

ココス秋の味覚“栗”を楽しむ「マロンフェア」開催！

手絞りモンブランや渋皮栗アイスで秋を堪能！

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、10月13日（木）より、秋の代表的な食材“栗”を心ゆくまでご堪能いただける「マロンフェア」を開催します。

イタリア産の栗を使用したなめらか食感のマロンクリームや、栗の食感を残した渋皮栗アイス、栗を引き立てるフランス産ロレーヌ岩塩を使用したコクのある塩キャラメルソースなどを使用した4商品が登場します。グランドメニューから登場するフレッシュフルーツを使用したプリンアラモードは、マロンクリームや渋皮栗と合わせることで秋の装いに仕上げました。また、ドリンクバーには、コクのあるマロンとキャラメルの香ばしさがほのかに香るマロンティーが登場します。お好みで、お食事やスイーツとセットでお楽しみください。

ぜひこの機会に、お近くのココスで秋の味覚をたのしめる「マロンフェア」をご堪能ください。



※全510店舗で販売予定です。（10月6日時点）

※山口宇部空港店、甲西店では実施しません。

※11月下旬に販売終了予定です。

※お持ち帰りはできません。

※秋のプリンアラモードには塩キャラメルソースは使用していません。



手絞りモンブランパフェ 990 円 (税込 1,089 円)

注文が入ってから、店内で一品ずつ手絞りするなめらか食感のモンブランを堪能できるパフェです。上部にあしらった渋皮栗とイタリア産の栗を使用した濃厚な渋皮入りマロンクリーム、栗の食感を残した渋皮栗アイスで、旬の栗を心ゆくまでご堪能いただけます。程よい甘みの栗を引き立てるのは、フランス産ロレーヌ岩塩を使用したコクのある塩キャラメルソースと、スッキリとした甘みのキャラメルゼリーです。もちもちのマシュマロやザクザクのチョコクリスピー、なめらかでほろ苦いチョコプリンが食感にアクセントを加えます。

渋皮栗のグラスパフェ 390 円 (税込 429 円)

上部にあしらった渋皮栗とマロンクリーム、渋皮栗アイスで、栗をご堪能いただけます。コクのある塩キャラメルソースとほろ苦いチョコプリンが、栗の甘みを引き立てます。食後にぴったりのミニサイズパフェです。



秋のプリンアラモード 590 円 (税込 649 円)

グランドメニューでご好評いただいているプリンアラモードがマロン仕立てになって登場です。ココスオリジナルのCoCoプリンに、イタリア産の栗を使用した渋皮入りマロンクリームと渋皮栗をあしらい、渋皮栗アイスを添えました。リンゴやオレンジ、バナナ、キウイなどのフレッシュフルーツと一緒に、秋の味覚をご堪能ください。

和栗クリームのモンブランミルフィーユ 490 円 (税込 539 円)

イタリア産の栗を使用したなめらかなマロンクリームを挟んだサクサクのパイ生地の上に、しっとりとした和栗クリームを使用したモンブランと渋皮栗をのせ、渋皮栗アイスを添えました。お皿の表面にあしらったコクのある塩キャラメルソースと一緒に楽しみください。



以上