



2017年9月4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

初心者・お一人様も歓迎。ヴェネト州のワイン6種と郷土料理をアレンジした自然派イタリアンを楽しむワイン会を開催

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 カノビアーノ福岡は、2017年10月6日（金）19時から、40名様限定のワイン会「Viaggio d'Italia (ヴィアッジョ ディタリア)=イタリア旅行」を開催いたします。

■リストランテ カノビアーノ福岡のワイン会

細長い形をしたイタリア半島は、南北で気候に大きな差があります。収穫される食材やその食材の風味が異なることから、地域ごとに特徴あるワインが醸造され、多くの郷土料理が生まれました。

リストランテ カノビアーノ福岡では、その土地で生産されたワインと、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、オリーブオイルと食材のハーモニーを追求した自然派イタリアンの技法を用いた“郷土料理”を楽しんでいただくワイン会、「Viaggio d'Italia (ヴィアッジョ ディタリア)=イタリア旅行」を企画しました。

第3回目となる10月は、イタリア北東部に位置するヴェネト州産ワインと自然派イタリアンにアレンジしたヴェネト州の郷土料理をお楽しみください。

■開催概要

【日 時】2017年10月6日（金）19時～22時

【料 金】お一人様 6,000円（税サ込）

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

【メニュー】お食事 前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート

お飲物 スパークリングワイン・白ワイン2種・赤ワイン2種・デザートワイン

※40名様限定となります。お早めにご予約ください。

※未成年者・お子様のご同席はご遠慮いただいております。あらかじめご了承ください。



■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、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