



## カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 創業 45 周年「#カプリチョーザ 45 祭」~春カプリ~

## どちらのペスカトーレにする?春限定スパゲティが登場 5・6 月「ほぼ」毎週木曜ディナータイムにはグラスワインを 110 円で提供

期間: 2024年4月10日(水)~6月16日(日)

バブル時代のイタメシブームを牽引したカジュアルイタリアン「カプリチョーザ」は、2023年7月に創業45周年を迎えました。この記念すべき45周年をお客様とお祝いし、盛り上げる「#カプリチョーザ45祭」を開催しています。4月10日 (水)から6月16日 (日)の期間は「春カプリ」をテーマに、多くのファンを持つスパゲティ「ペスカトーレ」、オリジナルドレッシングが美味しさの要の「イカとツナのサラダ」、優しい味わいが春の陽気にぴったりの「温野菜のバター風味揚げポテト添え」といったレギュラーメニューに加え、期間限定スペシャルメニューとして、オリーブオイルとニンニク、鷹の爪ですっきりとした味わいに仕上げた「渡り蟹と春野菜のペスカトーレビアンコ」を揃え、お客様をお迎えします。









スペシャルメニューの販売に加え、4月10日(水)から30日(火)の期間、カプリチョーザ公式X(旧 Twitter) アカウント@capricciosa1978をフォロー&該当ポストをリポストいただくと、オリジナルフォークを抽選で50名様にプレゼント。さらに、5・6月の毎週木曜日(5月2日を除く)のディナータイムにおいて、グラスワイン(赤・白)を特別価格、税込110円で提供します。

【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

4月10日(水)から6月16日(日)までの期間限定スペシャルメニューとして登場する「渡り蟹と春野菜のペスカトーレビアンコ」は、オリーブオイルとニンニク、鷹の爪ですっきりとした味わいに仕上げた、ビアンコタイプのペスカトーレスパゲティ。渡り蟹、エビ、イカ、アサリとシャキッとした春野菜の食感が、魚介の旨味を引き立てます。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。ロッソ(トマトソースベース)タイプの定番「ペスカトーレ」とペアでオーダーして味比べしてもお楽しみ頂けます。

## ■ カプリチョーザ 創業 45 周年「#カプリチョーザ 45 祭」~春カプリ~ 開催概要

◇ 内容: ① 期間限定スペシャルメニュー提供に加え、レギュラーメニューをおすすめ

<期間>2024年4月10日(水)~6月16日(日)

- ・「渡り蟹と春野菜のペスカトーレビアンコ」1,560円(税込)※期間限定スペシャル
- ・「ペスカトーレ」 1,380 円(税込) ※レギュラーメニュー
- ・「イカとツナのサラダ」 1,200 円(税込) ※レギュラーメニュー
- ・「温野菜のバター風味 揚げポテト添え」1,100円(税込) ※レギュラーメニュー ※販売価格は店舗により異なる場合がございます。
- ② カプリチョーザ公式 X(旧 Twitter)アカウント@capricciosa1978 をフォロー&該当ポストをリポストいただくと、オリジナルフォークを抽選で 50 名様にプレゼント

<期間>2024年4月10日(水)~30日(火)

- ③ 5・6 月の一部除く毎週木曜日ディナータイムに、グラスワイン(赤・白)を 110 円 (税込)で提供 <対象日> 2024 年 5 月 9・16・23 日、6 月 6・13・20・27 日 17 時~各店ラストオーダー
- ◇ 店舗: カプリチョーザ国内店舗 http://www.capricciosa.com/
  - ※一部、未実施の店舗がございます。実施店舗につきましてはホームページをご確認ください。

## カプリチョーザについて

「カプリチョーザ/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「カプリチョーザ」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、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。





【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