



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 冬ならではの“ごちそうメニュー”で寒さを吹き飛ばそう！ 「冬のごちそう蟹づくし」

期間：2020年12月3日（木）～2021年1月31日（日）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」は、冬ならではの「ごちそう」食材である蟹を使用した料理 2 品をフィーチャーして紹介するメニューキャンペーン「冬のごちそう蟹づくし」を、12月3日（木）から翌年1月31日（日）までの期間、開催します。



「冬のごちそう蟹づくし」では、蟹をテーマ食材として、年末年始のホリデーシーズンの特別感のあるお食事にもぴったりの、「冬の極うま ズワイガニのクリームピッツァ」（1,680 円）を期間限定のスペシャルメニューとして販売、くわえて定番スパゲティメニューとして絶大な人気を誇る「渡り蟹のトマトクリーム」（1,050 円、一部店舗では価格が異なります）をお勧めします。今冬は、ちよっぴり贅沢な“ごちそうイタリアン”で、いつものお食事をスペシャルに演出するのはいかがでしょう。 ※価格はすべて税抜

### ◆ カプリチオーザ『冬のごちそう蟹づくし』実施概要

期間：2020年12月3日（木）～2021年1月31日（日）

メニュー：「冬の極うま ズワイガニのクリームピッツァ」 1,680 円

「渡り蟹のトマトクリーム」レギュラーサイズ 1,050 円 ※一部店舗では価格が異なります

※価格はすべて税抜

店舗：「カプリチオーザ」国内店舗（一部店舗除く）

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/capricciosa.restaurant>

Instagram：[https://www.instagram.com/capricciosa\\_official/](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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## カプリチオーザ『冬のごちそう蟹づくし』メニューのご紹介

※価格はいずれも税抜



### ◆冬の極うま ズワイガニのクリームピッツァ

1,680 円

蟹の香りと旨味がしっかり楽しめるジューシーなズワイガニをトッピングしました。

エビの風味を閉じ込めたアメリカーナソースも良いアクセントになり、お子様から大人まで楽しめる、限定贅沢ピッツァ。



### ◆渡り蟹のトマトクリーム

1,050 円 (レギュラーサイズ) ※一部店舗では価格が異なります

渡り蟹 1 匹分の蟹身をトマトソースと煮込み、仕上げにホイップクリームでコクと旨味を凝縮させたカプリチオーザ定番のごちそうスパゲティ。

## 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。

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)