

**日本の豊かな実り満載！和紅茶や、愛媛県産和栗使用のパフェ2品と、  
広島県産カキや、からすみと明太子使用の新作パスタ2品が登場**

9月27日から、カフェ・レストランで秋冬メニューの提供開始

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・レストラン併設店舗で、2024年9月27日（金）から、旬の素材を使用したパフェとパスタをイートインにて販売します。

**デザートは和紅茶が初登場！パスタは海の幸を厳選**

この時期ならではの厳選素材を使った秋冬メニューが揃いました。デザートでは人気の「和栗」に加えて今年は「和紅茶」メニューが初登場。まるみのある甘さと渋みの少ない繊細な味わい、華やかな香りをいかし、「和紅茶のパフェ」に仕立てました。ストレートティーでも味わっていただきたいため、和紅茶単品もご用意しています。パスタは新作が2品。魚介のうまみたっぷり「広島県産カキの豆乳スープパスタ」と、人気の海の幸が満載の「からすみと明太子の豆乳クリームパスタ」が登場。毎年好評の「北海道産ほたてとかぶの和風パスタ」も引き続きお楽しみいただけます。もちもち生パスタと絡み合う、特別なおいしさをご賞味ください。

**【商品概要】**

**販売：9月27日（金）～2025年1月23日（木）頃**

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/69479.html>

**<パフェ販売店舗>**

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、三鷹コラル店、川崎アゼリア店、鶴見東口店、海老名店

**<パスタ販売店舗>**

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、他店よりプラス100円になります。



**和紅茶のパフェ**

価格：1,164円（税込1,280円）  
特長：和紅茶のアイスクリームに、店舗仕込みの和紅茶ゼリーと和紅茶シロップを重ね、オレンジとマドレーヌを飾った色合いも秋らしいパフェ。まるやかな味わいの和紅茶と相性のよいオレンジの爽やかな組み合わせをご堪能ください。



**和栗のモンブランパフェ**

価格：1,164円（税込1,280円）  
特長：愛媛県産の和栗を使用した上品でコク深い味わいのモンブランクリームと、オリジナルブレンドのコーヒーで仕立てた甘さ控えめのコーヒーゼリーを組み合わせ、味わいのバランスを追求しました。芳醇で贅沢な味わいをぜひお楽しみください。



**広島県産カキの豆乳スープパスタ**

価格：1,255円（税込1,380円）  
特長：まるごとすりつぶしたカキに魚醤を合わせた特製ソースと豆乳で仕上げたスープは、魚介の旨みたっぷりのコク深い味わい。海苔やネギなどの薬味がソテーしたカキの味わいをより一層際立たせます。



**和紅茶（ホット、アイス）**

価格：473円（税込520円）  
特長：熊本県で栽培・製造された和紅茶をご用意しました。まるみのある甘さと渋みの少ない繊細な味わい、華やかながら落ち着いた香りぜひストレートでご賞味ください。



**からすみと明太子の豆乳クリームパスタ**

価格：1,255円（税込1,380円）  
特長：からすみ、明太子、ホタテなど人気の食材を使用した贅沢な一皿。からすみと和風出汁を合わせた特製ソースと豆乳で仕立てた濃厚なスープが、パスタによく絡みます。明太子のピリ辛が程よいアクセント。



**北海道産ほたてとかぶの和風パスタ**

価格：1,255円（税込1,380円）  
特長：フレッシュなほたてと甘みの乗った旬のかぶの柔らかな食感を残し、おいしさを引き出した贅沢な和風仕立て。醤油バターに貝の旨みが溶け込む香ばしい一皿です。

◆ 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 宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：[kouhou-senden@cozycorner.co.jp](mailto:kouhou-senden@cozycorner.co.jp)

公式サイト：<https://www.cozycorner.co.jp/>