

旬の食材でパワーチャージ！ 夏野菜や魚介の Pasta 3品と、定番のかき氷2品が登場

暑い時期も楽しめる、夏メニューの提供を5月26日から開始

株式会社銀座コージーコーナー〈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2024年5月26日（日）から、旬の食材を使用した夏限定メニューを販売します。

ひと手間加えた旬の食材の組み合わせで、夏にうれしい味わいに

今年も猛暑が予想される夏。夏バテ対策の一つとして、一年の中でもこの夏の時期に最もおいしくなり、栄養素もたっぷり含まれる旬の食材を使ったメニューはいかがでしょうか。

「夏野菜と粗挽き香味ポークのトマトパスタ〜別添え辛味ソース〜」は、ズッキーニやパプリカなど水分を多く含む夏野菜を使った一皿。スパイシーな辛味ソースと相まって、夏バテ予防を期待できそう。「白えびと魚介ソースの和風パスタ〜大分県産かぼす添え〜」は、かぼすの心地いい酸味が疲れを和らげ、爽やかな香りも楽しめます。デザートはかき氷でほてった体のクールダウンを！ゆったりとした雰囲気が自慢の銀座コージーコーナーのカフェ・レストランで、旬の食材をふんだんに使った食事やデザートをお楽しみください。



▲左：「白えびと魚介ソースの和風パスタ〜大分県産かぼす添え〜」
右：「特製苺シロップのかき氷」

【商品概要】 販売：5月26日（日）〜9月25日（水）

商品について詳しくは公式サイトをご覧ください。 <https://www.cozycorner.co.jp/campaign/restaurants/29684.html>



特製苺シロップのかき氷

価格：800円（税込880円）
特長：ふんわりと削ったかき氷に、国産苺の香り良いソースと果肉入りソースを重ね、バニラアイスと練乳をトッピングしました。苺の甘酸っぱさとバニラアイス、練乳がとけ合い、まろやかな「いちごみるく」の甘さが口の中に広がります。



宇治金時

価格：800円（税込880円）
特長：ふんわりと削ったかき氷に、ほんのり渋みのある宇治抹茶シロップをかけ、なめらか食感の抹茶アイスクリーム、ふくら炊きあげた小豆あん、練乳をトッピングしました。抹茶の上品な味わいと、優しい甘さのあんこの組み合わせをお楽しみください。



白えびと魚介ソースの和風パスタ 〜大分県産かぼす添え〜

価格：1,164円（税込1,280円）
特長：グリルした白えびの上品な香りと旨味の奥深さがソースに凝縮されたパスタ。途中から別添えのかぼすを絞りにかけて、爽やかな香りをお楽しみください。青々としたいんげん豆と大葉の香り、とびっこのプチプチとした食感もうれしいアクセントです。



夏野菜と粗挽き香味ポークのトマトパスタ 〜別添え辛味ソース〜

価格：1,164円（税込1,280円）
特長：お店仕込みのトマトソースは、ベーコンと粗挽き香味ポークで旨味が増した、本格的な味わいが自慢。黒オリーブと夏野菜のおいしさも味わえる一皿です。お好みで唐辛子ベースの辛味ソースを混ぜれば、うま辛の深みと香りを楽しめます。



焼き茄子と蒸し鶏の和風パスタ 〜南高梅添え〜

価格：1,164円（税込1,280円）
特長：炒めた分葱（わけぎ）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。

<スイーツ2品の販売店舗>

銀座1丁目本店、ビーンズ赤羽店、王子店、新小岩店、三鷹コラル店、イトーヨーカドー大井町店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

<パスタ3品の販売店舗>

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、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

※銀座1丁目本店のみ、他店よりドリンク付はプラス200円、単品はプラス100円になります。

◆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ー 広報宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>