

“甘酸っぱいいちご×〇〇”のデザートが楽しめる！

春らしい彩りの「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」は、3月4日（火）より、「いちごフェア」を開催します。



本フェアでは、今が旬の甘酸っぱいいちごを使った、春先の柔らかな雰囲気ぴったりのデザート4品が登場します。“いちご×プリン”や“いちご×モンブラン”などの組み合わせをお楽しみいただけます。

人気デザートの「CoCo プリン」をまるごとおせた「いちごのまるごとプリンパフェ」は、ほんのりオレンジの香りがする硬めのプリンと甘酸っぱいいちごの相性が抜群なビッグパフェです。また、上品な甘みのいちごあんをたっぷりしぼった「いちごのしぼりたてモンブラン」も登場。求肥でショートケーキを包んだもっちり柔らかな大福風ケーキなど、見た目も可愛らしい商品をお見逃しなく！

ココス自慢のドリンクバーには季節限定の紅茶として「ストロベリー&ミントレイボスティー」が登場します。いちごの甘酸っぱい香りとミントのすっきりとした風味が楽しめる、ノンカフェインのフレーバーティーです。デザートやお食事と一緒に召し上がりください。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「いちごフェア」をお楽しみください。

- ※ 506店舗で販売予定です。（2月26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。



いちごのまるごとプリンパフェ

1,090 円 (税込 1,199 円)

人気デザート「CoCo プリン」を丸ごとのせたビッグパフェが登場！ほんのりオレンジの香りがする少し硬めのプリンが、いちごやホイップとも相性抜群。パフェの中層にはいちごシャーベットやバニラアイス、クレープのフレークやチョコフレークなど、柔らかな色や温かみのある色の食材を重ねることで、春らしい色合いをイメージしました。また、北海道産牛乳を使用したまろやかなミルクプリンが、果肉感のあるいちごソースや甘さ控えめのいちごゼリーとマッチ。甘酸っぱいいちごと様々な食材たちの、至福のハーモニーをご堪能いただけます。

いちごのしぼりたてモンブラン

690 円 (税込 759 円)

ふわっとした口当たりで上品な甘みのいちごあんを、たっぷりしぼったモンブランです。

中に隠れたバニラアイスやホイップ、サクサクパイに、いちごあんをたっぷり絡めてお召し上がりください。プレートを彩るいちごソースやフレッシュないちごが、甘酸っぱい味わいをプラスします。



≪断面図≫



いちごの大福ショートケーキ

590 円 (税込 649 円)

もちり柔らかな求肥が特長の大福風のショートケーキです。シフォンケーキでホイップといちごソースを挟み、バニラアイスといちごを重ね、上からほんのり甘い求肥を被せました。真っ白な見た目のショートケーキを、桜の花びらのような、クレープのピンクフレークと真っ赤ないちごが華やかに彩ります。お好みで別添えのいちごソースをかけて、より濃厚ないちごの味わいをお楽しみください。

いちごのミニパフェ

490 円 (税込 539 円)

小さいながらも、いちごの甘酸っぱい味わいを存分にご堪能いただけるミニパフェです。トップにはいちごシャーベットやバニラアイス、フレッシュないちごをトッピング。サクサク食感のクレープのフレークや、濃厚な甘みのチョコフレークが全体にアクセントを加えます。ミルクプリンといちごゼリーで、いちごミルクのような程よい甘みを味わえる一品に仕上げました。



以上