

News Release



2019年5月23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

“燃えるアイス”が登場！南国フルーツをふんだんに使用した 予約必須のデザートブッフェ、7月に4日間限定で開催

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、2019年7月、4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）2019年夏」を開催いたします。



※写真はイメージです

■2019年7月限定 モメント フェリーチェ「夏のデザートブッフェ」

【日 程】2019年7月6日（土）、15日（月・祝）、21日（日）、27（土）

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

【料 金】お一人様 3,000円（税込）

【内 容】・デザート

マンゴープリン、マンゴームース、スイカのタルト、桃のタルト、メロンのケーキ、キャラメルバナナのグラタンなど、13～15種類をご用意しております。

・スペシャルデザート「ベイクド・アラスカ」

フランベされたふわふわのメレンゲと、冷たいバニラアイスの絶妙な味わいです。

・サンドイッチやパスタなどの軽食、ドリンク（コーヒー・紅茶）付

※各日40名様限定となりますので、お早めにご予約ください。

※食材の入荷状況によって、メニューは変更になる可能性があります。

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

※火曜日は定休日となります。（祝日を除く）

■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・クリームなどの動物性油脂を極力使わず、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

地下鉄空港線 天神駅 2 番出口より徒歩 10 分

地下鉄七隈線 天神南駅西 12a 出口より徒歩 8 分

お問合わせ：電話 092-724-4121

営業時間 : ランチタイム 11:30~15:00 (ラストオーダー 14:00)

ディナータイム 18:00~22:30 (ラストオーダー 21:00)

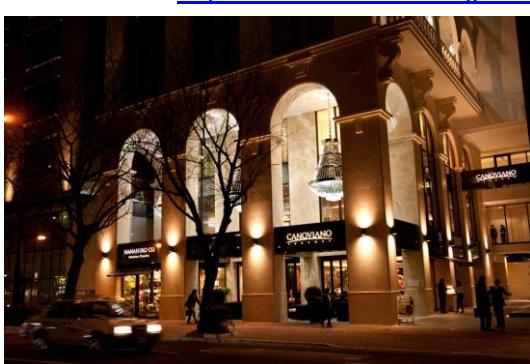
定休日 : 火曜日 (祝日を除く)

席数 : 40 席 (個室あり・6 席)

貸切 : パーティー着席 / 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

公式サイト : <http://www.canoviano-f.jp/ristorante/>



■リストランテ カノビアーノ福岡のウエディングプラン

チャペルでの挙式、こだわり料理でのおもてなし、ゲストとの会話を楽しめる披露宴。大切なゲストだけを招いた、少人数パーティーをご希望のおふたりにぴったりの、レストランウェディング。おふたりのご希望・ご要望に合わせて、プランをご提案させていただきます。

■株式会社ディアーズ・ブレイン

設立 : 2001 年 6 月

本社所在地 : 東京都港区芝公園 2-6-3 芝公園フロントタワー13F

代表者 : 小岸弘和

資本金 : 6 億円

拠点 : 大阪オフィス／御成門オフィス

施設 : 宮城県(1)、千葉県(2)、神奈川県(1)、茨城県(3)、群馬県(1)、栃木県(4)、新潟県(1)、
大阪府(1)、京都府(2)、奈良県(1)、福岡県(1)、佐賀県(2)、鹿児島県(3)

※カッコ内は施設数。全国 23 施設を展開

事業 : ハウスウェディング事業、ドレス事業、レストラン事業、コンサルティング事業、
MICE 事業

公式サイト : <https://www.dearsbrain.jp/>

本件に関するお問い合わせ

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 / Mobile : 090-9305-5828 / Mail : sachiko-nozaki@dearsbrain.jp