



カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」 イタリア全土を旅するメニューフェア 第2弾はイタリア中部 ローマとフィレンツェを巡る、秋の美食旅 「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」 第2弾メニュー販売期間：2026年9月9日（水）～11月中旬

カジュアルイタリアン「カプリチョーザ」では、「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」と題し、1年をかけ、イタリア全土を旅するように各地の味覚を巡るメニューフェアを開催しています。

9月9日（水）より11月中旬までの期間は第2弾として「イタリア中部」をテーマにした伝統料理とワインを揃え、お客様をお迎えします。

イタリア中部は、首都ローマを擁するラツィオ州をはじめ、芸術と美食の都フィレンツェを抱えるトスカーナ州など、多彩な食文化が息づくエリアです。ペコリーノチーズや黒胡椒を活かしたパスタ、じっくり煮込んだ郷土料理、趣向を凝らしたドルチェなど、大地の恵みを大切にする素朴で奥深い味わいが受け継がれています。第2弾では、そんなイタリア中部の魅力を、カプリチョーザならではの親しみやすく満足感のある一皿に仕立てました。

「トリッパと白いんげんのトマト煮込み」を前菜に、パスタでは「ペコリーノ香るカチョエペペ風 マッシュルームとラガー」と「スカティニのアマトリチャーナ トリュフホイップ添え」、そしてデザートは「モンブラン スコット」と、イタリア中部各地の美食を巡る4品をご用意しました。さらに、これら料理と相性ピッタリな赤ワイン「グラン・サッソ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ」と白ワイン「グラン・サッソ トレヴィアアーノ・ダブルツツォ」をラインナップ。これら商品をお得に味わえる贅沢プラン「2名様シェアコース」も提供します。

また、当フェアを盛り上げる企画として、「あなたにピッタリの一皿」が占える SNS 投稿キャンペーンを展開、公式 X (@capricciosa1978)、または公式 Instagram (@capricciosa_official) をフォローのうえ、占い結果画面とハッシュタグ「#カプリでイタリア旅」をつけて投稿いただいた方の中から抽選で、お食事券2,000円分を20名様にプレゼントします。フェアメニューを含め、料理メニュー画像と合わせて投稿をすれば、当選率がアップ！ぜひご参加ください。

■ カプリチオーザ「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」開催概要

◇ 開催期間：

2026 年 5 月 20 日（水）～2027 年 2 月中旬

◇ 第 2 弾「イタリア中部」メニュー販売期間

2026 年 9 月 9 日（水）～11 月中旬 ※店舗により終了日が異なります。

◇ 第 2 弾「イタリア中部」販売メニュー ※価格はすべて税込、商品によっては一部店舗で販売していない場合がございます。

- ・「トリッパと白いんげんのトマト煮込み」1,380 円
- ・「ペコリーノ香るカチョエペペ風 マッシュルームとラグー」1,590 円
- ・「ブカティーニのアマトリチャーナ トリュフホイップ添え」1,590 円
- ・「モンブラン スコット」680 円
- ・「グラン・サッソ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ」（赤ワイン） ボトル 3,000 円
- ・「グラン・サッソ トレヴィアーノ・ダブルッツォ」（白ワイン） ボトル 3,000 円
- ・「2 名様シェアコース」^(※) 4,800 円

※「トリッパと白いんげんのトマト煮込み」、「ペコリーノ香るカチョエペペ風 マッシュルームとラグー」、「ブカティーニのアマトリチャーナ トリュフホイップ添え」各 1 品にドリンク 2 杯をセット

◇ 開催店舗：

カプリチオーザ国内店舗 ※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/>

■ 「カプリでイタリア旅 ～Viaggio in Italia 2026～」第 2 弾「イタリア中部」販売メニュー

「トリッパと白いんげんのトマト煮込み」

トリッパ（牛ハチノス）をトマトソースと香草でやわらかく煮込んだ、イタリアの定番煮込み料理です。

白いんげんのほくほくとした食感と、彩り豊かな野菜がアクセント。
仕上げにかけたペコリーノチーズが、まろやかなコクを添えます。



「ペコリーノ香るカチョエペペ風 マッシュルームとラグー」

ペコリーノチーズと黒胡椒で仕上げるローマの定番「カチョエペペ」をベースに、マッシュルームとラグーの旨みを重ねました。

バターのもろやかさとチーズの濃厚な味わい、香り豊かな黒胡椒が絶妙に絡む、コク深いスパゲティです。



「ブカティーニのアマトリチャーナ トリュフホイップ添え」

ベーコンの旨みとトマトソースで仕上げる、ローマの定番パスタ「アマトリチャーナ」。中心に穴が開いた、もちっとした食感のパスタ「ブカティーニ」に濃厚なソースが絡みます。

トッピングのトリュフホイップをお好みのタイミングで混ぜ合わせれば、芳醇な香りと贅沢なコクが一層広がります。



「モンブラン ズコット」

フィレンツェ発祥で、「聖職者がかぶる小さな帽子」を模して作られたとされる伝統菓子「ズコット」を、秋らしいモンブラン仕立てにアレンジしました。

ふんわりとしたスポンジ、軽やかなホイップ、なめらかなカスタードが重なり、仕上げに添えた栗が贅沢な味わいを引き立てます。



「グラン・サッソ モンテプルチアーノ・ダブルツツォ」 ※左画像

アブルツォ州の赤ワインです。

果実味豊かで程よいスパイス感が特長。

肉料理との相性は抜群です。

※ボトルのみの販売

「グラン・サッソ トレヴィアーノ・ダブルツツォ」 ※右画像

アブルツォ州の白ワインです。

柑橘を思わせるスッキリとした飲み口。

魚介料理や前菜、サラダとあわせるのがおすすめです。

※ボトルのみの販売



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、グアム、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

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp