

# PASTA

パスタ

## 当店自慢のトマトソース



### トマトとニンニク

レギュラー 1,046円 (税込1,150円)	ダブル 2,019円 (税込2,220円)	トリプル 2,955円 (税込3,250円)
-------------------------------	-----------------------------	------------------------------

### トマトとニンニク

辛さ増し

各1,146円  
(税込1,260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	1,091円(税込1,200円)
ダブル	2,128円(税込2,340円)

### オリジナル濃厚クリームソース

カルボナーラ

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

長葱のポタージュに冬野菜と魚介を合わせたソースが旨味たっぷり。

冬野菜と魚介のポタージュ仕立て

1,173円(税込1,290円)

New Standard Pasta  
新定番  
パスタ

期間限定12月1日販売開始!



ぶりぶりの広島産牡蠣とトマトソースが相性抜群のスパゲティ。

広島県産牡蠣のアラビアータ

1,219円(税込1,340円)

New Standard Pasta  
新定番  
パスタ

期間限定12月1日販売開始!

たらこと大葉のクリーム仕立て

たらこと大葉のクリームソース

1,046円(税込1,150円)



バジリコの香りが爽やかなトマトソーススパゲティ

“ボモドーロ”モッツァレラチーズとバジリコのトマトソース

レギュラー 1,073円(税込1,180円)

ダブル 2,082円(税込2,290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

1,028円(税込1,130円)



凝縮した魚介の旨みを  
存分にご堪能ください

ペスカトーレ  
漁師風トマトソース

レギュラー 1,146円(税込1,260円)

ダブル 2,219円(税込2,440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  
アサリのスープ仕立て

おすすめ

レギュラー 1,028円(税込1,130円)

ダブル 1,982円(税込2,180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 1,173円(税込1,290円)

ダブル 2,282円(税込2,510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

1,319円(税込1,450円)

おすすめ



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 1,028円(税込1,130円)

ダブル 1,991円(税込2,190円)





# SPECIAL PASTA

スペシャルパスタ

生  
パスタ

香り高いポルチーニ茸と  
キノコの旨み

タリアテッレ  
ポルチーニ茸と  
キノコのクリームソース

1,346円(税込1,480円)



生  
パスタ

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

1,346円(税込1,480円)

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

1,410円(税込1,550円)

生  
パスタ



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

1,073円(税込1,180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

1,228円(税込1,350円)

+155円  
(税込170円)で  
チーズを増量  
出来ます。

ハーフ  
&  
ハーフ

ベーコン、サルシッチャ、  
イタリアンサラミ

“カルネミスト”  
ベーコンとソーセージ

1,373円(税込1,510円)

ハーフ  
&  
ハーフ

たっぷりの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

1,455円(税込1,600円)

ハーフ  
&  
ハーフ

ヤリイカ、海老、アサリ、ツナ

“マリナーラ”  
魚介のトマトソース

1,382円(税込1,520円)

ハーフ  
&  
ハーフ

ミートソースとキノコの相性抜群

“フンギ”キノコとミートソース

1,400円(税込1,540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”

1,510円(税込1,660円)

ミラノサラミ、ベーコン、オニオン、  
海老、キノコ、日替わりトッピング

“カブリチョーザ”  
気まぐれ具沢山トッピング

1,446円(税込1,590円)



# 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

## イカとツナのサラダ

1,000円(税込1,100円)

ハーフサイズ 555円(税込610円)

グリルチキンの  
シーザーサラダ

1,155円(税込1,270円)

ハーフサイズ 628円(税込690円)

いろいろ野菜の  
菜園風サラダ

973円(税込1,070円)

ハーフサイズ 537円(税込590円)

カブリチョーザの  
シーザーサラダ

982円(税込1,080円)

ハーフサイズ 546円(税込600円)

