

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」

## 旬の苺を使ったデザートが勢ぞろい「いちごフェア」

期間：2023年1月18日（水）～3月21日（火） 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「カプリチオーザ」では、旬を迎える苺を使ったデザートを期間限定でお楽しみいただける「いちごフェア」を1月18日（水）～3月21日（火）の期間、実施します。

「いちごフェア」では、苺のフレッシュな甘みと酸味を存分に楽しめる、見た目も華やかなスペシャルデザート3品を提供します。「カプリチオーザ」のオリジナリティがきらりと光るスイーツで、春を先取りしてはいかがでしょう。これから迎えるバレンタイン、ホワイトデーのお食事にもおすすめです。



「苺のアイスクーキ“カッサータ” ピスタチオアイス添え」

「2種の苺アイスと紅茶パンナコッタの華やかパフェ」

「あまおうジェラート ミルクがけ」

### ■ カプリチオーザ「いちごフェア」概要

◆期間：2023年1月18日（水）～3月21日（火）

◆商品：・「苺のアイスクーキ“カッサータ” ピスタチオアイス添え」550円

苺とストロベリーチョコレート、クリームチーズが入ったイタリアのアイスクーキ“カッサータ”。アクセントにピスタチオジェラートをトッピングしました。

・「2種の苺アイスと紅茶パンナコッタの華やかパフェ」760円

紅茶のパンナコッタをベースに、苺ジェラートやイチゴのショートケーキアイス、ホイップクリームをトッピング。食感が楽しいココアビスケットも散りばめた、フレッシュな苺を飾ったカプリチオーザの苺パフェです。

・「あまおうジェラート ミルクがけ」390円

あまおうのジェラートにコンデンスミルクをかけ、ホイップクリームとフレッシュなイチゴをトッピングしました。食後にちょっとだけ甘いものが欲しい時にお勧めのライトなデザートです。

※価格はいずれも税込

◆販売：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

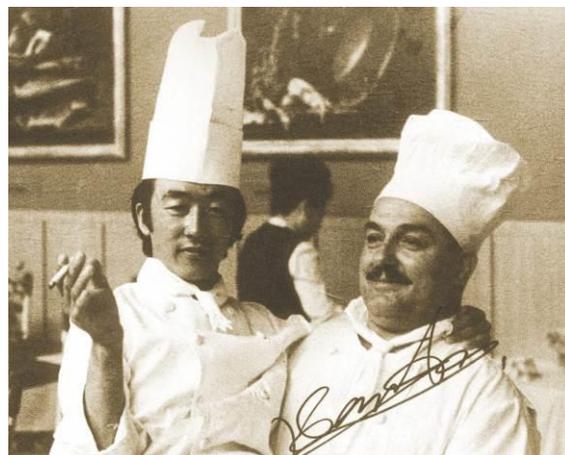
担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## 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周年を迎えます。現在では日本、グアム、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。



## 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、まるやかでコクがあり、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”、“なすとホウレン草のミートソース”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