

GRAND MENU

"Capricciosa" vuol dire "Kimagure" - giapponese.

La cucina italiana è più piacevole quando si mangia chiacchiandola con tante persone.

"Capricciosa" è la trattoria dove si può mangiare la cucina italiana meridionale.



イタリア料理
カプリチオ

TRATTORIA d'ITALIA

DRINK

ドリンク



BEER

ビール

ザ・プレミアム・モルツ	グラス	564円(税込620円)
	ジョッキ	682円(税込750円)
	ピッチャー	2,482円(税込2,730円)
ペローニ・ナストロアズーロ		655円(税込720円)

Non-ALCOHOL

ノンアルコール

ノンアルコールビール オールフリー	382円(税込420円)
ノンアルコールスパークリングワイン(赤・白)	437円(税込480円)

SPUMANTE

スパマンテ

プロ・シック スパマンテ	1,982円(税込2,180円)
ミオネットプロセッコDOC	ペビーボトル 891円(税込980円)



CAPRICCIOSA ORIGINAL HOUSE WINE

カプリチオーザオリジナル
ハウスワイン

カプリチオーザハウスワイン(赤・白)	グラス	419円(税込460円)
	カラフェ	1,382円(税込1,520円)
	ボトル	1,846円(税込2,030円)

RED WINE

赤ワイン

タベルネッロ オルガニコ テッレシチリアーネ ロッソ	2,100円(税込2,310円)
ピノ・ネロ	2,800円(税込3,080円)
レオナルド キャンティ	3,000円(税込3,300円)

WHITE WINE

白ワイン

タベルネッロ オルガニコ トレッピアーノ シャルドネ	2,100円(税込2,310円)
シャルドネ	3,000円(税込3,300円)
サルトーリ ピノ・グリージョ オーガニック	3,000円(税込3,300円)

アルコール ALCOHOL



レモンサワー

419円(税込460円)



カンパリ レモンサワー

419円(税込460円)



角ハイボール 濃いめ

519円(税込570円)



角ハイジンジャー 角ハイコーラ

各419円(税込460円)



角ハイボール

419円(税込460円)



CAMPARI

カンパリ

ソーダ
オレンジ
ジンジャーエール

各419円(税込460円)



SOFT DRINK ソフト ドリンク 各346円(税込380円)



コカ・コーラ



レモネード



ジンジャーエール



レモンスカッシュ

イタリアンピーチアイスティー

マンゴー

オレンジ

ウーロン茶(アイス)

コーヒー(アイス・ホット)

紅茶(アイス・ホット)



車両等を運転される方、及び未成年者の方へのアルコール類の販売はお断りさせていただきます。

ANTIPASTO/INSALATA

前菜/サラダ

オリジナルドレッシングで和えた
イカとツナが大人気！
フレッシュな野菜と一緒にどうぞ

オススメ

イカとツナのサラダ

1,073円(税込1,180円)

ハーフサイズ 600円(税込660円)



いろいろ野菜の菜園風サラダ

1,028円(税込1,130円)

ハーフサイズ 573円(税込630円)



カプリチョーザのシーザーサラダ

1,055円(税込1,160円)

ハーフサイズ 591円(税込650円)

ベーコンビッツ付き +46円(税込50円)

ベーコンビッツ付き +28円(税込30円)



生ハム

528円(税込580円)



エスカルゴの オープン焼き

1,091円(税込1,200円)



海老とブロッコリーの アヒージョ(パン付き)

846円(税込930円)



オススメ

イタリア産 ブッラータチーズの カプレーゼ

864円(税込950円)



パン

273円(税込300円)

ガーリックトースト

346円(税込380円)



フライドポテト

528円(税込580円)



オーブンでパリッと ジューシーに焼き上げた サルシッチャのグリル

528円(税込580円)

ZUPPA/A LA CARTE

スープ/アラカルト



オススメ

たっぷり野菜と挽き肉の
ミネストローネ

591円(税込650円)

コーン
クリームスープ
591円(税込650円)



ブロッコリー、カリフラワー、人参を
バター風味のソースで仕上げました

温野菜のバター風味 揚げポテト添え
1,000円(税込1,100円)

