



**カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」
年末年始のホリデーシーズンはカプリチオーザでカニ三昧！！
冬のごちそう“カニ”を使用した期間限定スペシャルメニューが登場**
期間：2023年11月29日（水）～2024年1月14日（日）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、冬の味覚の代名詞である“カニ”をたっぷり楽しめる期間限定スペシャルメニューとして、「蟹のマスカルポーネクリームソース」と「かにクリームピッツァ」を、11月29日（水）より翌年1月14日（日）までの期間、冬季限定として販売します。



「蟹のマスカルポーネクリームソース」は、マスカルポーネと白ワインの風味を効かせ、まるずわいがにの甘さを最大に引き出した濃厚クリームソースで仕上げたスパゲティ。毛ガニのような強い甘味に加えタラバガニのような食感を持つまるずわいがにと、チーズとの相性は抜群です。

「かにクリームピッツァ」は、まるずわいがにのほくし身をたっぷりトッピングした、この冬一押しの贅沢ピッツァ。まるずわいがにの優しい甘味を長ネギのソテーが引き立てています。

今冬は、カプリチオーザのごちそうカニメニューで、季節感とともに贅沢なひと時をお過ごし下さい。

■ **カプリチオーザ 冬季限定スペシャルメニュー 販売概要**

◇販売期間：2023年11月29日（水）～2024年1月14日（日）

◇販売商品：・「蟹のマスカルポーネクリームソース」1,580円（税込）

・「かにクリームピッツァ」1,800円（税込）

※店舗により販売商品が異なります。

◇販売店舗：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

※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：<http://www.capricciosa.com/>

【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。本年2023年7月に創業45周年を迎えました。現在では日本、 Guam、台湾、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