



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」

『いちごフェア』

期間：2020年1月21日（火）～3月15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」では、旬を迎えるいちごを使ったデザートを期間限定でお楽しみいただける『いちごフェア』を1月21日（火）～3月15日（日）の期間、実施します。

『いちごフェア』では、イタリアの伝統デザートをアレンジしながら、いちごのフレッシュな甘みと酸味を存分に楽しめる、見た目も華やかなスペシャルデザート3品を提供します。「カプリチオーザ」のオリジナリティがきらりと光るスイーツの数々で、春を先取りしてはいかがでしょうか。これから迎えるバレンタイン、ホワイトデーでのお食事にもおすすめです。



カプリチオーザ『いちごフェア』概要

◆期間：

2020年1月21日（火）～3月15日（日）

◆商品：

- ① 「いちごのショートケーキ、セミフレッド添え」
(530円/画像上)
- ② 「あまおうジェラート ミルクがけ」
(350円/画像中央)
- ③ 「いちごづくしのパンナコッタパフェ」
(680円/画像下)

※価格はいずれも税抜

◆販売：

カプリチオーザ国内店舗（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

カプリチオーザ『いちごフェア』メニュー紹介

※価格は税抜

① 「いちごのショートケーキ、セミフレッド添え」

530 円

いちごの王道デザートショートケーキに、イタリアのアイスクリーム“セミフレッド”を添えました。しっとり生クリームの定番ショートケーキと、いちごの甘酸っぱい果肉とナッツの食感が楽しい、ひんやり柔らかい口どけのセミフレッドをお楽しみください。



② 「あまおうジェラート ミルクがけ」

350 円

いちごと練乳の最強ペアをジェラートでお楽しみください。あまおうのジェラートにホイップクリームとフレッシュないちごを可愛くトッピングしました。食後にちょっとだけ甘いものが欲しい時にもお勧めのライトなデザートです。



③ 「いちごづくしのパナコッタパフェ」

680 円

ぷるぷるのパナコッタをベースに、サクサクの食感が楽しいグラノーラといちごのチーズクリームを重ね、フレッシュないちごをたっぷりのせて見た目も可愛らしいパフェにしました。



【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！

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