カプリチオーザ名物

シチリア風ライスコロッケ
ミートソースがけ

873円(税込960円)



エビのクリームドリア

1,164円(税込1,280円)



オススメ

ラザニアの
ミートクリームグラタン

1,146円(税込1,260円)



サルシッチャとキノコの
ポルチーニクリームドリア

1,164円(税込1,280円)



たらこの
クリーミードリア

1,164円(税込1,280円)

PASTA

パスタ

人気
No.1

当店自慢のトマトソース

トマトとニンニク

レギュラー 1,164円(税込1,280円)
ダブル 2,273円(税込2,500円)
トリプル 3,382円(税込3,720円)

トマニン TOPPING

辛さ増し
+ 税込150円

揚げ茄子
+ 税込150円

モッツァレラ
+ 税込250円

チェリートマト
+ 税込200円

ブッラータ
+ 税込560円

1~3辛
選べる辛さ
3段階!

旨味たっぷり
特製ミートソース

揚げ茄子とほうれん草の ミートソース田舎風

レギュラー 1,255円(税込1,380円)
ダブル 2,455円(税込2,700円)
TOPPING モッツァレラ + 228円(税込250円)

アサリの風味やコク、
旨味が凝縮されたスープ仕立て

黒胡椒を効かせた あさりのスープ仕立て

レギュラー 1,091円(税込1,200円)
ダブル 2,128円(税込2,340円)

トマトソースが隠し味!
コクのある味わい

イカスミ

レギュラー 1,210円(税込1,330円)
ダブル 2,364円(税込2,600円)

香ばしいニンニクと
唐辛子が食欲をそそる

蒸し鶏とほうれん草 松の実のペペロンチーノ

1,091円(税込1,200円)

凝縮した魚介の旨みを
存分に堪能ください

ベスカトーレ 漁師風トマトソース

レギュラー 1,300円(税込1,430円)
ダブル 2,546円(税込2,800円)

カルボナーラ

レギュラー 1,255円(税込1,380円)
ダブル 2,455円(税込2,700円)

渡り蟹とトマトクリームソースは
相性抜群

渡り蟹のトマトクリーム

レギュラー 1,346円(税込1,480円)

ダブル 2,637円(税込2,900円)



**イタリア産
ブッラータチーズのボモドーロ**

レギュラー 1,573円(税込1,730円)

ダブル 3,091円(税込3,400円)



たっぷりな魚介の旨み

**イタリア産カラスミと
魚介のペペロンチーノ**

1,391円(税込1,530円)



**シラスの
ペペロンチーノ**

1,255円(税込1,380円)



魚介とたらこのクリームソース

レギュラー 1,255円(税込1,380円)

ダブル 2,455円(税込2,700円)



キノコのトマトクリーム

レギュラー 1,210円(税込1,330円)

ダブル 2,364円(税込2,600円)



**海老の
スパイシートマトソース**

レギュラー 1,255円(税込1,380円)

ダブル 2,446円(税込2,690円)

SPECIAL PASTA

スペシャルパスタ

香り高いポルチーニ茸と
キノコの旨み

オススメ

タリアテッレ
ポルチーニ茸とキノコの
クリームソース

1,446円(税込1,590円)

生
パスタ



生
パスタ



オススメ

コクのある
クリームソースが良く絡む
タリアテッレ
スモークサーモンと
ほうれん草のクリームソース

1,446円(税込1,590円)

生
パスタ



海老の旨味が詰まった
トマトクリームソース

タリアテッレ

海老のトマトクリームソース

1,446円(税込1,590円)



コクのある
ピリ辛トマトソースが旨い
ペンネアラビアータ

1,219円(税込1,340円)

PIZZA

ピッツァ

イタリアンピッツァの代表格

“マルゲリータ”
モッツアレラチーズとバジリコ
1,410円(税込1,550円)



ペーコン、サルシッチャ、サラミ
“カルネミスト”
ベーコンとソーセージ
1,446円(税込1,590円)

オススメ

サラミ、ペーコン、
オニオン、海老、
キノコ、ルッコラ
“カプリチオーザ”
気まぐれ具沢山トッピング
1,519円(税込1,670円)



