



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」

40年以上愛される定番メニューをアレンジした新感覚メニュー3品が登場！ 「カプリチオーザ NEW & CLASSIC」

販売期間：2021年10月1日（金）～2022年3月21日（月） カプリチオーザ国内店舗

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、「トマトとニンニクのスパゲティ」、「カルボナーラ」、「揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ 田舎風」という、創業以来40年以上愛されている定番スパゲティメニュー3品をモダンにアレンジし、新感覚の味わいを楽しめるスペシャルメニューを10月1日（金）から翌年3月21日（月）の期間、販売します。



「ピリ辛チョリソのカルボナーラ」



「トマトとニンニク 辛さ増し」



「チーズメンチのミートソース 田舎風」

まずは、カプリチオーザ1番の人気を誇るメニュー“トマトとニンニクのスパゲティ”の辛さを増量させて、より刺激的に楽しみただけの「トマトとニンニク 辛さ増し」。1辛～3辛まで、辛さのレベルをお選びいただけ、その美味しさだけでなく、楽しさも兼ね備えたアレンジメニューとなっています。そして、今や国民的スパゲティとなっている“カルボナーラ”に一捻り加えた「ピリ辛チョリソのカルボナーラ」はピリ辛チョリソのトマトラガーをトッピングし、混ぜ具合で味、辛味の変化が楽しめる絶品クリームソーススパゲティです。さらに、「チーズメンチのミートソース 田舎風」は、“揚げ茄子とほうれん草のミートソーススパゲティ田舎風”をベースに、コロコロとしたチーズ入りメンチカツとサクサク美味しいチーズクラッカーをのせました。メンチカツを崩し、混ぜて食せば、旨味も肉感もアップします。

「カプリチオーザ NEW & CLASSIC」メニュー販売概要

- ◆期間：2021年10月1日（金）～2022年3月21日（月） ※一部販売期間の異なる店舗がございます。
- ◆商品：「トマトとニンニク 辛さ増し」1,200円
「ピリ辛チョリソのカルボナーラ」1,480円
「チーズメンチのミートソース 田舎風」1,480円 ※価格は全て税込、一部店舗では価格が異なる場合がございます。
- ◆販売：カプリチオーザ国内店舗
- ◆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

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。



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