

スーパーフード「モリンガ」料理やオリジナルドリンク・グッズも販売

アニメ『TIGER & BUNNY 2』コラボカフェ「Buon appetito!」オープン ～ 4/29(土)より、東京都港区の独立開業支援レストラン「Cassolo」にて～

プロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社(本社:東京都港区、代表取締役社長:井川幸広、以下C&R社)のグループ会社 株式会社Chef's value(本社:東京都港区、代表取締役:青木克仁、読み:シェフズバリュー)が運営する独立開業支援のイタリアンレストラン「Cassolo」(カッソーロ)は、現在NHKで放送中の人気アニメ『TIGER & BUNNY 2』とコラボレーションし、4月29日(土)～5月7日(日)と5月13日(土)～28日(日)までの土日で、『TIGER & BUNNY 2』のスペシャルコース料理やコラボドリンク、缶バッジなどのオリジナルグッズを販売するコラボカフェ「Buon appetito!」(ボナペティート)として特別営業いたします。なお入店は完全予約制となっております。

『TIGER & BUNNY 2』コラボカフェ「Buon appetito!」概要



『TIGER & BUNNY 2』特別コース
メインは3つから1つを選択



(左)モリンガとジャガイモの冷製スープ
(右)季節野菜のサラダモリンガドレッシング

■『TIGER & BUNNY 2』スペシャルコース 4,000円(税込)

- <前菜>モリンガパウダーを入れたパワー前菜
サラダ(モリンガドレッシング)／スープ(モリンガポタージュ)
の2種類から1種類を選択
- <メイン>茄子のアラビアータ／ポロネーゼペンネ／シーフード
リゾット の3種類から1種類を選択
- <デザート>ガトーショコラ

■コラボドリンクメニュー 各600円(税込) 計12種

- ・虎徹のしゅわしゅわキウイソーダ
- ・バーナビーのまぜてもオレンジジュース など
- ※メニュー詳細は別紙参照

★スペシャルコース注文時オリジナルランチョンマット、
ドリンク注文時コースターを一緒に提供します。

*スーパーフード「モリンガ」とは

インドなどが原産。牛乳の14倍のカルシウムなど「世界で一番栄養のある植物」とも言われる。「生命の木」や「奇跡の木」などと呼ばれ注目を集めるスーパーフード。日本では沖縄県や鹿児島県で栽培。



缶バッジやアクリルスタンド、コースターなどオリジナルグッズも5種類販売

※詳細は別紙参照 (写真はアクリルスタンド抜粋)

『TIGER & BUNNY 2』コラボカフェ「Buon appetito!」

詳細・ご予約は▶ <https://atfes.com/contents/cafe>

4月29日(土)～5月7日(日)／5月13日～5月28日までの
土日のみ営業

11:00～15:00／16:00～20:00の中で90分間入れ替え制

店舗紹介「Cassolo (カッソーロ)」

住所: 東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 2階

アクセス: 都営地下鉄三田線 内幸町駅 A1出口 / 東京メトロ日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅 A1出口 徒歩5分
JR山手線 他 新橋駅 烏森口 徒歩6分、東京メトロ銀座線 新橋駅日比谷口 徒歩7分

店舗URL: <https://cassolo.owst.jp/> (ホットペッパーグルメ)

Cassolo
Produced by Chef's value

『TIGER & BUNNY 2』は、様々な人種、民族、「NEXT」と呼ばれる特殊能力者が共存し、その「NEXT」の能力を使って平和を守るヒーローが存在する都市「シュテルンビルト」が舞台のアニメ作品です。ヒーロー達は、スポンサーロゴを背負って企業のイメージアップとヒーローポイントを獲得するため、事件解決や人命救助に奔走するストーリーです。

今回のコラボカフェでは、東京というビジネス街で戦うビジネスパーソンへの心の癒しと心身のパワーアップに向け、お客様に安らぎと美味しさをご提供いたします。

【報道機関からのお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

■ 『TIGER & BUNNY 2』スペシャルコース 4,000円(税込)



コラボフードメニュー

Collabo Food Menu

¥4,000 (tax in)

前菜2種から1点+メイン3種から1点+デザート1点(特製A4ランチョンマット付)のコースです

前菜

Appetizer



[A] モリンガドレッシングのサラダ

マヨネーズ/ワインビネガー/モリンガパウダー
サラダオイル/レモン汁/グラニュー糖



[B] モリンガポタージュ

じゃがいも/ポワロネズ/玉葱/牛乳
生クリーム/モリンガパウダー/チキンコンソメ

「モリンガ」とは…

モリンガは世界で「生命の木」や「奇跡の木」などと呼ばれ注目を集めるスーパーフード素材です。
熱帯・亜熱帯地域で広く栽培されているワサビ科の可食植物で高い栄養素があります。
料理の味はそのままにお召し上がりいただけます。

メイン

Main dish



[A] シーフードリゾット

トマトソース/ライス/バター/海老/いか/アサリ
生クリーム/パルメザン粉チーズ/パセリ



[B] ボロネーゼペンネ

ペンネ/ミートソース/生クリーム/パセリ



[C] 茄子のアラビアータ

スパゲッティ/茄子/ベーコン/トマトソース
オリーブオイル/パルメザン粉チーズ

デザート

Desserts



ガトーショコラ

チョコレート/バター/卵/生クリーム
小麦粉/ホイップクリーム



©BNP/T&B2 PARTNERS

【報道機関からのお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

■コラボドリンクメニュー 各600円(税込) 計12種



コラボドリンクメニュー

Collabo Drink Menu

ALL ¥600 (tax in)

