

2017年3月15日

株式会社ディアーズ・ブレイン

リストランテ カノビアーノ福岡

## メインは季節の野菜。肉・魚を使っていない“野菜派イタリアン” 2017年4月、平日ランチコース限定で登場

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、福岡市で運営するリストランテ カノビアーノ福岡は、2017年4月の平日ランチタイム限定で、野菜派イタリアン「STAGIONE(スタジオーネ=季節)」をご提供いたします。

野菜派イタリアン「STAGIONE(スタジオーネ)」のメインは野菜。肉や魚は使用せず、有機農法で栽培された九州産の季節の野菜とオリーブオイルのハーモニー、素材本来の美味しさを感じていただけるコースです。素材の本質を惹き出す、自然派イタリアンの真骨頂。リストランテ カノビアーノ福岡で、季節の野菜をふんだんに使った料理をお楽しみください。



### ■野菜派イタリアン「STAGIONE(スタジオーネ)」

【期 間】2017年4月3日(月)～28日(金)

【提供時間】ランチタイム 11:30～16:00 (ラストオーダー14:30)

【料 金】お一人様 4,320円(税込)

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

【メニュー】空豆の小さな前菜

13種類の春野菜を使ったカノビアーノサラダ

春子椎茸とキノア 山菜のフリットを添えて

4種豆と春キャベツのラグー スパゲティニで

筍と里芋のグリッリア 木の芽の香り

季節のマチェドニアと苺のソルベ チアシードのジュレと共に

※食材の入荷状況によって変更となる場合がございます

## ■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」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70万円】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、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](mailto:sachiko-nozaki@dearsbrain.jp) Mobile : 090-9305-5828