



オンラインデリバリーに特化した“店舗を持たないカプリチオーザ”
カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」
ゴーストレストラン事業に参入
「Uber Eats」、「出前館」、「menu」でのデリバリーサービスをスタート

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は、“店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストランをオープン、フードデリバリーに特化した事業を開始し、2020年10月8日（木）より東京都港区エリアにて、フードデリバリーサービス「Uber Eats」、「出前館」、「menu」でメニューを提供します。

この度のゴーストレストラン事業の開始により、近隣に店舗がないエリアにおいても、イタリア産トマトを使用した「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめ、本場・南イタリアの手作りの美味しさを、ご家庭、オフィスで気軽にお楽しみいただけます。



<< ゴーストレストラン型「カプリチオーザ」 オーダーURL >>

◇ [Uber Eats](#)

◇ [出前館](#)

◇ [menu](#)

※「menu」については、スマートフォンアプリをインストールのうえご利用ください



■ 「カプリチオーザ」ゴーストレストラン型サービス 概要

開始日：2020年10月8日（木）

販売形式：フードデリバリーサービス「Uber Eats」、「出前館」、「menu」によるデリバリー

※オーダー対象メニューは順次拡大予定です。

宅配エリア：東京都港区六本木付近

対応時間：11:00～20:00

【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
広報：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！

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。



【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