

“食”で夏を満喫！
和洋2種類のひんやりデザートとパスタが登場

旬の素材のおいしさを楽しめる夏メニューの提供を開始

株式会社銀座コージーコーナ <代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区> は、カフェ・レストラン併設店にて2023年5月26日（金）から、旬の素材を使用した夏限定メニューを販売します。

さっぱり「和」、濃厚な「洋」。選ぶのも楽しい！

日に日に夏の訪れを感じる今日この頃。これからの暑い時期に食べたい2種類のひんやりデザートとパスタをご用意しました。

「茨城県産 メロンの果肉ごろごろかき氷」は、その名の通りジューシーなメロンの果肉がごろごろ。抹茶とあんこの人気の組み合わせ「宇治金時」もご用意しました。「焼き茄子と蒸し鶏の和風パスタ ～南高梅添え～」は、さっぱりとしたものを欲する夏に最適、「スパイス香るグリル野菜のポロネーゼ」は、香辛料の程よい刺激に食欲をそそられます！

お出かけの際の食事や休憩などに、ぜひ銀座コージーコーナのカフェ・レストランで、ゆったりとした雰囲気の中食事やスイーツをお楽しみください。

【販売店舗】

かき氷2品は10店舗：銀座1丁目本店、ビーンズ赤羽店、王子店、新小岩店、イトーヨーカドー大井町店、三鷹コラル店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店、LIVIN田無店。パスタ2品は三鷹コラル店を除く8店舗で販売。

※銀座1丁目本店のみ、他店よりプラス100円になります。

【商品概要】

商品について詳しくは、銀座コージーコーナ公式サイトをご覧ください。

<https://www.cozycorner.co.jp/>



茨城県産 メロンの果肉ごろごろかき氷

価格：1,091円（税込1,200円）

販売：5/26(金)～7月上旬

特長：たくさんの上質な果肉と、種部分の果汁の旨味を余すことなく使用した芳醇な香りのシロップで、氷はすっかり隠れるほど。コンデンスミルクとバニラアイスが、メロンの気品ある味わいをさらに引き立たせます。



宇治金時

価格：728円（税込800円）

販売：5/26(金)～9/25(月)頃

特長：清々しい風味が上品な宇治抹茶シロップと、ふっくら炊きあげた小豆のほどよい甘み。



焼き茄子と蒸し鶏の和風パスタ ～南高梅添え～

価格：1,073円（税込1,180円）

販売：5/26(金)～9/25(月)頃

特長：炒めた分葱に隠し味の魚醤を加えた旨味たっぷりのソースが、焼き茄子の香ばしい風味や蒸し鶏の味わいを引き立てます。南高梅をパスタに和えながら、大葉や海苔と絡み合うおいしさもお楽しみください。



スパイス香るグリル野菜の香味ポロネーゼ

価格：1,073円（税込1,180円）

販売：5/26(金)～9/25(月)頃

特長：クミン・カルダモン・コリアンダーなどのスパイスをほどよく効かせたポロネーゼに、グリルした夏野菜を添えました。夏仕立てのポロネーゼをぜひご賞味ください。

◆ 万一、品切れの場合はご容赦ください。

◆ 税込価格は1円未満を切り下げて表示しております。一部店舗では実際のお買い上げ価格と差額が生じる場合がございます。

<本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先> 株式会社 銀座コージーコーナ 宣伝課
TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp
公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>