## カブリチョーザ オリジナルドレッシング

「イカとツナのサラダ」など創業以来人気のサラダに  
使用されていますオリジナルドレッシングです。  
乳化剤不使用の分離型ドレッシングで、  
商品15gあたりの塩分量は約0.2gとなっております。  
塩分を気にされている方にもおすすめのドレッシングです。

乳化剤  
不使用

塩分  
控えめ



店頭にて販売中 463円(税込500円)

※ドレッシングは塩分控えめですが、  
サラダ全体には塩も使用しております。

## フライドポテト

528円(税込580円)

オープンでパリッと  
ジューシーに焼き上げました  
サルシッチャのグリル

519円(税込570円)

パン

228円(税込250円)

ガーリックトースト 319円(税込350円)

生ハム

528円(税込580円)

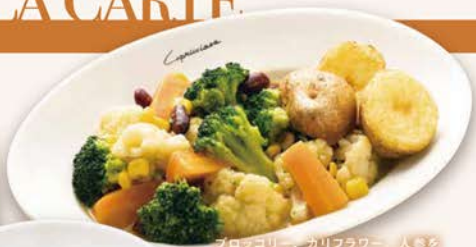
# ZUPPA/A LA CARTE

スープ/アラカルト



たっぷり野菜と挽き肉の  
ミネストローネ

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

937円(税込1,030円)



コーンクリームスープ

591円(税込650円)

カブリチョーザ名物

元祖 シチリア風  
ライスコロッセ  
ミートソースがけ

746円(税込820円)



グリルチキンとキノコの  
クリームドリア

1,028円(税込1,130円)

小海老、ヤリイカ、アサリと  
クリームソースの人気 NO.1ドリア

たっぷりシーフードの  
クリーミードリア

1,055円(税込1,160円)



チキンのクリーミーカレードリア

1,028円(税込1,130円)





# DOLCE E GELATO

デザート

カブリチョーザを  
代表する定番タルト

カボチャのタルト

546円(税込600円)



チーズケーキ  
ラズベリーソース

510円(税込560円)



チョコレート  
トルテ

437円(税込480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

アフオガート

482円(税込530円)

ハーフサイズ(1玉)  
282円(税込310円)



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

カブリチョーザアイス

555円(税込610円)

ハーフサイズ(1玉)  
300円(税込330円)

アイス  
各種

200円(税込220円)

ピスタチオ



ブラッド  
オレンジ



バニラ



チョコレート

## Dolce del giorno

日替わりデザート

※詳しくはスタッフにお尋ねください。





# BEVANIDA

ドリンク

## Beer ビール

### ザ・プレミアム・モルツ(生)

- 〈グラス〉 564円(税込620円)
- 〈ジョッキ〉 682円(税込750円)
- 〈ビッチャー(グラス5杯分)〉 2,482円(税込2,730円)



### ハイネケン

強めの酒體と爽やかなのどしが特長。苦みやキレ、コクもありわずかにフルーティーな香りがします。

- 〈330ml〉 564円(税込620円)



### ノンアルコールビール オールフリー

“夏の旨み” “すっきりとした後味” そして“軽快なのどろし”が特長のノンアルコールビールテイスト飲料です。

- 〈330ml〉 382円(税込420円)



The PREMIUM MALT'S

ザ・プレミアム・モルツ

神泡

KAMITAMA

● プレモルだから生み出せる  
こだわりのきめ細かく、  
クリーミーな泡。

## Wine ワイン



### カプリチオーザ ハウスワイン(赤・白)

太陽をいっぱい浴びたカプリチオーザ 厳選のオリジナルワインを、お料理と共に楽しみたい。

- グラス 120ml 419円(税込460円)
- カラフェ 500ml 1,382円(税込1,520円)
- ボトル 750ml 1,846円(税込2,030円)



### スパークリングワイン ピノ・シャルドネ

産 地:ピエモンテ  
ブドウ品種:ピノ・ピアンコ、シャルドネ

- 〈200ml〉 682円(税込750円)

