

2025年11月27日

Press Release

株式会社 KONA'S

冬ならではの濃厚な味わい！豪華5品をラインナップ

なめらかなクリームブリュレをのせた「クラシックブリュレパンケーキ」

濃厚な「チーズホワイトポルチニコモコ」など

2025年12月10日（水）から全国のコナズ珈琲（※）にて期間限定で販売

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、食の感動体験を探求し「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、「チーズホワイトポルチニコモコ」「クラシックブリュレパンケーキ」など冬の限定商品を2025年12月10日（水）から全国のコナズ珈琲（※）で新発売します。

※岡崎美合店では販売いたしません。



コナズ珈琲で定番のハワイアンパンケーキから生まれた「クラシックブリュレパンケーキ」は、昨年ご好評をいただいた自信作。細部の改良を重ねて今年もお届けします。また、日頃からグランドメニューとして「ハンバーグロコモコ」や「アボカドハンバーグロコモコ」をご好評いただいておりますが、冬だけの特別な味わいとして「チーズホワイトポルチニコモコ」を販売します。コナズ珈琲オリジナルのクリームソースをベースに、3種類のバリエーションから、お客様の気分にあわせてお選びいただけます。さらに、今年はお食事に合わせて楽しめる「コナズキッチン・クラムチャウダー」も。寒さが厳しい冬ならではの、濃厚な味わいが楽しめる充実のラインナップを取り揃えました。



[発売期間]

2025年12月10日（水）～2026年1月25日（日）

[メニューページ URL]

<https://konas-coffee.com/menu/>

※イートイン限定商品となります。

※岡崎美合店では販売いたしません。

※堺店・小平店では2026年1月12日(月)終売となります。

【商品概要】

[商品名] クラシックブリュレパンケーキ

[価格] 1,580円（税込 1,738円）



「クラシックブリュレパンケーキ」は、昨年の冬からさらに改良を重ねた自信作です。

最上段のクレームブリュレは、ホイップクリームを加えながら、厚さを調整することによりエアリーでソフトな食感を実現した、コナズ珈琲オリジナルです。表面をバーナーで炙ることで、パリッと香ばしいカラメルの風味もお楽しみいただけます。

その下に、パンケーキを3枚ボリュームたっぷりに重ねています。ふんわりとした食感と、なめらかなクレームブリュレの一体感をお楽しみください。

さらに、ほろ苦いカラメルソースや、ひんやりとしたバニラアイスを絡めて、濃厚ながらもどんどん食べ進めたくなる一皿に仕上げました。

[商品名] チーズホワイトポルチーニロコモコ

[価格] 1,980円（税込 2,178円）



ふわふわのオムレツに、粗挽き牛肉100%のハンバーグや、コクのあるチェダーチーズをのせて、粗めにカットしたポルチーニをふんだんに使用したコナズ珈琲オリジナルのクリームソースをかけて仕上げてい

ます。クリーミーで濃厚な、冬らしい贅沢な口コモコをお楽しみください。

[商 品 名] ホワイトポルチニロコモコ

[価 格] 1,880 円 (税込 2,068 円)

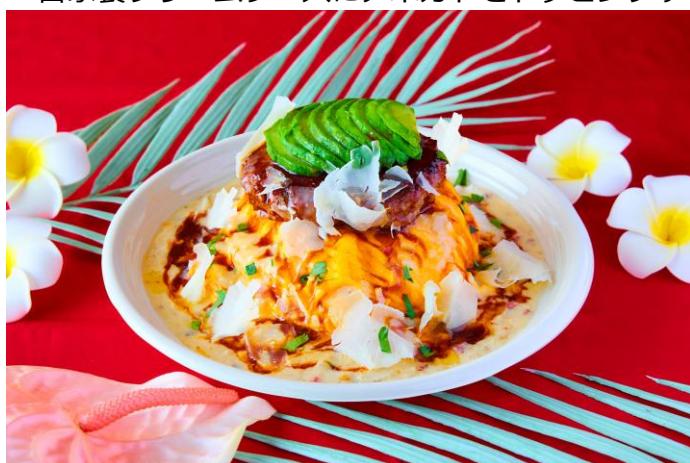
ふわふわのオムレツに、粗挽き牛肉 100%のハンバーグをのせました。コナズ珈琲オリジナルのクリームソースをたっぷりとかけて、クリーミーな味わいに仕上げています。



[商 品 名] アボカドホワイトポルチニロコモコ

[価 格] 2,080 円 (税込 2,288 円)

自家製クリームソースにアボカドをトッピングすることで、さらにクリーミーな口コモコが楽しめます。



[商 品 名] コナズキッチン・クラムチャウダー

[価 格] 690 円 (税込 759 円)

あさりの旨みと野菜の食感が心地よいクラムチャウダー。身体の芯から温まるおいしさです。

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を演出します。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。

外観や内観は、店舗ごとにこだわった「100 店舗 100 デザイン」を目指しています。新店や、既存店のリニューアルでは、コナズ珈琲の魅力がさらに増すようなデザインを取り入れ、お客様がご旅行の際に“コナズ巡り”をしたくなるような、ワクワクする空間をご用意しています。

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。

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。



外観（八千代緑が丘店）



内観（板橋店）



内観（宇都宮店）



外観（香椎浜店）

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://x.com/konas_coffee

※写真はすべてイメージです。

【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、本能が歓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/>