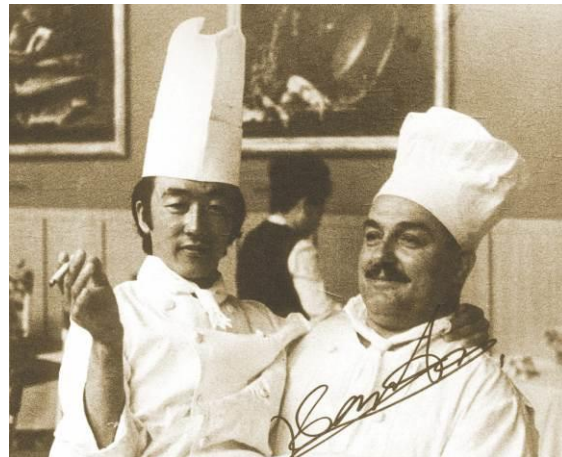
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## 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、 Guam、台湾、ベトナムに約100店舗を展開し、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