

ココスのいちごフェアに、モンブランが初登場！

いちご尽くしの春らしいラインアップ「いちごフェア」を開催！

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7日（木）より、「いちごフェア」を開催します。

本フェアでは、いちごの甘酸っぱさをホワイトチョコプリンなどのミルキーな味わいの食材が引き立てる「いちごの春パフェ Berry Good!」をはじめ、ココスのいちごフェア初登場のモンブラン、おやつにぴったりなプレートメニュー、食後にも食べやすいサイズのミニパフェの4品をご用意しました。

ドリンクバーには、ミントの爽やかな風味にいちごの甘い香りが際立つ「ストロベリー&ミントルイボスティー」が登場します。食後のお口直しやスイーツのお供としてお楽しみください。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「いちごフェア」をご賞味ください。



- ※ 506店舗で販売予定です。（2月29日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 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。



いちごの春パフェ Berry Good! 1,050 円 (税込 1,155 円)

フレッシュないちごやクラッシュパイ、チョコクリスピーなど、多数の食材を組み合わせることで様々な味と食感をお楽しみいただける、ココス自慢のビッグパフェです。

ホワイトチョコプリンやいちごミルクプリンのミルクィな味わいに、いちごシャーベットやいちごソースの爽やかな風味がアクセントをプラス。グラス中層のカスタードとクラッシュパイはミルフィーユをイメージしました。トップにあしらったチョコや華やかに飾ったいちごなど、かわいらしい見た目にもご注目ください。

いちごのしぼりたてモンブラン 590 円 (税込 649 円)

サクサクパイの上にホイップといちごシャーベット、フレッシュないちごを盛り付け、上からいちごあんのペーストをたっぷりしぼったこだわりのモンブランです。

店内でしぼるすっきりとした甘さのいちごあんを、サクサク食感のパイや酸味のきいたいちごソース、いちごシャーベットと一緒に召し上がりください。思わず写真を撮りたくなる、いちごあんの真っ赤な色合いもポイントです。



〈断面〉



いちごのカスタードクレープ 590 円 (税込 649 円)

カスタードとホイップをもちもちクレープで包み、周りにフレッシュないちごやいちごシャーベット、クラッシュパイをプレートいっぱいにトッピングした華やかな見た目のスイーツです。

もちもちのクレープやサクサクのクラッシュパイ、とろ〜りなめらかなカスタードで、様々な食感をお楽しみください。

いちごのミニパフェ 490 円 (税込 539 円)

食後にぴったりなサイズのミニパフェです。

濃厚な甘さのホワイトチョコプリンがフレッシュないちごや爽やかな甘さのいちごミルクプリンを引き立てます。いちごを 2 粒分トッピングすることで、ミニサイズながら満足感のある一品に仕上げました。



以上