しめじ、エリンギ、
マイタケ、オニオン
“フンギ”
チーズと3種のキノコ
1,410円(税込1,550円)



アンチョビ、オリーブ、
オニオン、ガーリック
“アッチューゲ”
アンチョビとオリーブ
1,355円(税込1,490円)

TOPPING



揚げ茄子
+ 税込150円



アンチョビ
+ 税込150円



サラミ
+ 税込200円



チーズ増量
+ 税込250円



チェリートマト
+ 税込250円



生ハム
+ 税込300円



ハーフ
& ハーフ

1,719円(税込1,890円)



印が付いたピッツァよりお好きな
2種をお選び頂ける欲張りピッツァ



イカ、海老、
アサリ、ツナ
“マリナーラ”
魚介のトマトソース
1,446円(税込1,590円)



オススメ

たっぷりチーズが
食べたい方に
“クアトロ・フォルマッジ”
4種のチーズ
1,573円(税込1,730円)
ハチミツ付 +100円(税込110円)



ルッコラ、生ハム、
チーズ、挽き胡椒を
アクセントに
“生ハムとルッコラ”
1,610円(税込1,770円)

DOLCE E GELATO

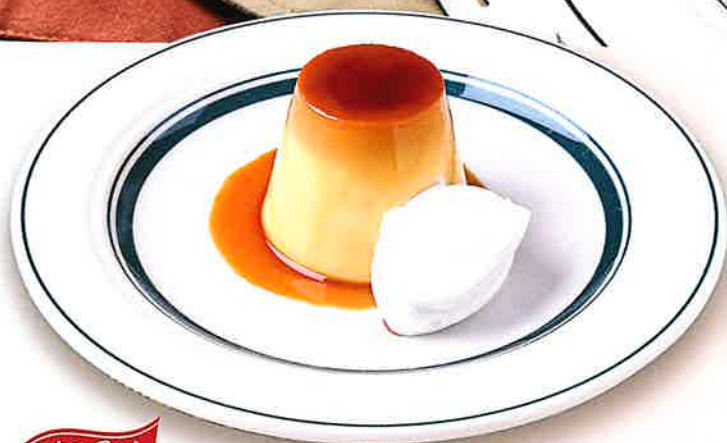
デザート

カプリチョーザを
代表する定番タルト

カボチャのタルト

600円(税込660円)

オススメ



オススメ

マスカルポーネプリン

573円(税込630円)



ティラミス

573円(税込630円)

※リキュールを使用しています



オススメ

バニラアイスに
熱々ブルーベリーをかけた
カプリチョーザ創業当時の
人気デザート

カプリチョーザアイス

591円(税込650円)

ハーフサイズ(1玉) 319円(税込350円)



ガトーショコラ

528円(税込580円)



バニラアイスに熱々のコーヒーをかけ、
アイスを溶かしながら食べる
イタリア定番デザート

アフォガート

591円(税込650円)

ハーフサイズ(1玉) 319円(税込350円)

バニラアイス

200円(税込220円)



カプリチョーザをご自宅で お持ち帰りできます

パスタやピッツァなど、カプリチョーザの味を
ご自宅でもお楽しみいただけます。
詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

カプリチョーザ オリジナルドレッシング

定番の「イカとツナのサラダ」などで
使用しているオリジナルドレッシングです。
乳化剤無添加で、塩分控えめの自然な味わい。
爽やかな酸味で野菜を美味しく召し上がれます。
マリネやカルパッチョなどにもよく合う
創業以来の自慢のドレッシングです。



280ml入り **463 円 (税込 500 円)**



オリジナルフレーバーティ **Felice**

ノンカフェインの有機ルイボスをベースに、
ブラッドオレンジとブドウの香りを絶妙にブレンドしました。
お子様にも安心してお飲み頂けるオリジナルの紅茶です。

ティーバッグ (7包入り) **380 円 (税込 410 円)**

Felice フェリーチェ=「幸せ」の意のイタリア語



「カプリチオーザ」とは……
イタリア語で“気まぐれ”
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。
本場南イタリアの
トラットリアレストラン
それが
「カプリチオーザ」