

2017年6月26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

甘みと旨み食感を感じる活オマール海老と野菜をふんだんに使用した限定コース 7月1日（土）から人気の「オマールフェスタ」を開催

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 カノビアーノ福岡では、7月1日（土）からの2か月間、「オマールフェスタ」を開催いたします。

■オマールフェスタ 2017

この時期にもっとも身が詰まり、美味しくいただける活オマール海老と、有機農法で栽培された福岡の食材や京野菜をふんだんに使用した、フェスタ限定コースをご用意いたしました。

スペシャリテのカッペリーニをスプーンに盛り付け、見た目にも可愛いアミューズ。オマール海老を殻付きのままソテーし、風味と旨みを凝縮させたメイン。お客様の目の前でソースをかけて仕上げる自家製パスタなど、一皿ひとさらにこだわりと想いを込めて作り上げました。

【期間】2017年7月1日（土）～8月31日（木）※ランチ・ディナータイムともにご提供いたします

【料金】7,000円（税・サ別）

【ご予約】TEL：092-724-4121／WEB：<http://www.canoviano-f.jp/ristorante/>

【メニュー】



- 枝豆とリコッタチーズのクレープ 薩摩タカ海老のカッペリーニ 2種のアミューズで
- 活きオマールのカルパッチョ 糸島農園野菜のサラダ
- 魚介を詰めた2色のトルテッリ ズッパ仕立て
- 琉球アグー島豚の炙り 賀茂ナスと万願寺唐辛子
- 活きオマール海老のアッロースト 季節の柑橘を添えて
- カノビアーノ特製デザート 5種よりチョイス

※食材の入荷状況によって、食材の一部やメニューが変更となる場合もございます。

※アラカルトでもご用意させていただきます。

■レストラン 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 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 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 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着）、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て、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 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