

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」
「春のスパピッ」キャンペーン 季節のスパゲティとピッツアが登場
「ホタルイカと桜海老のペペロンチーニ」／「大葉ジェノベーゼ 桜海老としらすのピッツア」
販売期間：2025年4月1日（火）～6月8日（日）

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、春の期間限定スペシャルメニュー「ホタルイカと桜海老のペペロンチーニ」と「大葉ジェノベーゼ 桜海老としらすのピッツア」を、4月1日（火）から6月8日（日）までの期間、販売します。また、同期間に、人気のレギュラーメニュー「あさりのスープ仕立てスパゲティ（スパゲティボンゴレ）」をアレンジして楽しめるトッピングアイテム3種をご用意し、お客様をお迎えします。



「ホタルイカと桜海老のペペロンチーニ」は、ホタルイカの旨味とアスパラのシャキシャキ感を活かしながら、オリーブオイルとガーリックの風味をスパゲティにまろわせ仕上げたペペロンチーニ。唐辛子のピリッとくる刺激と、桜海老の香ばしさがアクセントとなった、春の訪れを感じる軽やかな味わいをどうぞ。

「大葉ジェノベーゼ 桜海老としらすのピッツア」は、大葉ジェノベーゼソースが食材の旨味を引き立て、春らしい爽やかで芳醇な味わいが広がります。レモンを絞ればフレッシュ感が加わり、味の変化を感じていただけます。

「あさりのスープ仕立てスパゲティ（スパゲティボンゴレ）」のトッピングとしてをご用意したのは、殻付きアサリ（2倍増し）、アスパラガス、マスカルポーネチーズの3種。お好みのカスタマイズで、春の味覚をたっぷりお楽しみ頂けます。

季節の食材をふんだんに使ったスペシャルメニューが、春色のテーブルを演出します。旬の味覚をご堪能ください。

【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

■ カプリチオーザ「春のスパピッツ」キャンペーン スペシャルメニュー 販売概要

◇販売期間：2025年4月1日（火）～6月8日（日）

◇販売商品：・「ホタルイカと桜海老のペペロンチーニ」1,680円
・「大葉ジェノベーゼ 桜海老としらすのピッツア」1,780円
・「あさりのスープ仕立てスパゲティ（スパゲティボンゴレ）」1,200円 ※店舗により価格が異なる場合あり
追加トッピング：
殻付きアサリ（2倍増し）150円／アスパラガス 150円／マスカルポーネチーズ 200円

◇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/>

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。

【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