

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」
ひんやり夏の冷製パスタ2種が登場
「冷製パスタ “ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」
「冷製パスタ “ブッラータ”をのせたガスパチョソース」

販売期間：2021年6月21日（月）～9月23日（木） カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」では、冷たい“涼の刺激”で夏の暑さを緩和する冷製パスタ2種を6月21日（月）より9月23日（木）までの期間、夏季限定として販売します。

このたび、期間限定で登場する冷製パスタは「冷製パスタ “ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」（1,300円）と「冷製パスタ “ブッラータ”をのせたガスパチョソース」（1,650円）の2種。いずれも楕円型の細いパスタ“メツツェリングイネ”を使用し、冷製パスタメニューならではの、のどごしと弾力を活かして仕上げました。



「冷製パスタ “ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」



「冷製パスタ “ブッラータ”をのせたガスパチョソース」

「冷製パスタ“ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」は、トッピングされたトマトのジェラートが写真映えもバッチリ、例年夏に登場する「カプリチョーザ」夏の風物詩的メニューで、登場を待ち焦がれるファンも多くいる人気の一品。パスタを特製ジェノベーゼソースで和え、ベビーリーフ&完熟トマトのジェラートをトッピングしたひんやりパスタです。

「冷製パスタ “ブッラータ”をのせたガスパチョソース」は、茹で上げ後すぐに冷やしたパスタに、ニンニクの香りとトマトの酸味と甘みのバランスが絶妙なガスパチョソースを絡め、巾着状のフレッシュチーズ、“ブッラータ”を丸ごとのせました。トッピングと一緒に混ぜてお召上がり下さい。そのインパクト大なプレゼンテーションにも心が躍る一品です。

カプリチョーザ ひんやり夏の冷製パスタ2種 販売概要

- ◆販売期間：2021年6月21日（月）～9月23日（木）※店舗によって期間が異なる場合がございます。
- ◆販売商品：
 - ・「冷製パスタ“ジェノベーゼ”完熟トマトのジェラート添え」1,300円（税込）
 - ・「冷製パスタ “ブッラータ”をのせたガスパチョソース」1,650円（税込）
- ◆販売店舗：カプリチョーザ国内店舗（一部店舗除く）
※実施店舗、販売商品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、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！

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。



【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