



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 「池袋 IT tower TOKYO 店」新規オープン

開店日：2026年4月27日（月）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は4月27日（木）、オフィスと商業施設が一体となった池袋駅直結の複合ビル「IT tower TOKYO」内に、「カプリチオーザ 池袋 IT tower TOKYO 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

※5月15日（金）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→破格の550円に！ ※税込

### オープン記念キャンペーン

4/27(月)～5/15(金)



樽生  
スパークリング  
ワイン

¥110



カプリチオーザオリジナル  
ボトルワイン

通常 ¥2,030

⇒ ¥550

※価格は全て税込価格です。

### ◆ 「カプリチオーザ IT tower TOKYO 店」店舗概要

開店日時：2026年4月27日（月） 11時

所在地：東京都豊島区西池袋3丁目28-13 IT tower TOKYO 1F

電話番号：03-6912-5807

営業時間：11:00～22:00（21:30 LO）

席数：52席（テーブル44席／カウンター8席）

ホームページ：<https://www.capricciosa.com/>

## ◆「カプリチオーザ IT tower TOKYO 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、ベトナムに約 100 店舗を展開。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「IT tower TOKYO 店」は、旧池袋マルイの跡地に今年 3 月、誕生したばかりの、池袋エリアの新たなランドマークとなる超高層複合オフィスビル「IT tower TOKYO」内に位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみ頂けます。

IT 関連企業の集積を目指す拠点として誕生した「IT tower TOKYO」、そして多様なカルチャーと人が交差し、再開発が進む池袋駅西口エリア。その特性に合わせ、アルコール需要にも対応したメニュー構成としました。ダイニングテーブルでのしっかりとしたお食事需要に比べ、お仕事帰りの気軽な一杯にも応える、対面型のカウンターバーや、スタンディングでも楽しめるハイテーブルを設けています。ランチタイムは食堂のようなエネルギーなパワー、ディナータイムはワインを片手に会話が弾む賑わいと、昼夜異なる表情でトラットリアの活気を感じられる、そんな店づくりとしています。

JR 各線のほか、東京メトロ各線、東武東上線、西武池袋線と、全 8 路線もの各改札から地下通路で接続する高いアクセス性と利便性も魅力の一つです。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 IT tower TOKYO 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。



※完成イメージ

## 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、ベトナムに約100店舗を展開し、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”、“なすとホウレン草のミートソース”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