



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」
定番メニューを刺激的に楽しもう！
「トマトとニンニクのスパゲティ～夏辛バージョン～」

開始：2020年7月18日（土）～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、暑い夏だからこそ食べたい“刺激”、“スパイシー”をテーマに、創業以来1番の人気メニュー「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적으로お楽しみいただける「トマトとニンニクのスパゲティ～夏辛バージョン～」(1,090円・税抜/辛さ：1辛～3辛)を7月18日（土）より販売します。

夏ならではの楽しさを加えた「カプリチオーザ」の刺激的な“辛”メニューで、暑さを撃退してはいかがでしょう。

★ 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。

～1辛～3辛から辛さのレベルをお選びください～

<1辛>心地よい辛さでいつもの定番パスタが一層美味しく！

あと引く美味しさ新発見。

<2辛>辛いもの好きにはたまらない！

毛穴も開くホットな刺激。

<3辛>辛さの極み！

トマトとニンニクの風味が味わえる限界の辛さにチャレンジ！

定番メニューを刺激的に楽しむ！
夏辛パスタ
SPAGHETTI WITH GARLIC & HOT CHILI PEPPER IN TOMATO SAUCE
トマトとニンニクのスパゲティ
¥1,090 (税抜)
辛さ
1辛
2辛
3辛
定番の刺激をカスタマイズ！
1 心地よい辛さでいつもの定番パスタが一層美味しく！あと引く美味しさ新発見。
2 辛いもの好きにはたまらない！毛穴も開くホットな刺激。
3 辛さの極み！トマトとニンニクの風味が味わえる限界の辛さにチャレンジ！

カプリチオーザ「トマトとニンニクのスパゲティ～夏辛バージョン～」概要

- ◆開始：2020年7月18日（土）（一部店舗では実施中。終了日は店舗により異なります）
- ◆商品：「トマトとニンニクのスパゲティ～夏辛バージョン～」
- ◆価格：1,090円・税抜
- ◆販売：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く） ※実施店舗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/>
- ◆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、 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。



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