



カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 「KITTE大阪店」新規オープン

開店日：2025年6月5日（木） 11時オープン

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」は6月5日（木）、大阪市北区梅田「JPタワー大阪」内の商業施設「KITTE大阪」に、「KITTE大阪店」を新規オープンします。



◆ オープニング記念キャンペーン ※6月15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！

	特典① 樽生 スパークリング ワイン ¥110
	特典② カプリチョーザオリジナル ボトルワイン 通常¥2,030 ⇒ ¥550

◆ 「カプリチョーザ KITTE大阪店」店舗概要

開店日時：2025年6月5日（木） 11時

所在地：大阪府大阪市北区梅田三丁目2番2号 KITTE大阪 4F

電話番号：06-6131-4487

営業時間：11:00～23:00（22:00 LO）

席数：55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 K I T T E 大阪店」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 100 店舗以上を展開。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「K I T T E 大阪店」は JR 大阪駅直結、商業、オフィス、ホテル、劇場からなる大規模複合施設「J P タワー大阪」内の商業施設「K I T T E 大阪」4 階に位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみ頂けます。西日本最大のターミナルである JR 大阪駅直結というアクセス抜群の立地を誇る施設特性から大阪内外はもとより、世界各国から訪れるお客様を視野に入れたターゲット層に合わせ、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みました。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 K I T T E 大阪店」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、ベトナム約 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”、“揚げ茄子とほうれん草の ミートソース田舎風”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