



カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」

「カプリッチ」キャンペーン 食材も味わいも超リッチ！季節感たっぷりのメニュー3品が登場

「牡蠣のアラビアータ」「ウニのトマトクリーム」

「牡蠣とスカモルツァチーズのピッツァ」

販売期間：2025年11月13日（木）～2026年1月31日（土）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、冬のメニューキャンペーン「カプリッチ」を11月13日（木）から翌年1月31日（土）までの期間、実施します。「カプリッチ」では、期間限定スペシャルメニューとして「牡蠣のアラビアータ」と「ウニのトマトクリーム」、「牡蠣とスカモルツァチーズのピッツァ」を販売します。また、同期間に、人気のレギュラーメニュー「カルボナーラ」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。



「牡蠣のアラビアータ」は、ぷりぷりの広島産牡蠣にトマトソースを絶妙に絡めたスパゲティ。カリフラワーとブロッコリーの食感がアクセントとなり、牡蠣の旨味が引き立つ贅沢なアラビアータに仕上げました。また、「ウニのトマトクリーム」は、濃厚でクリーミーなウニの旨味を、特製トマトソースがやさしく包み込む至福の一皿。仕上げに香り高いディルを添えて、華やかな味わいに。冬のごちそう、ウニスパゲティを心ゆくまでお楽しみください。

ピッツァカテゴリーからは「牡蠣とスカモルツァチーズのピッツァ」が登場。薫香がふわりと立ちのぼるスカモルツァチーズと、とろけるモッツアレラチーズに、ぷりぷりの牡蠣をトッピング。ケッパーやアンチョビ、オリーブの塩味が味わいを引き締め、チーズのコクと牡蠣の旨味が重なり合う、ワインとの相性もぴったりの一品です。

「カルボナーラ」のトッピングとしてご用意したのは、ベーコン、生ハム、唐辛子、スカモルツァチーズの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「カプリッチ」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11月13日（木）～2026年1月31日（土）

◇販売商品：・「牡蠣のアラビアータ」1,680円
・「ウニのトマトクリーム」1,730円
・「牡蠣とスカモルツァチーズのピッツァ」1,980円
・「カルボナーラ」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：ベーコン 150円 / 生ハム 200円
唐辛子 150円 / スカモルツァチーズ 200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。

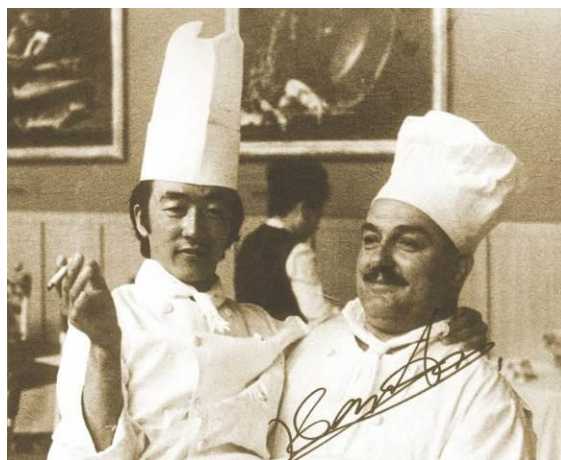
◇ホームページ：<https://www.capricciosa.com/>

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