

2017年8月31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

食材を見て・選んで・組み合わせてオリジナルの一皿を完成 ディナータイム限定「秋の味覚フェア」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 カノビアーノ福岡は、2017年9月1日（金）から9月30日（土）までの期間限定で、「秋の味覚フェア」を開催いたします。

キノコ類をはじめ、秋の厳選食材 15種類ほどをお客様の前にお持ちし、お好みのものを選びいただき、お客様だけのオリジナルの一皿として、ご提供させていただきます。ディナータイム限定の特別なコースを、ぜひお楽しみください。



■秋の味覚フェア ~Come Vuoi?? (あなたは何がすき?) ~

【日 程】2017年9月1日（金）～9月30日（土）18:00～22:30 ※ラストオーダー21:00

【料 金】お一人様 7,000円／お一人様 9,000円 ※税サ別

【メニュー例（お一人様 9,000円）】

Amuse	薩摩高海老の冷製カッペリーニ
Antipasto	パルマ産生ハムと水牛のモッツアレラのサラダ仕立て
Caldo Piatto	アワビのサルタート 新銀杏のリゾットを添えて
Primo Piatto	4種類からお選びいただけます
Pesce	旬魚のサルタート 焼き茄子のズッパ仕立て
Secondo Piatto	3種類のお肉から 1種類・季節野菜を3種類お選びいただけます
Dolce	季節のカノビアーノドルチェ 5種類からお選びいただけます

※食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます

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

■リストランテ 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、「リストランテ 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。

リストランテ 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 : 不定期

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



■リストランテ 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>

リストランテ 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