すべてのドリンクに画像のストローマーカーが付き
ドリンクはすべてノンアルコール商品です



虎徹のしゅわしゅわ
キウイソーダ

キウイシロップ/ソーダ
トッピング: 冷凍キウイ



バーナビーのまぜても
オレンジジュース

ブラッドオレンジシロップ
オレンジジュース
トッピング: ミント



カーリーナのひんやり
ブルーソーダ

ブルーキュラソーシロップ
ソーダ
トッピング: ミント



ライオンのゴールデン
パッションソーダ

パッションフルーツシロップ
ソーダ
トッピング: 冷凍レモン



ネイサンの燃える
レッドソーダ

クランベリーシロップ
ソーダ
トッピング: 冷凍ベリーミックス&ミント



キースの
サン“グッド”リア

サンゴリアシロップ
ぶどうジュース
トッピング: レモンスライス



イワンの
ニンニンジンジャー

ブルーキュラソーシロップ
ジンジャーエール
トッピング: レモンスライス



アントニオの
まろやか抹茶ラテ

抹茶ラテ
トッピング: ホイップ



バオリンのドラゴン
オレンジジュース

パッションフルーツシロップ
オレンジジュース
トッピング: オレンジスライス&ミント



ラーラの
マジカルキウイミルク

キウイシロップ
ミルク
トッピング: ミント



昴のホット一息
ブラックコーヒー

ブレンドコーヒー
トッピング: ホイップ&アラザン



トーマスの
豆乳モヒート

モヒートミントシロップ
豆乳
トッピング: ホイップ&ミント

『TIGER & BUNNY 2』コラボカフェ「Buon appetito!」オリジナルグッズ

■缶バッジ 各550円(税込) 計12種 (56mm)



■ミニアクリル付きコースター 各1,760円(税込) 計12種 (スクエア90×90mm、キャラ40mm程度)



■アクリルスタンド 各1,650円(税込) 計12種 (100×140mm)



■ダイカットステッカー 各440円(税込) 計12種 (50×80mm内)



■アクリルバッジ(店員風名札) 各660円(税込) 計12種 (30×70mm)



【ドリンク注文時のコースター】 (90mm)

※ドリンク1杯につき1枚ランダムでプレゼント



【コース注文時のランチョンマット】 (297×210mm/A4サイズ)



【報道機関からのお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

Chef's valueは、独立開業を支援するスタートアップ店舗「Cassolo」を2022年11月にオープン。料理人の生涯価値を高める新しい仕組みづくりを行っております。Chef's value が主催した「第1回 Key Chef コンテスト(イタリアン編)」のグランプリ受賞シェフがキーシェフとして料理の研鑽と店舗経営ノウハウを身につけ、独立開業を目指しております。

独立開業時には、Chef's value が店舗物件を紹介するほか、調理設備など施設の準備や運用計画策定まで全面的なサポートを通じて、これまでにない新しいシェフの独立開業スタイルを構築してまいります。C&Rグループと結びついた食のプロフェッショナル達が日本全国で活躍することにより、そのネットワークが業界を活性化し、未来の外食産業を生み出していくことを目指しております。



Cassolo
 Produced by Chef's value

Cassolo(カッソーロ)

住 所：東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE

営業時間：11:00~23:00(LO22:30) 定休日 日曜日・年末年始

T E L：03-6381-5077

(ホットペッパーグルメ) <https://cassolo.owst.jp/>

(Tablecheck) <https://www.tablecheck.com/shops/cassolo/reserve>

■アニメ『TIGER & BUNNY 2』

【公式サイト】 <http://www.tigerandbunny.net/TB2/>

【公式Twitter】 <https://twitter.com/TIGERandBUNNY>

©BNP/T&B2 PARTNERS

■株式会社Chef's value 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：2022年7月

代 表 者：代表取締役 青木克仁

事業内容：飲食店の運営及びシェフを対象としたエージェンシー事業等

Twitter： https://twitter.com/chef_value @chef_value

■株式会社クリーク・アンド・リバー社 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

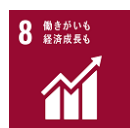
設 立：1990年3月

代 表 者：代表取締役社長 井川幸広

拠 点：東京(本社)・大阪・札幌・仙台・さいたま・横浜・川崎・船橋・高崎・金沢・名古屋・京都・神戸・高松・広島・福岡・熊本・那覇/ソウル・上海・北京・ロサンゼルス

事業内容：映像、ゲーム、Web、広告・出版、作家、医療、IT、会計、法曹、建築、ファッション、食、コンピュータサイエンス、ライフサイエンス、舞台芸術、CXO、アスリート、アグリカルチャーの18分野でプロフェッショナルに特化したエージェンシー(派遣・紹介)、プロデュース(開発・請負)、ライツマネジメント(知的財産の企画開発・流通)事業を展開。プロフェッショナルの叡智で革新的な事業を無限に創造している。

U R L： <https://www.cri.co.jp> (コーポレートサイト) | <https://www.cri.co.jp/website-sns/> (公式サイト・SNS一覧)



【報道機関からのお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>