



カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」 「ららぽーと EXPOCITY 店」新規オープン

開店日：2024年3月19日（火） 11時オープン

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」は3月19日（火）、大阪モルレル万博記念公園駅すぐ、300を超える店舗が揃う大阪府吹田市の大型複合施設「ららぽーと EXPOCITY」内に、「カプリチオーザ ららぽーと EXPOCITY 店」を新規オープンします。



◆ オープニング記念キャンペーン

- ① キッズセット半額 ※3月31日（日）まで
通常価格 750 円（税込）のところ、半額の 375 円（税込）に！
- ② 「得々ラッキーバッグ」2,000 円（税込）数量限定販売 ※売切れ次第終了
オリジナルハーブティ、オリジナルドレッシング、次回使える 1,000 円券×2 枚が入ったバリューたっぷりの内容！
- ③ ピッツア「マルゲリータ」テイクアウト半額 ※3月31日（日）まで
通常価格 1,530 円（税込）のところ、半額の 765 円（税込）に！ ※毎日数量限定
- ④ ドリンクバーを 110 円（税込）で提供 ※3月31日（日）まで
- ⑤ 「キッズじゃんけん」実施 ※3月31日（日）まで
スタッフとじゃんけんをして勝ったら、おもちゃをプレゼント！

◆ 「カプリチオーザ ららぽーと EXPOCITY 店」店舗概要

開店日時：2024年3月19日（火） 11時

所在地：大阪府吹田市千里万博公園 2-1 ららぽーと EXPOCITY 1階

電話番号：06-6836-8850

営業時間：平日 11:00～21:00（20:30 LO） 土・日・祝日 11:00～22:00（21:30 LO）

席数：64席

ホームページ：<http://www.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 ららぽーと EXPOCITY 店」の特徴

カプリチオーザは1978年東京・渋谷に創業して以来、ボリュームある手作りの美味しい南イタリア料理を気軽に楽しめるレストランとして、若者から家族連れまで幅広い層からご愛顧をいただき、今では日本、 Guam、台湾、ベトナムに約100店舗を展開。今年2023年に45周年を迎えたカジュアルイタリアンの老舗ブランドです。

このたびオープンする「ららぽーと EXPOCITY 店」は、大阪モレール「万博記念公園駅」から徒歩2分、名神高速道路・近畿自動車道の吹田IC、中国自動車道・中国吹田ICから2km圏内と利便性も高いエリアに位置し、明るく開放的な店内でお食事をお楽しみ頂けます。ランチ、カフェ、ディナー、テイクアウトなど、利用シーン豊かな「カプリチオーザ EXPOCITY 店」へ、ぜひご来店ください。

料理は、一番人気の「トマトとニンニクのスパゲティ」をはじめとするイタリア産のトマトやスパゲティを使った各種パスタメニューの他、店内で焼き上げるピッツァ、前菜やサラダ、デザートなど、バラエティ豊富に取り揃えています。お一人でも、皆さままで取り分けても楽しめるメニューの数々で皆様をお迎えいたします。



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。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。

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”、“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

【 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