



**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11月26日（金）～2022年2月28日（月）
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、ステイホームを応援する“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11月26日（金）より販売致します。

“元祖シチリア風ライスコロッケ、ミートソースがけ”と、“渡り蟹のトマトクリームソーススパゲティ”を合体させた「ライスコロッケ（渡り蟹のトマトクリームソース）」、旬の茸の風味を生かし、トマト、クリームベースそれぞれで仕上げたパスタ「4種のキノコとグリルチキンのトマトクリームソース」、「ペンネ ポルチーニ茸とキノコのクリームソース」を提供します。



「4種のキノコとグリルチキンのトマトクリームソース」「ライスコロッケ（渡り蟹のトマトクリームソース）」「ペンネ ポルチーニ茸とキノコのクリームソース」

「ライスコロッケ（渡り蟹のトマトクリームソース）」は、拳大のライスコロッケに、渡り蟹の旨味とトマトのほど良い酸味、濃厚なクリームのバランスが絶妙な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。「4種のキノコとグリルチキンのトマトクリームソース」は、しめじ、舞茸、エリンギ、ポルチーニソースといった4種のキノコの風味に、香ばしくグリルしたチキンをあわせた味わい深いトマトクリームソースのスパゲティです。また、香り高いポルチーニ茸の旨みを引出し、しめじ、エリンギ、舞茸で仕上げた濃厚クリーミーなソースにペンネを絡めてお召し上がりいただく「ペンネ ポルチーニ茸とキノコのクリームソース」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11月26日（金）～2022年2月28日（月）

※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（渡り蟹のトマトクリームソース）」 890円
・「4種のキノコとグリルチキンのトマトクリームソース」 1,230円
・「ペンネ ポルチーニ茸とキノコのクリームソース」 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おりません。

※営業時間の変更をしている場合もございますので、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/>

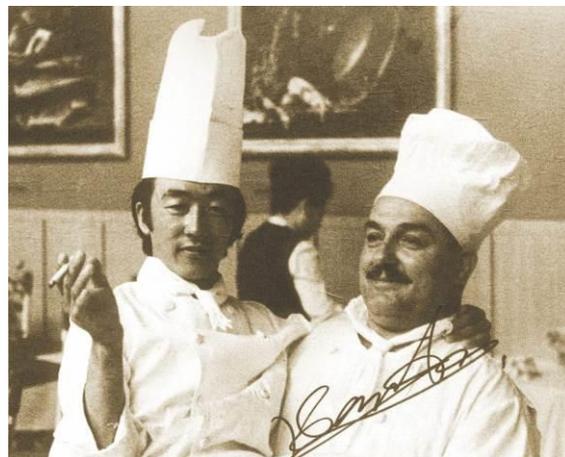
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

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