

野菜にこだわる自然派イタリアンのレストランテ カノビアーノ福岡 パティシエのこだわり満載、30個・テイクアウト限定「あまおうとルバーブのタルト」発売

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テ カノビアーノ福岡は、30個・テイクアウト限定、「あまおうとルバーブのタルト」の予約受付を開始いたしました。

毎年、春限定で販売する苺ケーキは、売切れ必至の人気スイーツです。2023年は、福岡で生まれた苺「あまおう」と、野菜の「ルバーブ」を使用したタルトをご用意。自然派イタリアンのカノビアーノらしさを感じていただける一品です。

■30個・テイクアウト限定「あまおうとルバーブのタルト」

タルト生地は、さくさくのパイ生地としっとりとしたクッキー生地の2層にすることで、食感をお楽しみいただけるよう工夫。生地に、フレッシュな香りと甘酸っぱさをもつ野菜のルバーブと、アーモンドクリームを敷き詰めて焼き上げ、あまおう、カスタードクリーム、ホイップクリームをトッピングしました。

【お渡し期間】2023年4月12日（水）～ 4月24日（月）

11:30～20:00

※4月18日（火）は定休日

【料金】 4,000円（税込）

【ご予約】 TEL：092-724-4121

WEB：<https://onl.bz/Teb2biu>

※5号（直径15cm）サイズです。

※店頭受け取りのみ、お持ち帰りの商品です。

※写真はイメージです。



■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レストランテ 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】

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。

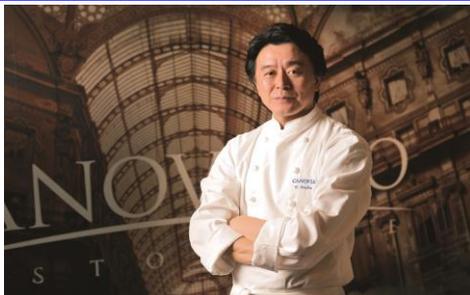
定休日 : 火曜日 (祝日の場合は翌水曜日)

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)、広島県(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