



## カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」

広島県産牡蠣をふんだんに使った贅沢メニュー、期待の新星が堂々デビュー！

冬の牡蠣メニューキャンペーン「オイスター★誕生！」

期間：2024年11月28日（木）～2025年1月13日（月）

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牡蠣をたっぷり楽しめる期間限定スペシャルメニューキャンペーン「オイスター★誕生！」を、11月28日（木）より翌年1月13日（月）までの期間、実施します。



「オイスター★誕生！」では、広島県産牡蠣をふんだんに使用した4品を用意。前菜にぴったり、ガーリック風味の鮮烈な味わいが楽しめる「牡蠣のブルスケッタ」のほか、パスタメニューは牡蠣の旨味を堪能できる「牡蠣のアラビアータ」、「牡蠣のクリームスパゲティ」が登場。さらに創業当時、大好評を博した伝説のメニュー「牡蠣のドリア、カレー風味」が復刻し再登場します。

今冬は、カプリチオーザのごちそう牡蠣メニューで贅沢なひと時をお過ごし下さい。

### ■ カプリチオーザ 冬の牡蠣メニューキャンペーン 実施概要

- ◇キャンペーン名：「オイスター★誕生！」
- ◇販売期間：2024年11月28日（木）～2025年1月13日（月）
- ◇販売商品：
  - ・「牡蠣のブルスケッタ」580円
  - ・「牡蠣のアラビアータ」1,580円
  - ・「牡蠣のクリームスパゲティ」1,580円
  - ・「牡蠣のドリア、カレー風味」1,350円※価格はいずれも税込、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：<https://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「オイスター★誕生！」販売メニュー

### 「牡蠣のブルスケッタ」 580 円

牡蠣をオリーブオイルとガーリックで煮込んでマリネし、チェリートマトと合わせました。カリッと香ばしいバゲットにのせてお召し上がりください。



### 「牡蠣のアラビアータ」 1,580 円

ぷりぷりの広島産牡蠣とトマトソースが相性抜群のスパゲティ。食感のアクセントにカリフラワーとブロッコリーを加え、牡蠣の旨味たっぷりのアラビアータに仕上げた逸品です。



### 「牡蠣のクリームスパゲティ」 1,580 円

牡蠣の旨み、キノコの香り、カブの優しい味わいが一体となったクリームソースで仕上げたスパゲティ。カブ、キノコの食感が重くなりがちなクリームを軽やかに演出しています。



### 「牡蠣のドリア、カレー風味」 1,350 円

開店当初、人気を博した牡蠣のカレー風味リゾットの復刻版。オーブンで熱々に焼き上げてお出します。カプリチョーザファン、知る人ぞ知るニューレト口な逸品です。



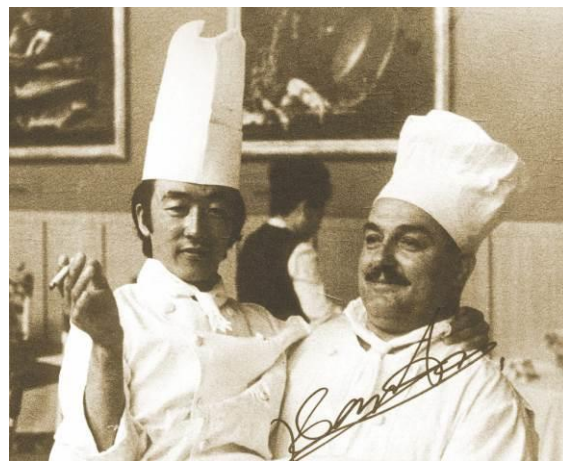
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
担当 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## 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、 Guam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”、“揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風”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