### アツパツィア スブマンテ

産 地:ピエモンテ  
ブドウ品種:モスカート・ピアンコ

- 〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



### 白ワイン

#### オルガニコ ベットロレッピーアーノ シャルドネ

産 地:エミリア・ロマーニャ  
ブドウ品種:トレッピーアーノ、シャルドネ

熟したグレープフルーツやりんご、黄色い花やハチミツなどを連想させる甘い香り。オーガニックぶどうのフレッシュな果実味と優しい酸味が特徴の爽快で飲み心地の好いワイン。サラダとご一緒どうぞ。

- 〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### ヤンモ・ピアンコ カンバーニア

産 地:カンバーニア  
ブドウ品種:ファンギーナ、グレコ

パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス。ほのかにクレムを思わせるバランスのとれた味わい。マルペリータに合います。

- 〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### カラニカ シャルドネ

産 地:シチリア  
ブドウ品種:シャルドネ

リンゴやレモン、グレープフルーツの濃厚でエレガントな香り。フレッシュでありながらしっとりしたボディがありバランスが取れています。魚介の Pasta やピッツァとご一緒に。

- 〈750ml〉 2,482円(税込2,730円)



### 赤ワイン

#### ピトーイ ロッソ

産 地:シチリア  
ブドウ品種:ネロ・ダヴラ

鮮やかなルビー色。豊かでフルーティーな香りを持ち、ネロ・ダヴラの特徴的な力強い風味。生ハムやチーズとの相性が好い。

- 〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### ピノ・ネロ

産 地:ヴェネト  
ブドウ品種:ピノ・ネロ

果実の香りが豊かに広がり、バランスの好い味わい。柔らかいタンニンがデザートやクアトロフォルマッジにマッチします。

- 〈750ml〉 1,982円(税込2,180円)



#### アリアニコ

産 地:カンバーニア  
ブドウ品種:アリアニコ

わずかにガーネットを帯びたスリレ色。赤い果実やプラムの香りとともにバニラやスパイスのニュアンスを感じます。サルシッチャのグリル、グリルチキンのドリアがおすすすめ。

- 〈750ml〉 2,482円(税込2,730円)



## Highball ハイボール

### ハイボール

#### 角ハイボール

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)



ほのかに甘い香りと厚みのあるコク、ドライな味わいが特長のウイスキー。そのおいしさは、ハイボールにすることでいっそう引き立ちます。

## Cocktail カクテル

### SMIRNOFF

スミノフ  
レモネード  
(レモン)

519円(税込570円)



### SMIRNOFF

スミノフ  
グレープ  
(ブドウ)

519円(税込570円)



### SMIRNOFF

スミノフ  
グレープ  
(グレープフルーツ)

519円(税込570円)



フルーツの爽やかさとマッチする味わいはウォッカの新定番。お好みのフレーバーをお楽しみ下さい。

### CAMPARI MAZARINE PARAIISO

カンパリ/カシス/パライソ  
ソーダ  
オレンジ  
ジンジャーエール

各482円(税込530円)



### シャンディ ガフ

ビールをジンジャーエールで割ったカクテルです。  
ビール特有の苦みをジンジャーエールが  
和らげてくれるため、ビールが苦手な人でも  
飲みやすいカクテルです。

各482円(税込530円)

## FREE REFILL

お替わり自由!!

## 500円(税込550円)

単品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

オレンジ

ウーロン茶(アイス)

※ご注文頂いた方のみ対象とさせていただきます。※グラス交換制とさせていただきます。

## Soft Drink ソフトドリンク 各346円(税込380円)

オレンジーナ

イタリアンピーチアイスティー

マンゴー

コカ・コーラ

ジンジャーエール

レモネード

レモンスカッシュ

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)





＼ カプリチオーザをご自宅で /

## お持ち帰りできます

パスタやピッツァなど、カプリチオーザの味を  
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。

### カプリチオーザ 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 **380 円** (税込 410 円)  
(7包入り)

Felice フェリーチェ=「幸せ」の意のイタリア語