

ショコラやナッツが引き立てる、こっくり甘い上品なマロンスイーツ ココスが「マロンフェア」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、12月2日（火）より、「マロンフェア」を開催します。



本フェアでは、上品な甘さのマロンを濃厚なショコラや香ばしいナッツの風味が引き立てる、デザート 4 品が登場します。

イタリア栗と砂糖だけを使用することで栗のこっくりとした甘さと香りを引き出したマロンペーストは、リッチで濃厚な味わいです。お店でしぼるマロンペーストを、上品な甘さの渋皮栗アイスや栗の渋皮煮を合わせパフェやクレープに仕上げました。

また、ホワイトチョコなどでコーティングしたピーカンナッツや、塩キャラメル&ナッツアイス、キャンディングアーモンドなどを合わせることで、ナッツの豊かな風味が加わった、奥深い味わいのデザートに仕上がっています。フェアトレード茶葉を使用した紅茶ゼリーの華やかな香りや塩キャラメルのほろ苦さがマロンの上品な甘さとマッチする、冬の贅沢なデザートをご賞味ください。

ぜひこの機会にお近くのココスで、「マロンフェア」をお楽しみください。

- ※ 507 店舗で販売予定です。（11 月 26 日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 1 月中旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



マロンとショコラのパフェ

1,150 円（税込 1,265 円）

濃厚なチョコクリームの上に渋皮栗アイスや栗の渋皮煮、キャラメルホワイトチョコピーカンナッツ、“なみなみチョコ”をトッピングした、シックな見た目のビッグパフェです。ピーカンナッツは、ローストしてキャラメリゼした後に、ホワイトチョコとキャラメルパウダーでコーティングした、サクッとした食感がクセになる贅沢な一粒です。

中層には、イタリア栗のマロンペーストや、程よい酸味のフランボワーズソース、ローストしてキャラメリゼしたヘーゼルナッツのペーストを使った風味豊かなプリン、チョコフレーク入りのフィアンティーヌ、塩キャラメル&ナッツアイスを重ねました。アイスに入ったカリッとした食感のナッツや、サクサクとしたフィアンティーヌ、滑らかなヘーゼルナッツブラリネプリンが織りなす、複雑で奥深い味わいをお楽しみください。

下層には栗の渋皮煮やホイップ、フェアトレード茶葉を使用した紅茶ゼリーを合わせることで、栗の上品な甘さを最後まで味わえる構成にしつつ、紅茶のすっきりとした後味でまとめました。

マロンと塩キャラメルのロールクレープ

690 円（税込 759 円）

優しい甘さのホイップと濃厚なマロンペーストを、もちもちのクレープで巻いた一皿です。

ロレーヌ岩塩を使用した塩キャラメルソースがクレープにコクをプラスし、サクッとしたキャラメルホワイトチョコピーカンナッツやカリカリとしたキャンディングアーモンドが食感にアクセントを加えます。

渋皮栗アイス、栗の渋皮煮などのトッピングとクレープを合わせてお召し上がりください。



しぼりたてモンブランのミニパフェ

490 円（税込 539 円）

イタリア栗と砂糖だけを使用した濃厚なマロンペーストをお店で上からしぼった、ミニサイズながらも満足感のあるパフェです。マロンペーストの下にはバニラアイスが隠れており、アイスの優しい甘さがマロンのこっくりとした甘さとマッチします。

風味豊かなヘーゼルナッツブラリネプリンとすっきりとした味わいの紅茶ゼリーで、上品な味わいに仕上げました。

マロンと紅茶ゼリーのグラスデザート

390 円 (税込 429 円)

つるんとした紅茶ゼリーに、上品な甘さの渋皮栗アイスや栗の渋皮煮をトッピングしたデザートです。

紅茶ゼリーの華やかな香りが、マロンの甘みを引き立てます。食後にもびったりな、さっぱりとしたグラスデザートをお楽しみください。



グランドメニューで提供中！



イタリア栗のしぼりたてモンブラン
690 円 (税込 759 円)



ミニ！イタリア栗のしぼりたてモンブラン
450 円 (税込 495 円)

以上

ZÉNSHO

<https://www.cocos-jpn.co.jp/>

<https://www.zensho.co.jp/>