

パイナップルを 3 枚重ねた、甘酸っぱい「ハワイアンパイナップルパンケーキ」

4 年目突入！オリジナルスープで楽しめる人気のフォーシリーズなど

夏の新作メニュー 4 種類を 2024 年 6 月 26 日（水）から

全国のコナズ珈琲にて期間限定で新発売！

株式会社 KONA'S（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：阿部 和剛）が展開する、食の感動体験を追求し「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」は、2024 年 6 月 26 日（水）から 10 月 14 日（月）までの間、夏の新作メニューを販売いたします。



コナズ珈琲で定番のハワイアンパンケーキから、パイナップルを 3 枚重ねた「ハワイアンパイナップルパンケーキ」が登場します。また、「ハワイアンエスニック」を掲げたシリーズは毎年多くのお客さまにご好評をいただき、今年で 4 年目に突入しました。ハワイには様々な地域から人が移り住み、多様な文化を織りなしています。ハワイでも愛されているエスニック料理を、コナズ珈琲ならではの「ハワイアンエスニック」としてご用意しました。新作の「Kona's ベジタブルフライドライス」に加えて、期間によって異なるフォーが 2 種類。クリーミーで旨辛な「ココナッツ TANTAN フォー」と、爽やかな「チキン&シュリンプ エスニックフォー」、どちらもぜひお楽しみください。



[フェアページ URL]<https://konas-coffee.com/fair/>

※無くなり次第、販売終了となります。

※イトイン限定商品です。

【商品概要】

[商品名] ハワイアンパイナップルパンケーキ

[価格] 1,680 円 (税込 1,848 円)

[販売期間] 2024 年 6 月 26 日 (水) ~ 10 月 14 日 (月)



パイナップルをソテーすることで甘さを凝縮させ、パンケーキと交互になるよう 3 枚も重ねたボリュームたっぷりの一品です。マスカルポーネクリームやパイナップルピューレと合わせることで、夏らしい甘酸っぱさが広がります。粗挽きビスケットを敷き詰めることで食感も変化し、ハワイのビーチのような仕立てにしました。ライムを絞ることでより爽やかな味わいをお楽しみいただけます。ぜひ、頬張るようにたっぷりお召し上がりください。

[商品名] Kona's ベジタブルフライドライス

[価格] 1,580 円 (税込 1,738 円)

[販売期間] 2024 年 6 月 26 日 (水) ~ 10 月 14 日 (月)



チキンの旨味がきいたフライドライスに、12 種類もの具材をたっぷりのせました。具材は、香味野菜 3 種 (大葉・みょうが・水菜)、パイナップル、鶏チャーシュー、鶏豚ミンチ、紫玉ねぎ、五穀五豆、フライドガーリック、フライドエシャロット、パクチー、ライム。ソースには、ナンプラーをベースにしたピリ辛な味わいが楽しめるオリジナルの“ナムチム” (タイ語でつけだれの意) を添えています。たっぷりかけると辛みが増し、少しかければ控えめな辛さをお楽しみいただけます。お好みでソースの量を調節しながら、全体を混ぜてお召し上がりください。

[商品名] ココナッツ TANTAN フォー

[価格] 1,580 円 (税込 1,738 円)

[販売期間] 第1弾! 2024年6月26日(水) ~7月31日(水)



マカダミアナッツとココナッツミルク、鶏だしをベースに、唐辛子と干し海老を隠し味にしたオリジナルスープはクリーミーで“旨辛”な味わいが楽しめます。濃厚なスープとモチモチの米粉麺が絡み合うなかで、鶏肉と豚肉の合い挽きミンチや、砕いたナッツ、シャキシャキの香味野菜3種（大葉・みょうが・水菜）がアクセントになり、暑い季節にもどんどん食べたくなる一品です。

[商品名] チキン&シュリンプ エスニックフォー

[価格] 1,580 円 (税込 1,738 円)

[販売期間] 第2弾! 2024年8月1日(木) ~10月14日(月)



オリジナルの鶏だしスープに、グリルした海老の旨味やバイマックルー（こぶみかんの葉）とレモングラス、2種のアジアンハーブの香りが組み合わせることで香り高く、夏にぴったりの爽やかな一品です。モチモチの米粉麺を絡めて、さっぱりお召し上がりいただけます。

コナズ珈琲が提供する感動体験「いちばん近いハワイ」

コナズ珈琲は「いちばん近いハワイ」をコンセプトに掲げるハワイアン カフェ・レストランです。ハワイで過ごす休日のような心地よい時間と、おいしい食事がもたらす感動体験をお届けしています。

カラフルなハワイアン雑貨やサーフボードが飾られ、遊び心のあるソファやテーブルなどのこだわりのインテリアが、まるで、ハワイのローカルのリビングにいるような雰囲気演出します。ゆったりとくつろげる空間で、日本にいながらハワイ気分を味わえます。

見た目からワクワクするメニューは、シグネチャアイテムである手づくりのハワイアンパンケーキのほか、お腹いっぱい満たされるロコモコ、ハワイ定番料理のガーリックシュリンプなど、コナズ珈琲こだわりのハワイアンフードをご用意しています。さらに、コナズ珈琲の代名詞でもある店内焙煎したコナコーヒーをはじめ、リゾート気分が味わえるハワイアンカクテルなど豊富なドリンクメニューをご提供しています。

また、To Go メニュー（テイクアウトメニュー）のご提供や、ハワイアングッズコーナーにてオリジナルグッズやコーヒー豆を取り揃えています。お店以外の場所でも、コナズ珈琲が提供するハワイ体験をお楽しみいただけます。

さまざまなシーンでご利用いただける雰囲気と、バリエーション豊かなメニューで、昼夜を問わず思い思いのハワイ時間をお過ごしください。



こだわりのふわふわしっとりパンケーキ

素材にこだわったパンケーキは、店内で生地から手づくりし、オーダーが入ってから一枚ずつ丁寧に焼き上げます。コナズ珈琲オリジナルレシピのパンケーキは、ふわふわしっとりやわらかな口当たりが特徴です。ほのかな塩味をきかせており、スイート系はもちろん、ミール系との相性も抜群です。



こだわりの自家焙煎コーヒー

コナズ珈琲で使用するコーヒー豆は、ハワイのコナコーヒーをはじめ世界中の厳選した生豆を取り寄せ、店舗ごとに焙煎しています。程よく熟成されたコーヒー豆は、オーダーが入ってからコーヒー豆を挽き、一杯一杯丁寧に淹れることで香りがより引き立ち、コーヒー豆本来の味を感じられます。

店内でお楽しみいただいたコーヒー豆は、店頭にて販売しております。ご自宅でもコナズ珈琲のおいしいコーヒーをお楽しみください。



公式 HP | <https://konas-coffee.com/>
Instagram | @konas_coffee https://www.instagram.com/konas_coffee/
Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>
X | @konas_coffee https://twitter.com/konas_coffee

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

【トリドールホールディングスについて】

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歡ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>