



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」 「ららぽーと TOKYO-BAY 店」新規オープン

開店日：2025 年 10 月 31 日（金） 11 時オープン

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」は 10 月 31 日（金）、同日リニューアルオープンする千葉県船橋市の大型商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーと TOKYO-BAY」北館 大型フードゾーン内に「ららぽーと TOKYO-BAY 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 ※11 月 9 日（日）まで

★「オープン記念 ハッピーバッグ」2,000 円（税込） ※先着 150 個 数量限定、なくなり次第終了

オリジナルエコバッグ、オリジナルドレッシング、次回使える 1,000 円券 2 枚という、合計 3,380 円相当が入ったバリューたっぷりの内容！

特典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）

特典② ドリンクバーを 110 円（税込）で提供 ※通常価格 450 円（税込）

特典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）

特典④ キッズじゃんけん スタッフにじゃんけんて勝つとおもちゃをプレゼント

特典⑤ テイクアウト全品 20%オフで販売



◆「カプリチオーザ ららぽーとTOKYO-BAY 店」店舗概要

開店日時：2025年10月31日（金） 11時

所在地：千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY 北館3階 30071

電話番号：047-404-7887

営業時間：平日 11:00～21:00（20:30 LO）／ 土・日・祝日 11:00～22:00（21:30 LO）

席数：82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 ららぽーとTOKYO-BAY 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。

「ららぽーとTOKYO-BAY 店」は、1981年に日本初の「ららぽーと」としてに開業、北館の大規模改装を経て、10月31日（金）にリニューアルオープンを迎える国内最大級の商業施設「ららぽーとTOKYO-BAY」の北館3階に位置します。このたびの施設リニューアルにて、フードコートとレストランを一体として整備、計38店舗と日本一の店舗数を誇る大型フードゾーンが誕生するにあたり、その中の1店舗として出店します。ファッション・映画館・アミューズメント・グルメゾーンなどが揃う「ららぽーとTOKYO-BAY」ご来館される幅広い年代のお客様はもちろん、大型多目的アリーナ「LaLa arena TOKYO-BAY」など、ライフ・スポーツ・エンターテインメントが集結した南船橋エリアに来られるお客様に、ランチ、カフェ、ディナー、テイクアウトなど、利用シーンも豊かに、明るく開放的な店内でカプリチオーザ自慢のメニューの数々をお楽しみいただけます。

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、ドリンクバーの設置にぐわえ、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。



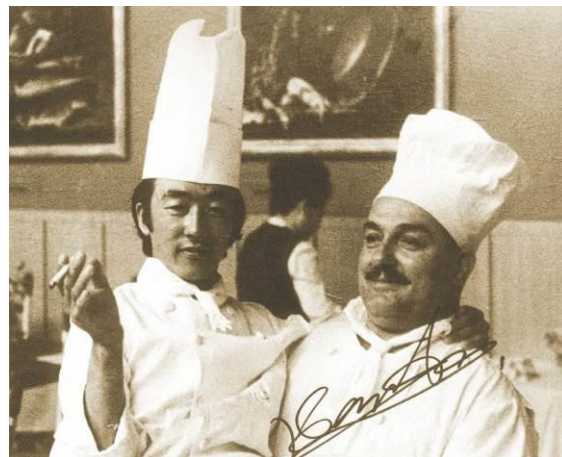
カプリチオーザについて

「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