



カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」
「おいしいイタリア 冬の季節メニュー」

2015年11月25日(水)～ カプリチオーザ国内全店（一部店舗除く）



冬野菜とタラ、白インゲン豆の
トマトソーススパゲティ



ピエモンテ風 冬ネギのオープン焼き
サルシッチャとゴルゴンゾーラクリーム(バケット付き)

カジュアルイタリアンレストラン「カプリチオーザ」は、11月25日(水)から冬の季節メニュー『冬野菜とタラ、白インゲン豆のトマトソーススパゲティ』(1,200円・税抜)と『ピエモンテ風 冬ネギのオープン焼きサルシッチャとゴルゴンゾーラクリーム(バケット付き)』(890円・税抜)を、国内全店（一部店舗除く）で販売します。

◆カプリチオーザ「おいしいイタリア 冬の季節メニュー」概要

販売開始： 2015年11月25日(水)～

メニュー： ①冬野菜とタラ、白インゲン豆のトマトソーススパゲティ 1,200円(税抜)

冬野菜の「カブ」と「芽キャベツ」と、冬を代表する魚「タラ」、イタリア産白インゲン豆を、具材の味を引き立てるようにトマトソースで仕上げました。

隠し味の唐辛子のスパイシーさが後を引く、寒い季節にうれしい具だくさんの一品です。

②ピエモンテ風 冬ネギのオープン焼き、サルシッチャとゴルゴンゾーラクリーム(バケット付き) 890円(税抜)

柔らかさと甘さが特徴の冬ネギを、イタリアを代表するチーズのゴルゴンゾーラを効かせたクリームソースで、グラタン風のオープン焼きにしました。マイルドなチーズクリームソースに、サルシッチャ(ソーセージ)の旨味と塩気がアクセント。取り分けて楽しめる前菜、またはサイドメニューとしておすすめです。

一緒に添えたバケットはソースにつけてお召し上がりいただけます。

販売店舗： カプリチオーザ国内全店（一部店舗除く） <http://www.capricciosa.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/capricciosa.restaurant>

【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
広報： 玉城（たまき） j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp