

一足先に夏を感じる、ハワイアン カフェ・レストラン「コナズ珈琲」の限定メニューが登場

## 「ピーチ&ストロベリーパンケーキ」

## 「アイランドスマッシュバーガー」

2026年6月17日(水)より全国のコナズ珈琲(※)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、夏の期間限定で「ピーチ&ストロベリーパンケーキ」と「アイランドスマッシュバーガー」4種を2026年6月17日(水)から全国のコナズ珈琲(※)で新発売します。

※柏十余二店、那覇新都心公園店、名取店では販売いたしません。



コナズ珈琲では定番人気のハワイアンパンケーキ。季節に合わせた限定商品をこれまでも数多く展開し、多くのお客さまにご好評をいただいています。そして今年の夏は、旬の桃を主役にした「ピーチ&ストロベリーパンケーキ」を発売します。みずみずしい桃のおいしさに、苺やピーチヨーグルトムースの爽やかさが重なり、夏にぴったりな一皿に仕上げました。さらに、「コナズ珈琲」のグランドメニューとしても人気の高い「ハンバーガー」を、夏仕様にアレンジした「アイランドスマッシュバーガー」4種も販売します。パーティはお肉を潰して焼くスマッシュ製法を採用することで、表面は香ばしく、中はしっかりと肉感を楽しめる仕立てに。暑い時期にこそ食べたい、パンチのある味わいに仕上げています。

「コナズ珈琲」の圧倒的なハワイ空間で楽しむ、夏限定メニュー。この夏の始まりを、コナズ珈琲でお楽しみください。

### [販売期間]

2026年6月17日(水)～9月13日(日)

### [フェアページ URL]

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

※イートイン限定商品となります。

※柏十余二店、那覇新都心公園店、名取店では販売いたしません。

## 【商品概要】

[商品名] ピーチ&ストロベリーパンケーキ

[価格] 1,680円 (税込 1,848円)



夏にぴったりな、みずみずしい桃を主役にした限定のパンケーキ。そこに苺やピーチヨーグルトムースを重ねることで、爽やかさと果実感を存分に楽しめる、夏らしい一皿が完成しました。

主役の桃は、ゴロゴロと存在感のある果肉に、桃のシロップやソースを組み合わせ、ひと口目から華やかな香りとジューシーさが広がる仕立てに。さらに、桃仕立てのヨーグルトムースをたっぷり乗せ、後味まで軽やかな爽やかさをプラスしています。

パンケーキの間には、甘酸っぱさを引き立てた苺のマリネ、苺シャーベットをサンド。桃の甘みに、苺のほどよい酸味が重なり、最後まで飽きのこない味わいに仕上げました。お皿に広げた苺 100%ピューレを絡めながらお楽しみください。

仕上げには、ココナッツチップをアクセントに。ふわりと広がるココナッツの香りが南国の空気を演出し、甘さと爽やかさのバランスをより一層引き立てます。

異なる果実が重なり合い、それぞれの魅力を引き立てる、この季節だからこそ楽しめる、果実感あふれるパンケーキです。

## ■ アイランドスマッシュバーガー

[商品名] ベーコンアボカドチーズ

[価格] 1,780円 (税込 1,958円)



厚切りにした玉ねぎを香ばしく焼き、黒胡椒を効かせたパティと合わせました。クリーミーなアボカドととろけるチーズを合わせ、素材の旨みと肉感をダイレクトに楽しめるバーガーです。

**[商品名]** パインベーコン  
**[価格]** 1,680円 (税込 1,848円)



パインはきび糖をまぶして焼き上げ、甘みと香ばしさをプラス。スモークベーコンを合わせることで、スモーキーな香りと甘じょっぱさのコントラストが楽しめるバーガーです。パインの甘みと酸味が、肉の旨さを引き立てます。

**[商品名]** タコミート  
**[価格]** 1,580円 (税込 1,738円)



以前販売して好評だった「タコミートバーガー」をバージョンアップ。パティにタコミートとサルサソースを合わせ、トルティーヤを細かく刻んでトッピング。食感のアクセントとともに、しっかりとした肉感を味わえます。

**[商品名]** スパイシータコミート  
**[価格]** 1,680円 (税込 1,848円)



夏にぴったり、ピリリとスパイシーなバーガー。シラチャーソースにハバネロを加えたスパイスを、上のバンズ裏に塗ることで、ひと口目から刺激的な辛さが広がります。タコミートと肉の旨みがしっかり感じられるバランスに仕上げました。

## 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、お客さまがご旅行の際に“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口コモコ、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用意しています。

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美味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/](https://www.instagram.com/konas_coffee/)  
Facebook | @konascoffee.tz <https://www.facebook.com/konascoffee.tz/>  
X | @konas\_coffee [https://x.com/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/>