



キッズフレンドリー、ファミリーフレンドリーな新店がオープン

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 「ららテラス北綾瀬店」新規オープン

開店日：2025年6月24日（火） 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24日（火）、同日開業する東京メトロ「北綾瀬」駅直結のライフスタイル型商業施設「三井ショッピングパーク ららテラス北綾瀬」内に、「ららテラス北綾瀬店」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30日（月）まで

- ① キッズセットを通常から半額となる 405 円（税込）で提供 ※通常価格 810 円（税込）
- ② ドリンクバーを 110 円（税込）で提供 ※通常価格 450 円（税込）
- ③ グラスワイン（赤・白）を 110 円（税込）で提供 ※通常価格 460 円（税込）
- ④ キッズじゃんけん スタッフにじゃんけんで勝つとおもちゃをプレゼント
- ⑤ テイクアウト全品 20%オフで販売



【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 ららテラス北綾瀬店」店舗概要

開店日時：2025年6月24日（火） 11時

所在地：東京都足立区谷中四丁目8番1号 ららテラス北綾瀬 2F

電話番号：03-5856-0240

営業時間：11:00～22:00（21:30 LO）

席数：68席

ホームページ：<https://www.capricciosa.com/>

◆ ファミリーに優しい「カプリチオーザ」ららテラス北綾瀬店

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「ららテラス北綾瀬店」は東京メトロ千代田線「北綾瀬」駅と環状七号線に面する、非常に交通利便性の高い場所に立地、地域居住者のデイリーニーズに応じた約50店舗を揃えた商業施設「三井ショッピングパーク ららテラス北綾瀬」2階に位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみいただけます。「街の賑わい」と「日常生活の彩り」という施設のコンセプトに合わせ、楽しく、快適で、何度でも来たいくなる居心地の良い空間をカプリチオーザ店舗で表現しました。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 ららテラス北綾瀬店」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、お一人でも、皆さままで取り分けても楽しめる本格的なイタリアンのメニューの数々で皆様をお迎えいたします。これらメニューはテイクアウトでもお楽しみいただけます。また、6歳までのお子様には「キッズセット」（2種／各810円・税込）も用意しています。



【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、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 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。



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