

2017年3月9日

株式会社ディアーズ・ブレイン

レストランテ カノビアーノ福岡

大人気のデザートbuffet「モメント フェリーチェ 2017 春」 入荷した苺の特徴でデザートが決まる!?スペシャルパフェの演出も

株式会社ディアーズ・ブレイン（本社 東京都港区、代表取締役社長 小岸弘和）が、福岡市で運営するレストランテ カノビアーノ福岡は、2017年4月の日曜日限定で、デザートbuffet「モメント フェリーチェ（＝幸せなひと時）春」を開催いたします。2016年春から始まったデザートbuffetは、全日予約で満席となる大人気フェアです。今回は、5種類の苺を仕入れ、それぞれの苺が持つ“特徴・個性”を惹き立てるケーキをパティシエがつくれます。ぜひお楽しみください。

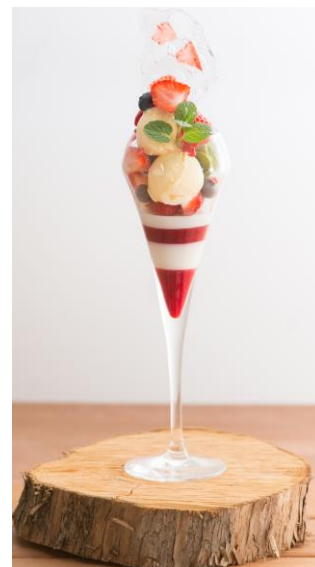
■デザートbuffet「モメント フェリーチェ 春」

【期 間】 2017年4月の日曜日（2日、9日、16日、23日、30日）

【フェア時間】 15:00～16:30（16:00 最終受付 16:30CLOSE）

【料 金】 お一人様 2,300円（税込）

【ご 予 約】 TEL：092-724-4121 /WEB：<http://www.canoviano-f.jp/ristorante/>



【お楽しみポイント】

1. 「あまおう、ほのか、ゆうべに、さちのか、あわゆき」。甘味、酸味、風味、果肉など特徴が異なる5種の苺をふんだんに使用。当日仕入れた苺の特徴を見てから、どのケーキに使用するかを決定
2. スペシャルパフェはお客様の目の前で完成

【メニュー例】

苺を使ったデザートを中心に15種類ほどをご用意。（※メニューは変更になる場合があります）
スペシャルパフェ、ショートケーキ、タルト、ミルフィーユ、シフォンケーキ、ロールケーキ、モンブラン、ティラミス、スコーン（苺ジャム・ブルーベリージャムなど）、塩キャラメルシュークリーム、なめらかプリン、焼菓子、フルーツのマチエドニア、チョコレートファウンテン（苺、マシュマロ、バナナ）など

■レストランテ カノビアーノ福岡

2012年1月オープン。予約の取れない人気店として知られる、「レストランテ カノビアーノ」の九州初上陸店。料理はオーナーシェフ植竹隆政氏の監修。

レストランテ カノビアーノ福岡の「自然派イタリアン」は、にんにくや唐辛子、バター・生クリームなどの動物性油脂を使わず、オリーブオイルと野菜などのハーモニーによる美味しさを追求しています。植竹シェフが目指す究極の味は、無駄をそぎ落とし素材の本質を引き出すこと。それは有機農法で栽培された野菜を中心に、“自然”にとことんこだわったものを厳選する妥協のない姿勢から生まれます。



【レストラン情報】

住所 : 〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名 1-1-12

アクセス : 西鉄天神大牟田線西鉄福岡（天神）駅南口より徒歩 5 分

地下鉄天神駅 2 番出口より徒歩 8 分

電話 : 092-724-4121

メール : HP お問い合わせページ

<http://www.canoviano-f.jp/ristorante/>

営業時間 : ランチタイム 11:30~16:00 (ラストオーダー14:30)

ディナータイム 18:00~22:30 (ラストオーダー21:00)

定休日 : 不定休

席数 : 40 席 (個室あり・6 席)

貸切 : パーティ着席 / 25 名~40 名、立席 / 25 名~50 名

個室 : 2 名~6 名 ※料金等、詳細はお問い合わせください



■レストランテ カノビアーノ福岡のウェディングプラン

家族や親族、親しい友人を招待して少人数で。食事やワインに徹底にこだわったパーティをお考えのおふたりにぴったりの挙式・披露宴プランです。

【30名 80万円】貸切レストランウェディングプラン！

挙式（人前式）、衣装（新郎新婦 各 1）、料理・飲物・ウェディングケーキ、音響・照明、ヘアメイクなど

ご要望に合わせ、オリジナルのプランをご用意させていただきます。



<レストランの予約>

レストランテ カノビアーノ福岡 TEL : 092-724-4121

<メディアからの問い合わせ>

株式会社ディアーズ・ブレイン マーケティング部 マーケティンググループ 野崎

Tel : 03-6403-4150 / Mail : sachiko-nozaki@dearsbrain.jp Mobile : 090-9305-5828