

バレンタインケーキをテイクアウト・30 個限定で発売 エスプレッソとラム酒のきいた大人の味わい「オペラ」で特別なひと時を

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レストラン カビアーノ福岡は、バレンタインケーキ「オペラ」を 30 個限定で販売いたします。

「オペラ」は、エスプレッソとラム酒をきかせたアーモンド生地、滑らかな口溶けのコーヒーバタークリームと濃厚なビターチョコクリームを重ね、甘さを控えて大人の味わいに仕上げました。大切な人への贈り物、ご自分へのご褒美として。パティシエのこだわりが詰まったケーキを、どうぞお楽しみください。

■ 30 個限定 バレンタイン 2023「オペラ」

【お渡し期間】2023年2月1日（水）～ 2月13日（月）

11:30～20:00

※2月7日（火）は定休日

【料金】 3,240 円（税込）

【ご予約】 TEL : 092-724-4121

WEB : <https://onl.bz/chRu1cB>

※12 cm×12 cm 4号サイズとなります。

※店頭受け取りのみ、お持ち帰りの商品。写真はイメージです。



■ 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。

■ カビアーノ福岡

カビアーノ福岡は、2012年1月にオープンいたしました。

イタリア・ミラノの街かどをモチーフに、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「レストラン カビアーノ福岡」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レストラン カビアーノのシェフ植竹隆政氏が監修。にんにくや唐辛子、バターや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。

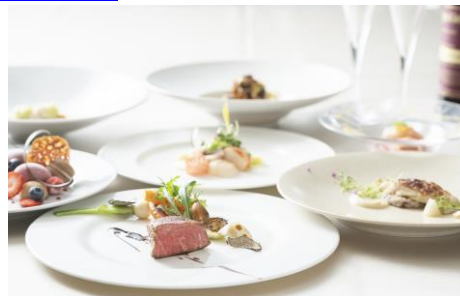
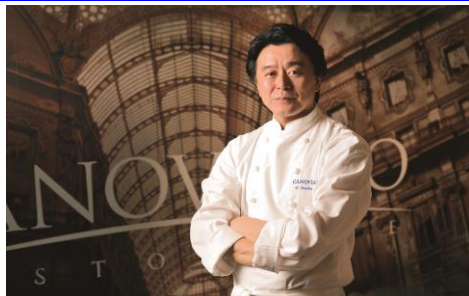
定休日 : 火曜日 (祝日の場合は翌水曜日)

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 : <https://lp.dearsbrain.jp/restaurant/canoviano-f>



【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 : 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。2023 年 3 月、広島県内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、ほか

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 経営企画部 野崎

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