

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」

創業 45 周年「#カプリチオーザ 45 祭」 ハロウィン編

ハロウィンメニュー 3 品が登場！AR 撮影して次回使えるデザート券をゲットしよう！

期間：2023年9月29日（金）～10月31日（火）

バブル時代のイタメジブームを牽引したカジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は、今年 2023 年 7 月に創業 45 周年を迎えました。この記念すべき 45 周年をお客様とお祝いし、盛り上げる「#カプリチオーザ 45 祭」を開催しています。9 月 29 日（金）から 10 月 31 日（火）の期間は「ハロウィン編」として、コアなファンを持つスパゲティ「イカスミ」、人気デザート「カボチャのタルト」といったレギュラーメニューに加え、ハロウィンのシンボルであるカボチャで定番のカルボナーラをアレンジした期間限定「カボチャのスパゲティ、なめらかカルボナーラ仕立て」を揃え、お客様をお迎えます。



これら対象メニューをご注文の上、AR で上記商品を撮影して、会計時にご提示いただくと次回ご利用頂けるデザート券を進呈。さらに、カプリチオーザ公式 X（旧 Twitter）アカウント@capricciosa1978 をフォロー & 該当ツイートをリツイートいただくと、オリジナルフォーク&オリジナルハーブティーを抽選で 45 名様にプレゼントします。



AR はこちらから

【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

9月29日（金）から10月31日（火）までの期間限定スペシャルメニューとして登場する「カボチャのスパゲティ、なめらかカルボナーラ仕立て」は、カボチャが定番のカルボナーラに転生した姿をイメージしたクリーミーソーススパゲティ。香ばしくソテーしたベーコンの旨みとホクホクの揚げかぼちゃをトッピングしました。その真っ黒なルックスがインパクト大な「イカスミ」は、食べた後のお歯黒も楽しい、長年のコアなファンを持つ、いわばカプリチョーザの黒幕。カプリチョーザ自慢のトマトソースを隠し味に、奥深い味を演出しています。これらスパゲティのメとしておすすめなのが「カボチャのタルト」。かぼちゃの程好い甘味と、ホイップクリームのなめらかな食感が見事にマッチしたカプリチョーザを代表するデザート逸品です。いずれも写真映えるインパクト大の見た目と、頬がほころぶ美味しさで、ハロウィンのテーブルを彩ります。

■ カプリチョーザ 創業 45 周年「#カプリチョーザ 45 祭」 ハロウィン編 開催概要

◇ 内容：① 期間限定メニューを含む対象メニュー3品のいずれかをご注文の上、ARで上記商品を撮影、会計時にご提示いただくと次回ご利用頂けるデザート券を進呈。

～クーポンプレゼント対象商品～

・「カボチャのスパゲティ、なめらかカルボナーラ仕立て」1,290円（税込）

・「イカスミ」1,260円（税込）

・「カボチャのタルト」660円（税込）

※販売価格は店舗により異なる場合がございます。

② カプリチョーザ公式 X（旧 Twitter）アカウント@capricciosa1978 をフォロー & 該当ツイートをリツイートいただくと、オリジナルフォーク&オリジナルハーブティーを抽選で45名様にプレゼント。

◇ 期間：2023年9月29日（金）～10月31日（火）

◇ 店舗：カプリチョーザ国内店舗 <http://www.capricciosa.com/>

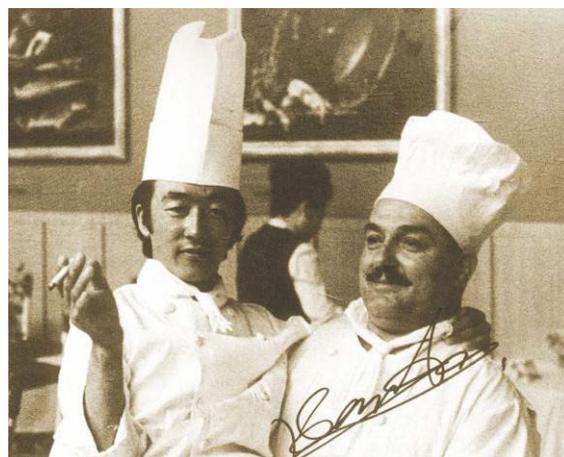
※一部、未実施の店舗がございます。実施店舗につきましてはホームページをご確認ください。

カプリチョーザについて

「カプリチョーザ/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「カプリチョーザ」です。

1978年渋谷に誕生。本年2023年に創業45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