



# カジュアルイタリアンレストラン「カプリチョーザ」 イタリアンを代表するヘルシー食材"トマト"をテーマにした

# トマトづくしフェア 『Buono pomodoro』

期間 : 2019 年 5 月 14 日 (火) ~6 月 30 日 (日) 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、美容と健康に 良いといわれる夏野菜の代表格"トマト"をテーマにしたテーマにした、 トマトづくしフェア『Buono pomodoro(ボーノ・ポモドーロ)』を、 5月14日(火)~6月30日(日)の期間、実施します。

トマトづくしフェア『Buono pomodoro』では、トマトを主役に使ったオリジナルメニュー4品と、ドリンク(ノン・アルコール)2品をご提供します。トマトは、イタリア料理の代表食材としておなじみの食材で、欧州では"トマトが赤くなると医者が青くなる"という諺があるように、健康的な食品として知られています。

「カプリチョーザ」のオリジナリティがきらりと光るアイテムの数々で、これから迎える夏に向けて "BUONO!(美味しい!)" と共にヘルシー&ビューティーを先取りしてはいかがでしょうか。

## <u>カプリチョーザ</u> トマトづくしフェア『Buono pomodoro』概要

◆期間:2019年5月14日(火)~6月30日(日)

◆商品: <フード>

- ① 「チェリートマトのコンポートと豆乳クリームのブルスケッタ」(480円)
- ② 「トマトと柔らか蒸し鶏をのせたカポナータサラダ」(990円)
- ③ 「イタリア産"ブッラータ"を丸ごとのせたスパゲティ ポモドーロ」(1,480円)
- ④ 「パンナコッタ・ポモドーロ」(430円)
- <ドリンク>※ノン・アルコール
- ①「トマトミックス」(360円)
- ② 「トマトフロート」(430円)

※価格はいずれも税抜

◆販売:カプリチョーザ国内店舗 (一部店舗除く) ※実施店舗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。 http://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

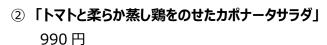


## カプリチョーザ トマトづくしフェア 『Buono pomodoro』メニュー紹介 ※価格は税抜

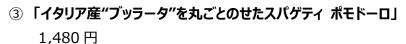
## <フード>

① 「チェリートマトのコンポートと豆乳クリームのブルスケッタ」480 円

ほんのり桜色の豆乳クリームと、白ワインを煮詰めたシロップでコンポートしたチェリートマトを生ハムで包んでトッピングしました。



ガスパチョソースをかけたトマト、柔らか蒸し鶏、まるでチーズのような豆乳ブロックをのせたボリュームたっぷりなカポナータサラダ。



中着状のフレッシュチーズ、"ブッラータ"をポモドーロスパゲティに 丸ごとのせました。

### ④ 「パンナコッタ・ポモドーロ」

430円

トマトを使った野菜スイーツ。 パンナコッタとジュレ、2 つの食感をお楽しみください!

#### <ドリンク>

① 「トマトミックス」(※ドリンク写真 左)360 円

体においしく、カクテル気分も味わえる、 お子様にもお勧めのトマトドリンク。

②「トマトフロート」(※ドリンク写真 右)430円

トマトジュースと乳酸菌飲料が意外に合う! 夏トマトのジェラートを浮かべたひんやり冷たいデザートドリンク。











【 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