

2017年9月6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

秋食材を使った“ほくほく・アツアツ・ひんやり”デザートと、 カノビアーノで愛され続ける“栗とエスプレッソのプリン”のブッフェ 5日間限定で開催決定

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、2017年10月の5日間限定で、デザートブッフェ「モメント フェリーチェ（＝幸せなひと時）2017秋」を開催いたします。

期間中は、栗やさつま芋、りんご、洋梨など秋の食材を使ったケーキやパイ、カノビアーノで長年愛され続けるこだわりのプリンなどをお楽しみいただけます。

■デザートブッフェ「モメント フェリーチェ（＝幸せなひと時） 2017秋」



【日 程】2017年10月1日（日）、9日（月・祝）、15日（日）、22日（日）、29日（日）

【フェア時間】15:00～16:30（16:00 最終受付 16:30 CLOSE）

【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】

すべてのデザートを店内同じフロアにあるパティスリーで手作りしています

①アツアツ・ひんやり

ご注文をいただいたてから焼きあげるアップルパイに、手作りのバニラアイス、キャラメルソース、シナモンをお客様の目の前でトッピングし完成

②ほくほく

栗を丸ごと1つ閉じ込めて焼き上げたマロンパイ、自然な甘みの紫芋スイートポテトなど、秋食材の甘味や風味を活かしたデザートをご用意

③栗とエスプレッソのプリン

リストランテ カノビアーノ（東京）でも長年愛されている秋限定デザート。栗の甘味とエスプレッソのほろ苦さがくせになるデザート

■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エディングプラン

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・ウエディングケーキ、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