

CANOVIANO CAFE

ヘルシー&カジュアルな
料理が人気のカノビアーノが
東京ミッドタウンに
オール電化で誕生。



そのヒミツは…?



●シェフ
植竹 隆政氏

六本木ミッドタウンに“カノビアーノ カフェ”を出店するにあたり、カノビアーノグループで初めてオール電化&電化厨房を導入しました。電化厨房は火を使わないため厨房内が非常に涼しいうえ、調理道具や調味料を調理機器の周辺に置くことができます。また、IH調理器の下にドロー式冷蔵庫を配置したことで、立ち位置を変えることなく作業でき、コンパクトながら快適な空間と機能的な動線を実現しています。清掃面でも拭くだけで汚れが落ちますし、油煙やすすの発生がほとんどないため鍋底やダクトを清掃する手間が省け、洗剤の使用量も他の店舗に比べ約半分ですむなど、電化厨房はスタッフのストレス軽減や環境保護に貢献しています。

おすすめメニュー



- バター・生クリームなどの動物性油脂やニンニク・唐辛子を使わず、素材の風味を最大限に活かした健康的なイタリアンが大人気。
- ◆ランチ 2,625円～
- ◆ディナー 6,825円～
(ランチ、ディナーともに土日には10%のサービス料が別途必要)

お店のご紹介



CANOVIANO
RISTORANTE

平成19年3月30日、東京ミッドタウンに誕生したカノビアーノカフェは、野菜にこだわりをもつ植竹隆政シェフ直営の自然派イタリアンレストランです。安藤忠雄氏設計による建物は、一見すると美術館のようなシャープな外観をもち、中に入ると明るく清潔感のある厨房を右手に59席の客席があり、緑に囲まれたロケーションの中で食事を楽めます。いまや「予約の取れない店」として有名ですが、滋味あふれる体にやさしい料理を求めて、土日に地方から訪れる方も多いそうです。

- 所在地／東京都港区赤坂9-142-7
東京ミッドタウン フロアプラザ1F・2F
- 営業時間／ランチ 11:00～14:00(L.O)
ディナー 18:00～21:30(L.O)
- 定休日／なし
- TEL／03-5413-3226
- ホームページ／
<http://www.canoviano.net/index.html>
- 客席数／59席
- 駐車場／ミッドタウン駐車場利用
(100円／10分)



厨房機器設備

- スチームコンベクションオープン (フジマック)
- IH調理器(フジマック)
- ドローコールテーブル (フジマック)
- スパゲッティボイラー (ニチワ電機)