



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 「YM スクウェア原宿店」新規オープン

開店日：2025年3月6日（木） 11時オープン

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は3月6日（木）、東京・原宿、明治通りの表参道交差点から至近の商業ビル「ワイ・エム・スクウェア原宿」内に、「カプリチオーザ YM スクウェア原宿店」を新規オープンします。



◆ オープニング記念キャンペーン ※3月16日（日）まで

① 樽生スパークリングワインを110円（税込）で提供

② ハウスボトルワイン（赤・白）を550円（税込）で提供

通常価格2,030円（税込）のところ、破格の550円（税込）に！

③ 「得々ラッキーバッグ」2,200円（税込）数量限定販売 ※売切れ次第終了

オリジナルバッグ、オリジナルドレッシング、オリジナルハーブティ、次回使える1,000円券が入ったバリューたっぷりの内容！

 特典① 樽生 スパークリング ワイン ¥110	 特典② カプリチオーザオリジナル ボトルワイン 通常¥2,030 ⇒ ¥550	 特典③ 数量 限定 ハッピーバッグ ■オリジナルバッグ ■オリジナルドレッシング ■オリジナルハーブティ ■次回使える¥1,000券×1枚 ¥2,200
--	--	--

◆ 「カプリチオーザ YM スクウェア原宿店」店舗概要

開店日時：2025年3月6日（木） 11時

所在地：東京都渋谷区神宮前 4-31-10 ワイ・エム・スクウェア原宿 2F

電話番号：03-6447-1883

営業時間：11:00～22:00（21:30 LO）

席数：81席

ホームページ：<https://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 YM スクウェア原宿店」の特徴

カプリチオーザは 1978 年東京・渋谷に創業して以来、ボリュームある手作りの美味しい南イタリア料理を気軽に楽しめるレストランとして、若者から家族連れまで幅広い層からご愛顧をいただき、今では日本、グアム、ベトナムに約 100 店舗を展開。2023 年に 45 周年を迎えたカジュアルイタリアンの老舗ブランドです。

このたびオープンする「YM スクウェア原宿店」は東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前(原宿)」駅から徒歩 1 分、「ラフォーレ原宿」の斜め向かい側、明治通り沿いにある「ワイ・エム・スクウェア原宿」内に位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみ頂けます。ファッション・ポップカルチャーの発祥地であり、明治神宮、代々木公園に竹下通り、人気カフェなど、世界中から老若男女が集まる都内屈指の有名観光スポットでもある原宿の特性に合わせ、ドリンクバー設置のほか、アルコール需要に対応したメニュー構成とし、ゆっくり落ち着ける雰囲気仕上げています。ランチ、カフェ、ディナー、テイクアウトなど、利用シーン豊かな「カプリチオーザ YM スクウェア原宿店」へ、ぜひご来店ください。

料理は、一番人気の「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめとするイタリア産のトマトやスパゲティを使った各種パスタメニューの他、店内で焼き上げるピッツァ、前菜やサラダ、デザートなど、バラエティ豊富に取り揃えています。お一人でも、皆さままで取り分けても楽しめるメニューの数々で皆様をお迎えいたします。



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、2023 年に創業 45 周年を迎えました。

現在では日本、グアム、ベトナムに約 100 店舗を展開し、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。



【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