

**新虎通りに面した大型カフェ・ダイニング『THE CORE KITCHEN/SPACE』より
オーストラリア発祥グレージングプラッタースタイルの秋季アフタヌーンティーセットを
2021年9月13日(月)から販売スタート！**

ドラマのロケ地としても人気の新虎通りに面した大型カフェ・ダイニング「THE CORE KITCHEN/SPACE」より、秋を感じるスイーツや軽食を話題のグレージングプラッタースタイルで提供する秋季アフタヌーンティーセットの期間限定販売が決定しました。(2021年9月13日(月)から10月31日(日)まで)



今回のアフタヌーンティーセットは、秋野菜などを使用した優しい甘味のスイーツや軽食などをオーストラリア発祥【インスタで話題】のグレージングプラッタースタイルでご用意いたしました。甘味の強い紫芋やさつま芋を使用した自家製の「紫芋とマスカルポーネのタルト」や「スイートポテト」をはじめ、マロンクリームをクレープで包み和栗を添えた「和栗とチョコレートのフラワークレープ」、水切りヨーグルトのふわりとした新食感のケーキをほどよい酸味の柚子レモンソースで合わせた「クレームダンジュ -柚子レモンソース-」など6種類のスイーツと、2種類のフード、季節のフルーツをご用意。オプションで店内人気 No.1 のクラシックプリン追加も可能です。さらに、オリジナルのノンアルコールカクテルや種類豊富なハーブティーなど、30種類以上のドリンクが2時間飲み放題でお楽しみいただけます。広々とした開放的な店内でフィジカルディスタ

スを保ちつつ、お客様の大切なひと時を『THE CORE KITCHEN/SPACE』でゆっくりとお過ごし頂けます。

【商品情報】

商品名：新スタイルの秋季アフタヌーンティー グレージングプラッター

価格：4,200円(税込)※予約サイト割引価格 3,600円

販売期間：2021年9月13日(月)～2021年10月31日(日)

内容：

・SWEETS

紫芋とマスカルポーネのタルト / 和栗とチョコレートのフラワークレープ / クリームダンジュ -柚子レモンソース-
クリームチーズとリンゴのパイサンド / スイートパンプキン / スイートポテト / クラシックプリン追加(おひとり様+420円)

・FOOD & FRUITS

生ハムグリッシーニ / キノコのタルティーヌ / 季節のフルーツ

・FREE DRINK

ハーブティーやノンアルコールカクテルなど 30種類以上をご用意 2時間制(L.O. 30分前)

【THE CORE KITCHEN/SPACE とは】

広い歩道を有する新虎通りに面した開放感あふれるカフェ・ダイニング。

活気と躍動感に満ちたオープンキッチンで料理人たちが腕をふるうメニューは、

「肉の巨匠」として名高い銀座「マルディ・グラ」の和知徹シェフが監修。

素材本来の良さを引き出し、さまざまな国や地域の食文化を組み合わせた和知シェフならではの料理を囲みながら、気軽にお楽しみいただけます。



店舗情報

店名：THE CORE KITCHEN/SPACE

営業時間：11:00～23:00 (都の要請により変更の可能性あり)

場所：新虎通り CORE 1F (東京都港区新橋 4-1-1)

公式 HP：<https://thecore-kitchenspace.com/>

お問い合わせ：03-6402-5229

※貸切利用時など、販売しない日程が発生する場合がございます。

※都の要請に基づき酒類の提供は終日休止とさせていただきます。(9/30までの予定)

【本件に関するお問い合わせ先】

THECORE KITCHEN/SPACE (株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE)

担当：藤田

TEL : 03-6402-5229 E-MAIL : the-core@transit-web.com