



**カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」
創業 45 周年「#カプリチオーザ 45 祭」～春カプリ～
5・6 月「ほぼ」毎週木曜ディナータイム グラスワインを 110 円で提供
実施日：2024年5月9・16・23・30日、6月6・13・20・27日 17時～各店ラストオーダー**

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「カプリチオーザ」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「#カプリチオーザ45祭」を開催しています。当キャンペーンの一環として「春カプリ」をテーマにしたプロモーションを展開、5月9日（木）からは、5・6月の毎週木曜日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。



ワインの特別価格提供に加え、「春カプリ」同時開催として6月16日（日）までの期間、期間限定スペシャルメニュー「渡り蟹と春野菜のペスカトーレビアンコ」などを揃え、お客様をお迎えしています。ワインと共にぜひお楽しみください。

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

◇内容：① 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・30日、6月6・13・20・27日 17時～各店ラストオーダー

② 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> 提供中～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。

◇店舗：カプリチオーザ国内店舗 <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。



【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。2023年には創業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、まるやかでコクがあり、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

【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