

～ひとつくちごとに、春るるる。～

いちごフェア第2弾「ストロベリー&ピスタチオフェア」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、3月2日（木）より、甘酸っぱい旬のいちごをピスタチオの芳醇な風味が引き立てる「ストロベリー&ピスタチオフェア」を開催します。



今回のフェアでは、前回の「ストロベリー&チョコレートフェア」に引き続き、旬のいちごを心ゆくまでご堪能いただけるデザート5品が登場します。いちごの華やかな色合いにピスタチオグリーンがアクセントとなり、見た目でも春の訪れを感じていただけるラインアップです。

目玉商品の「超いちご！15^{いちご}とピスタチオのクイーンパフェ」は、名前の通り国産いちごを15粒分使用し、お客様にいちごを頬張る“口福（幸福）”を提供します。食後に食べやすいサイズのパフェやココスのオリジナルプリン「CoCo プリン」を使ったプレートもご用意しており、その日の気分に合わせて“ストロベリー×ピスタチオ”的マリアージュをお楽しみいただけます。また、ココス自慢のドリンクバーには、桜の風味が春らしい「桜&ベリーティー」が登場します。ホットミルクを入れてミルクティーにしてもおいしくお召し上がりいただけます。ぜひこの機会に、お近くのココスで春の訪れを感じる「ストロベリー&ピスタチオフェア」をご堪能ください。

※全511店舗で販売予定です。（2月21日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※4月上旬に販売終了予定です。

※テイクアウトはできません。



超いちご！^{いちご}15とピスタチオの
クイーンパフェ
1,490円（税込1,639円）

国産いちご
15粒！



いちごとピスタチオの
トリプルアイスパフェ
890円（税込979円）

「超いちご！15とピスタチオのクイーンパフェ」は国産いちごを15粒分使用し、いちごをまるごと頬張る“口福（幸福）”をテーマにした一品です。程よい酸味のいちごゼリー、果肉入りのいちごシャーベット、さらに、ホワイトチョコがまろやかなコクを引き出すいちごホワイトチョコプリンなど、いちごを心ゆくまでご堪能いただけます。甘酸っぱいいちごを引き立てるのは、クラッッシュした実を入れたピスタチオアイスやピスタチオプリンです。別添えのピスタチオソースで“追いピスタチオ”をすると一層濃厚な風味をお楽しみいただけます。

中層にある爽やかな風味のフローズンミックスベリーやサクサクのキャラメルビスケットチップなど、最後の一口まで楽しめる味わいや食感にも注目です。

「いちごとピスタチオのトリプルアイスパフェ」は、ピスタチオアイスといちごシャーベット、ホイップの下に隠れるバニラアイスの“トリプル”を味わえる、いいとこ取りの一品です。

＼大人気！CoCoプリン（ハーフ）入り！／



いちごとピスタチオの
プリンクレープ
590円（税込649円）

ココスオリジナルの「CoCoプリン」といちごをもちもちクレープで包み、さくさくパイをあわせた食べ応え抜群の一品です。周りにトッピングしたいちごとピスタチオソース、ピンクフレークが春らしさを演出します。上からとろとろかけたふわとろホイップ、プレートに添えたいちごシャーベットと一緒にお楽しみください。



いちごとピスタチオの
グラスパフェ
450円（税込495円） いちごとピスタチオのアイス
330円（税込363円）



お客様の様々なシーンに寄り添えるよう、「いちごとピスタチオのグラスパフェ」「いちごとピスタチオのアイス」をご用意しました。食後やティータイムにぴったりなサイズのデザートで、“いちご×ピスタチオ”的マリアージュをお手軽にご堪能いただけます。