

黒ごま、和栗、和紅茶の秋パフェが登場！ カフェ・レストランで秋冬メニューの提供が始まります

パスタはきのこ、北海道産ほたて、渡り蟹を使用した3品がラインアップ

株式会社銀座コージーコーナ <代表取締役社長 庄野和彦 東京都中央区> は、カフェ・レストラン併設店にて2025年9月26日（金）から、旬の食材を使用した秋冬限定メニューの提供を開始します。

“旬の味覚×厳選素材”から生まれる贅沢な味わい

栗、きのこ、ほたてなど、秋冬の味覚を楽しめるメニューが揃いました。新作「黒ごま香る和風仕立てのパフェ」は、黒ごまの香ばしさとコクが、あんこの甘さや、苺・カシスの甘ずっぱさと相性抜群。味わいや食感の異なる素材が織りなす絶妙なおいしさを、ぜひご賞味ください。パスタは、濃厚な味わいから和風仕立てのものまでバランスよくラインアップ。初登場の「粗挽き香味ポークときのこのクリームパスタ」は、きのこのこをうまみが凝縮したソースとソテーの両方で楽しめるとともに、粗挽き香味ポークとの組み合わせで濃厚な旨みと香りを堪能できます。ゆったりとした雰囲気がある自慢のカフェ・レストランで、この時期だけの贅沢なおいしさをお楽しみください。

<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。



【商品概要】 販売：9月26日（金）～2026年1月22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/84230.html>



粗挽き香味ポークときのこのクリームパスタ

価格：1,255円（税込1,380円）

特長：舞茸・しめじ・エリンギをペーストにしてクリームソースに、ソテーしてトッピングに使用している“きのこ感”を楽しめるパスタ。粗挽き香味ポークと3種のきのこが醸し出す、濃厚な旨みと香りをご堪能ください。



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の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。



渡り蟹のトマトソースパスタ

価格：1,255円（税込1,380円）

特長：渡り蟹の旨味が凝縮したトマトソースパスタ。存在感のある渡り蟹のほぐし身や、お店仕込みのオリジナルソースで仕上げたコク深くまろやかな味わいをお楽しみください。

黒ごま香る和風仕立てのパフェ（画像左）

価格：1,273円（税込1,400円）

特長：香ばしくコクのある黒ごまと相性のよいモンブランクリーム、カシスのソルベ、あんこ、白玉などを盛り合わせた和洋折衷パフェ。それぞれの食感や素材同士のマリアージュから生まれる新鮮な味わいをお楽しみください。

和栗のモンブランパフェ（画像中央）

価格：1,273円（税込1,400円）

特長：愛媛県産の和栗を使用したモンブランクリームのコク深い味わいと、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ゼリーを組み合わせ、味のバランスを追求しました。芳醇で贅沢な味わいをお楽しみください。

和紅茶のパフェ（画像右）

価格：1,182円（税込1,300円）

特長：和紅茶のアイスクリームに、店舗仕込みのゼリーとシロップを重ね、オレンジとマドレーヌを飾った秋らしいパフェ。まろやかな和紅茶と爽やかなオレンジの組み合わせをご堪能ください。

◆ 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 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/>