



# カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 「御茶ノ水ソラシティ店」新規オープン

開店日 : 2024年5月15日(水) 11時オープン

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」は5月15日(水)、東京メトロ新御茶ノ水駅から直結の大型複合施設「御茶ノ水ソラシティ」内に、「カプリチョーザ 御茶ノ水ソラシティ店」を新規オープンします。







## ◆ オープニング記念キャンペーン

- ① 樽生スパークリングワインを 110 円 (税込) で提供 ※5月31日 (金) まで
- ② ハウスボトルワイン (赤・白) を 450 円 (税込) で提供 ※5 月 31 日 (金) まで 通常価格 2,030 円 (税込) のところ、破格の 450 円 (税込) に!
- ③「得々ラッキーバッグ」2,100円(税込) 数量限定販売 ※売切れ次第終了 オリジナル保冷バッグ、オリジナルドレッシング、次回使える1,000円券×2枚が入ったバリューたっぷりの内容!







## ◆「カプリチョーザ 御茶ノ水ソラシティ店」店舗概要

開店日時: 2024年5月15日(水) 11時

所 在 地 : 東京都千代田区神田駿河台4丁目6番地 御茶ノ水ソラシティ 地下1階

電話番号: 03-3526-2670

営業時間: 11:00~22:00 (21:30 LO)

席 数:55席

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

### ◆「カプリチョーザ 御茶ノ水ソラシティ店」の特徴

カプリチョーザは 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、台湾、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「御茶ノ水ソラシティ店」は、JR 御茶ノ水駅から徒歩 1 分、東京メトロ新御茶ノ水駅から直結の広場を有する大型複合施設「御茶ノ水ソラシティ」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。学生やサラリーマンの方々集う街であり、そんな中でもオフィスやカンファレンスセンターなどを有す施設の特性に合わせ、アルコールと共に楽しむディナータイムに標準を合わせた、ゆったりとした雰囲気に仕上げています。江戸時代から多くの名所や歴史的な景観が残るお茶の水周辺へのお出かけの際には、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「カプリチョーザ 御茶ノ水ソラシティ店」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。





## 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。

#### カプリチョーザ代表メニュー

「カプリチョーザ」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、「カプリチョーザ」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!

カプリチョ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。

