



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 定番の人気メニューをアレンジ！楽しめるのはテイクアウトだけ！ テイクアウト限定 スペシャルメニュー3品が登場

販売期間：2021年9月24日（金）～11月23日（火） カプリチオーザ国内店舗にて（※一部店舗を除く）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、テイクアウト限定で、定番の人気メニュー各種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3品の販売を9月24日（金）より開始、「元祖シチリア風ライスコロッケ、ミートソースがけ」と「タリアテッレ ポルチーニ茸としめじのクリームソース」を合体させた「ライスコロッケ（ポルチーニクリームソース）」、スパイシーな味わいのクリームスパゲティ「魚介のスパイシークリームスパゲティ」、「ペンネアラビアータ」をお子様にも楽しみやすいよう辛みをなくし、ボリューム感をアップしてアレンジした「ペンネ チキンのカチャトラ風」を提供します。



画像、下から時計回りに「ペンネ チキンのカチャトラ風」、「ライスコロッケ（ポルチーニクリームソース）」、「魚介のスパイシークリームスパゲティ」

カプリチオーザでは、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、販売を開始するのは「ライスコロッケ（ポルチーニクリームソース）」、「魚介のスパイシークリームスパゲティ」、「ペンネ チキンのカチャトラ風」の3品。「ライスコロッケ（ポルチーニクリームソース）」は、拳大のライスコロッケにポルチーニのクリームソースをかけた一品で、ドリアのような味わいをお楽しみいただけます。「魚介のスパイシークリームスパゲティ」は、ニンニクと鷹の爪でソテーした海老に、アサリ、イカとツナをあわせたクリームソースをあわせたスパゲティで、クリームベースながらスパイシーなテイストが味わいにメリハリを加えています。また、トマトをベースにオリーブを利かせ、ごろっと大きめにカットしたチキンを煮込んだソースをペンネに絡めて楽しむ「ペンネ チキンのカチャトラ風」も見逃せません。

ご自宅のテーブルを、美味しさとプレゼンテーションの楽しさで彩る、カプリチオーザのテイクアウト限定メニューをお楽しみください。

◆「カプリチオーザ」テイクアウト限定 スペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2021年9月24日（金）～11月23日（火） ※店舗によって期間が異なる場合がございます。

販売商品：・「ライスコロッケ（ポルチーニクリームソース）」 890円
・「魚介のスパイシークリームスパゲティ」 1,230円
・「ペンネ チキンのカチャトラ風」 1,230円 ※価格は全て税込、一部価格の異なる店舗があります。

店舗：「カプリチオーザ」国内店舗（一部店舗では実施していません）

※営業時間の変更をしている場合がございますので、ご来店の際は、実施の有無を含め、各店舗までお問合せください。

ホームページ：<http://www.capricciosa.com/>

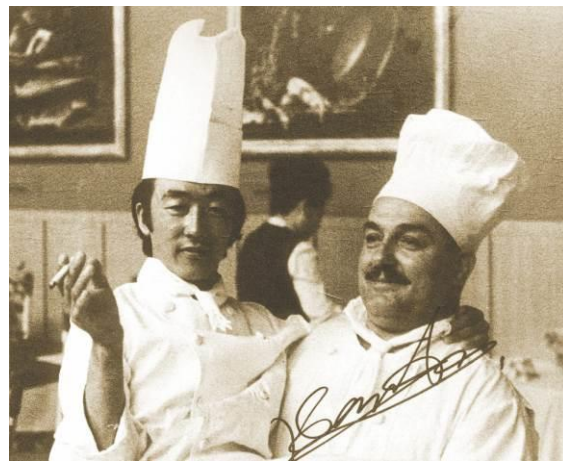
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

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