

## 世界をうっとりさせた至福の時間をどうぞ。

### 「テオブロマ」オーナーシェフ監修の「ショコラデザートフェア」をココスで開催！

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」は、4月11日（木）より、2023年に大変ご好評いただいた「ショコラデザートフェア」を今年も開催します。「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」のオーナーシェフであり、世界に名を馳せるショコラティエの土屋公二氏が監修した、本格的なショコラをご堪能いただけるデザートを提供します。



フルーティな香りが特長のマダガスカル産カカオ入りチョコクリームを使用した「至福のショコラパフェ」や「W クリームのショコラクレープパイ」、「ショコラとオレンジのミニパフェ」と、フローラルな香りのショコラを濃厚なケーキで楽しめる「ショコラとオレンジのケーキ」をご用意しました。濃厚なショコラを甘酸っぱいオレンジが引き立たせ、最後のひとくちまで本格的なショコラの味わいをお楽しみいただけます。ココスが土屋シェフと共にこだわりぬいた、口に入れるとうっとりするような至福のショコラデザートをご堪能ください。ぜひこの機会にお近くのココスで、「ショコラデザートフェア」をお楽しみください。

#### 「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」について

「ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ」は当時まだ数少ない手作りチョコレートの専門店として 1999 年に東京・富ヶ谷にオープンしました。

世界中から厳選したカカオ豆を使用し、土屋公二氏自らが吟味した材料を加えたチョコレート、ケーキ、焼菓子、ジャム、ジェラートなどを販売しています。

特にチョコレートはボンボンショコラ、トリュフ、タブレットなど数多くの種類を取りそろえています。

※ 507 店舗で販売予定です。（4月4日時点）※ 空港店舗では実施しません。

※ 5月下旬に販売終了予定です。※ テイクアウトはできません。



### 至福のショコラパフェ 1,150 円 (税込 1,265 円)

本格的なショコラの味わいをたっぷりお楽しみいただける、ココス自慢のビッグパフェです。

フルーティな香りが特長のマダガスカル産カカオ入りチョコクリームを使用することで、昨年より深みのある口当たり仕上げました。ひとくち食べればその本格的な味わいに驚くこと間違いなし！

薄焼きのクレープ生地を細かく砕いたフィアンティーヌのサクサク食感、キャンディングアーモンドのカリッとした食感が、クリームの滑らかな舌触りにアクセントを加えます。濃厚な塩キャラメルアイスや爽やかに香るオレンジゼスト<sup>※1</sup>で風味の変化を、フェアトレードコーヒーを使用したコーヒーゼリーですっきりとした後味をお楽しみください。

チョコマカロンやフレッシュオレンジ、スグリ<sup>※2</sup>で彩られた可愛らしい見た目にも注目です。

### ショコラとオレンジのケーキ 550 円 (税込 605 円)

フローラルなショコラを使用したガナッシュと生地の層が織りなす、香り高いチョコレートを味わえるケーキです。グラサージュした艶のあるトップが美しさを際立たせます。

厳選した2種のチョコレートをブレンドしたガナッシュは、深みのある味わいで軽やかな口当たり。甘酸っぱいフレッシュオレンジや酸味のあるスグリがショコラを引き立てる至福のケーキをお楽しみください。



### W クリームのショコラクレープパイ 590 円 (税込 649 円)

フルーティなチョコクリームをもちもちのクレープで包みました。塩キャラメルアイスの程よい塩味やオレンジの甘酸っぱさはチョコクリームと相性抜群。クレープの下に敷いたサクサクパイで楽しい食感もお楽しみいただけます。

お好みでチョコソースをかけ、チョコレートの濃厚な味わいをさらにプラスしてご堪能ください。

### ショコラとオレンジのミニパフェ 490 円 (税込 539 円)

チョコクリームと甘酸っぱいフレッシュオレンジのハーモニーが味わえるこだわりのパフェを、食後にぴったりなサイズでご提供します。濃厚なショコラアイスと甘酸っぱい塩キャラメルアイスのマリアージュもお楽しみください。



※1 オレンジの皮をすりおろしたもの。

※2 初夏に赤い実をつける、ヨーロッパ原産の植物。程よい酸味が特長。

以上