



**カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」  
テイクアウト&デリバリー限定 スペシャルメニュー  
「魚介のクリームチャウダー風スパゲティ」**

販売開始：2021年2月22日（月）カプリチョーザ国内店舗にて（※一部店舗を除く）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、2月22日（月）より、テイクアウト、およびデリバリー限定のスペシャルメニュー「魚介のクリームチャウダー風スパゲティ」（980円・税別）の販売を開始します。



カプリチョーザでは、コロナ禍による外出の自粛が求められる中、ステイホームを応援する期間限定“家”ロゴマークのもと、ご自宅で充実した食のひと時をお過ごしいただける、テイクアウト・デリバリー限定でのスペシャルメニューを販売します。

この度、販売を開始する「魚介のクリームチャウダー風スパゲティ」は、野菜の甘味と海老、イカの旨味をアサリのスープとクリームでクラムチャウダー風に仕上げたスープスパゲティ。魚介たっぷりのクリーミーでまろやかなソースはスパゲティにしっかり絡み、身も心も温かくする優しい味わいとなっています。ご自宅で電子レンジで温め直していただければ、出来立て熱々のおいしさをお楽しみいただけます。

**◆「カプリチョーザ」テイクアウト・デリバリー限定 スペシャルメニュー 販売概要**

販売開始：2021年2月22日（月） ※店舗により期間が異なる場合がございます。

販売商品：「魚介のクリームチャウダー風スパゲティ」980円・税抜

店舗：「カプリチョーザ」国内店舗（一部店舗では実施しておりません）

※営業時間の変更をしている場合もございますので、ご来店の際は、実施の有無を含め、ホームページ内の店舗一覧にごございます各店舗までお問合せください。

※デリバリー未実施店舗におきましてはテイクアウトのみの提供となります。

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

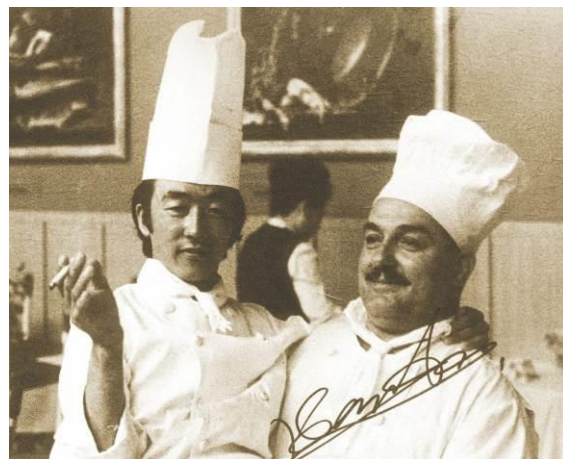
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
担当：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## 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、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、まるやかでコクがあり、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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)