

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」
「新定番パスタキャンペーン」冬のおすすめメニューが登場

ぷりぷり牡蠣のピリ辛“赤”、優しい味わいのポカポカ“白”、どちらを選ぶ？

「広島県産 牡蠣のアラビアータ」／「冬野菜と魚介のポターージュ仕立て」

販売期間：2022年12月1日（木）～2023年2月26日（日）

販売店舗：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」では、2022年度年間キャンペーンとして、「新定番パスタキャンペーン」を開催しています。「新定番パスタキャンペーン」では、1年を4期に分け、季節の食材を使用し、シンプルながらもレストランならではの本格イタリアンの味を楽しめるおすすめパスタメニューを紹介します。

第4期となる12月1日（木）から翌年2月26日（日）までの期間は、冬のおすすめメニューとして、ぷりぷりの広島産牡蠣とトマトソースを合わせた「広島県産 牡蠣のアラビアータ」と、冬野菜と魚介の旨味たっぷりの「冬野菜と魚介のポターージュ仕立て」の、スパゲティ2品を販売します。



「新定番パスタキャンペーン」では、これと連動し、対象キャンペーンメニューをご注文、撮影いただいた画像を、カプリチオーザのSNS（Twitter／Instagram）公式アカウントフォローの上、「#カプリの新定番」とともに投稿いただいた方の中から抽選で毎週5組10名様にペアお食事券が当たるプロモーションも実施します。投稿ルールについてはオフィシャルホームページ（<https://capricciosa.com>）よりご確認ください。

■ カプリチオーザ「新定番パスタキャンペーン」冬のおすすめメニュー 販売概要

販売期間：2022年12月1日（木）～2023年2月26日（日）

販売商品：・「広島県産 牡蠣のアラビアータ」1,340円
・「冬野菜と魚介のポターージュ仕立て」1,290円 ※価格はいずれも税込

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。 <http://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

■ カプリチオーザ「新定番パスタキャンペーン」冬のおすすめメニュー

※価格はいずれも税込

「広島県産 牡蠣のアラビアータ」

1,340 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。
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。



「冬野菜と魚介のポタージュ仕立て」

1,290 円

長葱を煮込んで柔らかな甘みのあるペースト状にしたポタージュと、
冬野菜と魚介を合わせた旨味たっぷりのソースにスパゲティを絡め、
アクセントにカラスミパウダーを散らしました。



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。2018年に創業40周年を迎えました。現在では日本、 Guam、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。



【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