

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」

「秋のころ〜り月見」キャンペーン 季節感たっぷりのメニュー3品が登場
「カチョエペペ風お月見スパゲティ」「キノコとサルシッチャのお月見ピッツァ」
「スイートポテトと紅はるかジェラートのお月見ドルチェ」

販売期間：2025 年 9 月 9 日（火）～10 月 31 日（金）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、秋のメニューキャンペーン「秋のころ〜り月見」を9月9日（火）から10月31日（金）までの期間、実施します。「秋のころ〜り月見」では、期間限定スペシャルメニューとして「カチョエペペ風お月見スパゲティ」と「キノコとサルシッチャのお月見ピッツァ」、「スイートポテトと紅はるかジェラートのお月見ドルチェ」を販売します。また、同期間に、人気のレギュラーメニュー「揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風」をアレンジして楽しめるトッピングアイテム4種をご用意し、お客様をお迎えします。



「カチョエペペ風お月見スパゲティ」は、ローマ名物“カチョエペペ”（チーズと胡椒のパスタ）をカプリチョーザ風にアレンジした一品。ブラウンマッシュルームと肉の旨味をたっぷりと絡めたスパゲティに、イタリア産グラナパダーノチーズをたっぷり使用して中央に温泉卵をトッピングしました。最初は卵をくずさず、チーズとこの旨みをじっくり味わい、そのあと温玉をくずして、まろやかさと濃厚なコクを楽しむのがおすすめです。

「キノコとサルシッチャのお月見ピッツァ」は、ガーリックが効いたドライトマトのソースにきのこ、サルシッチャ、チーズをのせ、香ばしく焼き上げた秋らしいピッツァ。ほんのり甘酸っぱく旨みの凝縮されたトマトのアクセントが全体を引き締め、中央に添えた温泉卵をくずすことで、まろやかで奥行きのある味わいに。見た目にも味わいにも、秋の贅沢をぎゅっと閉じ込めた一枚に仕上がっています。

デザートからは「スイートポテトと紅はるかジェラートのお月見ドルチェ」が登場。秋の味覚・紅はるかで作ったジェラートと、満月に見立てた濃厚な甘みのスイートポテトのドルチェを、カプリチョーザの定番デザート「カボチャのタルト」（-halfサイズ）とともに盛り合わせました。

「揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風」のトッピングとしてご用意したのは、温泉卵、ブラウンマッシュルーム、モッツァレラチーズ、揚げナスの4種。お好みのカスタマイズでお楽しみください。

■ カプリチオーザ「秋のとろ〜り月見」キャンペーン スペシャルメニュー 販売概要

◇販売期間：2025年9月9日（火）～10月31日（金）

◇販売商品：・「カチョエペペ風お月見スパゲティ」1,780円
・「キノコとサルシッチャのお月見ピッツァ」1,820円
・「スイートポテトと紅はるかジェラートのお月見ドルチェ」730円
ジェラート単品（450円）のご注文も承ります。 ※一部店舗ではデザート販売がございません
・「揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風」1,380円 ※店舗により価格が異なる場合があります
追加トッピング：温泉卵 150円 / ブラウンマッシュルーム 200円
モッツアレラチーズ 250円 / 揚げナス 150円

◇販売店舗：カプリチオーザ国内店舗

※実施店舗、販売商品についてはオフィシャルホームページをご確認ください。

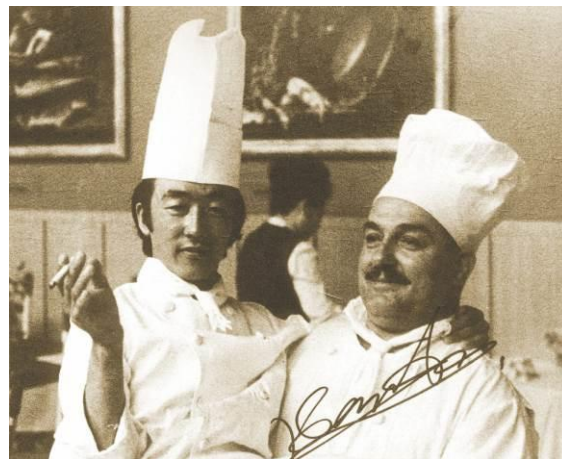
◇ホームページ：<https://www.capricciosa.com/>

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。

【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