

2017年6月20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

大人気のデザートbuffet「モメント フェリーチェ 2017 夏」 夏のフルーツを使ったデザート 20 種類とパティシエ特製パフェ

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7月・8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）2017 夏」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。

■デザートbuffet「モメント フェリーチェ 2017 夏」

【期 間】2017年7月・8月の日曜日

【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.この時期にもっとも美味しくいただける旬のフルーツ、マンゴー、パッションフルーツ、パイナップル、メロン、シャインマスカットなどをふんだんに使用。カノビアーノらしく、素材の本質を引き出すデザートに仕上げました
2. パティシエ特製「桃のパフェ」は、ご注文をいただいてから作ります。ジューシーでみずみずしく、桃の甘い香りが口いっぱいに広がります。（+500円）。

【メニュー例】

夏のフルーツを使ったデザートを中心に 20 種類をご用意。（※メニューは変更になる場合があります）
シャインマスカットのタルト、赤肉メロンのショートケーキ、パッションマンゴーのティラミス、
無花果のミルフィーユ、甘夏のロールケーキ、マンゴーのエクレア、マンゴープリン、
ココナッツのパンナコッタ、トロピカルフルーツのテリーヌ、トロピカルフルーツのワッフル、
焼き菓子、野菜チップス、生ハムバケット、3種のジェラート 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 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、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