

このときめき、いちごいちえ。

ココス「ストロベリー&チョコレートフェア」開催！

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：一木 直哉 本社：東京都港区）が全国に展開するファミリーレストラン「ココス」では、1月12日（木）より、「ストロベリー&チョコレートフェア」を開催します。

今回のフェアでは、旬のいちごとチョコレートを組み合わせたデザート5品が登場します。フレッシュないちごを堪能できるよう国産いちごを15粒トッピングした「超いちご！15のクイーンパフェ^{いちご}」や、たっぷりのふわとろホイップといちごと一緒に味わえる「とろけるいちごショート」など、いちごの魅力を詰め込んだ商品をご用意しました。チョコプリンやチョコアイスの濃厚な甘みがいちごの甘酸っぱさを引き立てる、至福の味わいをお楽しみください。また、ココス自慢のドリンクバーでは、いちごの甘酸っぱい香りが楽しめる「ストロベリーティー」を提供します。ホットミルクを入れてミルクティーにしても美味しくお召し上がりいただけます。

ぜひお近くのココスで、いちごとチョコの味わいに心ときめく「ストロベリー&チョコレートフェア」をご堪能ください。



※全511店舗で販売予定です。（1月5日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※2月下旬に販売終了予定です。

※テイクアウトはできません。

国産いちご
15粒!



超いちご!
いちご
15のクインパフェ
1,490円(税込1,639円)



いちごとチョコの
パフェ
890円(税込979円)

真っ赤ないちごが目を引く「超いちご! 15のクインパフェ」は、“いちごを丸ごと頬張る幸せを感じていただきたい”という想いから国産いちごを15粒分もトッピングした贅沢パフェです。甘酸っぱいいちごと、カカオ香る濃厚なチョコプリンやチョコチップ入りチョコアイス、やさしい甘さのバニラアイスやホイップのコンビネーションが絶妙です。淡い赤色が特徴のいちごゼリーは、爽やかな甘みとすっきりとした酸味で、濃厚なチョコの味わいを引き立てます。サクサク食感のチョコクリスピーや香ばしいローストミックスナッツがアクセントとなり、最後まで飽きずにご堪能いただけます。

また、いちご×チョコのコントラストが美しい「いちごとチョコのパフェ」もご用意しました。フレッシュないちごと濃厚なチョコの“いちごいちえ”な味わいをお楽しみください。

ふわとろホイップたっぷり



とろけるいちごショート
590円(税込649円)

しっとりとしたスポンジに、たっぷりのせたふわとろホイップの上品な甘さと、いちごの甘酸っぱい味わいが相性抜群なショートケーキです。スポンジの間にもいちごを挟みました。ケーキの周りにトッピングした食感の良いローストミックスナッツや濃厚なチョコソースを、お好みで合わせてお召し上がりください。



マカロン
つき

いちごとチョコの
グラスパフェ
450円(税込495円)



ストロベリーシャーベット
&チョコアイス
330円(税込363円)

シーンに合わせてお楽しみいただけるよう、「いちごとチョコのグラスパフェ」「ストロベリーシャーベット&チョコアイス」もご用意しました。食後にぴったりなサイズのデザートで、旬のいちごとチョコのコンビネーションをぜひお楽しみください。

以上