



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」が大阪・和泉にオープン

2014年10月30日(木) 和泉市の商業施設「ららぽーと和泉」2階



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、10月30日(木)に、大阪府和泉市の商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーと和泉」2階に「カプリチオーザ ららぽーと和泉店」をオープンします。

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店として、若者から家族連れまで幅広い層からご愛顧をいただき、今では日本全国に110店舗、海外ではグアム、サイパン、中国、台湾、マレーシア、ベトナムに20店舗を出店しています。

このたびオープンする「ららぽーと和泉店」は、大阪市南部の住宅地「泉北ニュータウン」の南、阪和自動車道「岸和田和泉IC」すぐ近くに同日開業する「三井ショッピングパーク ららぽーと和泉」の2階に位置します。

料理は、イタリア直輸入のトマトやスパゲティを使ったパスタメニューをはじめ、ピッツァ、前菜やサラダ、デザートなど、多彩な味わいをバラエティ豊かに取り揃えています。中でもおすすめは、専用の窯で表面はパリッと香ばしく、内側はもちっとした食感に焼き上げる本格ナポリスタイルのピッツァです。自家製の生地を熟成・発酵させ、冷蔵庫で2日間寝かせます。その生地を注文ごとに伸ばしてトマトソースを塗り、具材をのせて400℃の窯に入れます。焼き加減を見ながら、ここどというタイミングで窯から出せば出来上がり。焼きたての熱々を口にすれば、生地のもちっとした食感、香ばしさと塩味、トマトソースの酸味、トッピングした食材の旨味などの味わいが混然一体となって口の中に広がります。お一人でも、取り分けても、テイクアウトでも楽しめる、一度食べたならやみつきのナポリスタイルのピッツァをぜひお楽しみください。

カプリチオーザ ららぽーと和泉店

開業日：2014年10月30日(木)

所在地：大阪府和泉市あゆみ野4-4-7 ららぽーと和泉2階

電話番号：0725-90-4330

営業時間：11:00~22:00(21:30 L.O.) 年中無休

店舗規模：43.7坪(164.43㎡) / 67席

オフィシャルHP：<http://www.capricciosa.com/>



《 本件に関するお問い合わせ先 》

株WDI JAPAN マーケティング部 担当：玉城 j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp

電話：03-3470-5307 〒106-8522 東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9階

「カプリチオーザ ららぽーと和泉店」 代表メニュー ※表示価格は税別



ピッツァ マルゲリータ ¥1,240
ソース、モッツアレラチーズ、バジリコ

ピッツァ プロシュート ¥1,410
イタリア産の生ハム、ルッコラ

ピッツァ フンギ ¥1,320
数種類のキノコ、モッツアレラチーズ



トマトとニンニクのスパゲティ ¥920
ニンニクたっぷりな一番人気の定番メニュー

スパゲティ カルボナーラ ¥970
厚切りベーコンとクリームソース

漁師風スパゲティ ペスカトーレ ¥960
イカ、ツナ、あさり、ムール貝とトマトソース



イカとツナのサラダ ¥900
酸味の効いたドレッシングの定番サラダ

シチリア風ライスコロッケ ¥630
チーズ入りライスの包揚げ、ミートソースがけ

魚介のリゾット トマト風味 ¥1,180
魚介の旨味のトマトブイヨンで炊いたリゾット



カプリチオーザアイス ¥550
バニラアイスに熱々のブルーベリーソースかけ

かぼちゃのタルト ¥460
なめらかな食感と程よい甘味の定番品

レモン風味のロールケーキ ¥420
ホイップクリームたっぷりのレモンの香りのケーキ