

2022年10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

「パイパー・エドシック&レア・シャンパーニュ」と「自然派イタリアン」の饗宴
11月24日、リストランテ カノビアーノ福岡でメーカーズ・ディナーを開催

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 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、2022年11月24日（木）に、「パイパー・エドシック&レア・シャンパーニュ」のメーカーズ・ディナーを開催いたします。

料理は、カノビアーノ福岡の植竹隆政シェフが特別コースを考案、当日も腕を振ります。宫廷を魅了し今も愛され続けるシャンパーニュと気高く革命的なヴィンテージシャンパーニュ、自然派イタリアンを存分にお楽しみください。

■リストランテ カノビアーノ福岡 「パイパー・エドシック&レア・シャンパーニュ」メーカーズ・ディナー



CANOVIANO
F U K U O K A

Rare
CHAMPAGNE



【日時】2022年11月24日（木）

受付 18:30～ アペリティフ（シャンパーニュ）

開宴 19:00～

【料金】お一人様 25,000円（税込）

パイパー・エドシック&レア・シャンパーニュ 計6種

自然派イタリアン特別コース 全6品

ハーフボトルシャンパーニュ（375ml）1本お土産付き

【人数】24名様限定（定員になり次第、締め切らせていただきます）

【ご予約】TEL：092-724-4121

WEB：<https://www.tablecheck.com/shops/canoviano-fukuoka/reserve>

※一斉スタートとなりますので、お時間に余裕をもってお越しください。

※未成年者・お子様のご同席はご遠慮いただいております。

※キャンセル料を申し受けおりますので、ご了承下さい。（2日前：30%、1日前：50%、当日：100%）

※政府・自治体の方針に従い、時間やサービス内容が変更となる場合がございます。

【パイパー・エドシック】

フローレンス＝ルイ・エドシックが 1785 年に創業した歴史あるシャンパーニュメゾンです。フローレンス＝ルイは「王妃にふさわしいシャンパーニュを」という強い思いを持っており、言葉どおり洗練を極めたエドシックのシャンパーニュは宮廷で人気を博し、細かな泡ときらめく黄金色を生み出す貴重なバランスが見事です。今までアカデミー賞とカンヌ映画祭で提供され、シャンパーニュで初めて環境に優しい世界的にも厳しい B Corp (※) に認定されたブランドです。

※B Corp 全てのステークホルダーにとって良い会社であるということの証明。アメリカ発の国際企業認証。

【レア・シャンパーニュ】

起源はフランス王妃マリー・アントワネットに献上された 1 本のキュヴェに遡ります。王妃への献上 100 周年を記念して宝石をまとめて誕生したシャンパーニュで、過去 40 年間でレアの名を冠したのは 12 回のみの非常にレアなヴィンテージシャンパーニュです。

■お客様へのお願い

新型コロナウイルス感染防止策として、ご来店の際は、マスク着用、手指アルコール消毒へのご協力をお願いいたします。レストラン入店時には、検温を含む体調確認を実施しております。37.5 度以上の発熱、咳などの風邪症状がある場合は、ご入店をご遠慮いただく場合がございます。お食事中を除く時間は、マスク着用へのご理解・ご協力をお願い申し上げます。

■カノビアーノ福岡

カノビアーノ福岡は、2012 年 1 月にオープンいたしました。

イタリア・ミラノの街などをモチーフに、伝統美と新しさが調和する外装や内装、インテリアでまとめ、大きなシャンデリアが印象的な地上 7 階建てのビルで、1 階は「リストランテ カノビアーノ福岡」と「フラワーブティック HANAHIRO CQ」、2 階ラウンジ、3 階ドレスサロン、4 階と 5 階にバンケットルーム、6 階チャペル、7 階ブライズルーム（控室）を備えた施設です。料理は、食材や調理方法に独自のスタイルを用いることで有名なリストランテ カノビアーノのシェフ植竹隆政氏が監修。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する「自然派イタリアン」を提供しています。

【レストラン情報】

＜新型コロナウイルス感染防止策を徹底し営業しております＞

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

お問い合わせ : TEL 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)

※最新の営業時間は公式サイトをご確認ください。

※貸切営業や臨時休業となる場合もございます。

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/>



【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、レストランウエディング。

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

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。2023年春、広島に新施設をオープン

事業 : ハウスウエディング事業、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、フォト事業

公式サイト : <https://www.dearsbrain.jp/>

＜本件に関する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 経営企画部 野崎

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