



カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」
カプリチョーザ 大創業祭
創業当時の看板スパゲティ 4 種 ダブルサイズを 30%オフで販売

実施日：2026年6月4日～7月9日の毎週木曜日 デイナータイム

カプリチョーザのアイコンである人気メニューをお得に楽しむチャンス！

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」は、2026年7月に創業48周年を迎えます。そこで、お客様へ日頃の感謝を込めたお得なキャンペーン「カプリチョーザ 大創業祭」を開催します。

その第1弾として、6月4日から7月9日の毎週木曜日（6月4日／11日／18日／25日、7月2日／9日の計6日）は、17時からのディナータイム限定で、「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめとする創業当時の看板メニュー4品のダブルサイズを対象に、定価から30%オフで販売します。

「カプリチョーザ 大創業祭」は、長きにわたりカプリチョーザをご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちと、カプリチョーザ未経験の方にもカプリチョーザの美味しさ、魅力を知ってほしいという気持ちから生まれたキャンペーンです。今年創業月である7月を中心に、8月まで楽しく、美味しく、お得な企画の実施を予定しています。

■「カプリチョーザ 大創業祭」第1弾 開催概要

◇内 容： 以下、対象メニュー4品のダブルサイズを定価から30%オフで提供

- ・「トマトとニンニクのスパゲティ」
- ・「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」
- ・「黒胡椒を効かせたあさりのスープ仕立て」

※店内飲食のみ

※店舗により価格が異なります。価格の一例…2,580円→1,806円（いずれも税込）

◇実 施 日： 2026年6月4日～7月9日の毎週木曜日^(※) 17:00～各店ラストオーダー

※ 6月4日/11日/18日/25日、7月2日/9日

◇実施店舗： カプリチョーザ国内店舗

◇ホームページ： <https://www.capricciosa.com/>

■「カプリチョーザ 大創業祭」第1弾 対象メニュー

「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。



「カルボナーラ」

香ばしくスモークしたベーコンをじっくりとソテーして旨みを引き出し、風味を効かせたクリーミーなソースに、たっぷりのチーズと黒胡椒を加え、茹で上げたスパゲティと絡めて仕上げます。その見た目から、イタリア語で“炭焼き職人”を意味する名が付いた人気の定番スパゲティ。



「揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風」

香味野菜と挽き肉をたっぷりと使ったオリジナルのミートソースに、揚げたての熱々でジューシーな茄子とほうれん草をたっぷりと加え、チーズと一緒に茹で上げたスパゲティと絡めて仕上げます。野菜の甘みが強く、幅広い年齢層の方に支持され愛され続ける創業当時の定番商品です。



「黒胡椒を効かせたあさりのスープ仕立て」

あさりのむき身から取った煮汁をたっぷりと使い、更に殻付きアサリを加えたスープに茹で上げたスパゲティを絡めたあさりの風味やコク、旨みが凝縮されたスパゲティ。コクのあるあっさりスープとピリッと効いた黒胡椒の辛味が食欲をそそります。



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、ベトナムに100店舗以上を展開し、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