

イタリア栗のしぼりたてモンブランをパフェにまるごとトッピング！

旬の栗を心ゆくまで堪能する「マロンフェア」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、10月12日（木）より、「マロンフェア」を開催します。

本フェアでは、栗本来の奥深い味わいをお楽しみいただけるイタリア栗ペーストや栗の食感を残した渋皮栗アイス、こっくりとした栗の甘みにアクセントをプラスする塩キャラメルアイスをお楽しみいただけます。カリッと香ばしいキャンディングアーモンドやクリーミーな味わいが特長のブロンドチョコプリンとの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

食後やティータイムなど、様々なシーンにあわせてご注文いただけるよう、ビッグパフェ、モンブラン、デニッシュ、ミニパフェの4品をご用意しています。ココス自慢のドリンクバーでは季節の紅茶として、鼻へ抜ける芳醇な香りがたまらない「キャラメルマロンティー」が登場します。

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。



- ※ 511店舗で販売予定です。（10月5日時点）
- ※ 空港店舗では実施しません。
- ※ 11月下旬に販売終了予定です。
- ※ テイクアウトはできません。



イタリア栗のしぼりたてモンブランパフェ 1,050 円 (税込 1,155 円)

パフェのトップに豪快に絞ったイタリア栗ペーストのモンブランが特長の贅沢パフェです。栗の食感を残した渋皮栗アイスや渋皮栗も使用し、秋を存分に感じられるスイーツに仕上げました。

塩味と甘みが絶妙な塩キャラメルアイス、クリーミーな味わいが特長のブロンドチョコプリン、ビターな風味がアクセントになるカカオゼリーの層が、こっくりとした栗の甘みを引き立てます。

ザクザク食感のチョコクリスピーやカリッと香ばしいキャンディングアーモンド、甘酸っぱいフロズンミックスベリーも入っており、食べ進めるごとに味と食感が変化する飽きのこない一品です。

イタリア栗のしぼりたてモンブラン 550 円 (税込 605 円)

サクサクパイ、カスタード、渋皮栗アイス、ホイップを重ね、上からたっぷりのイタリア栗ペーストを絞ったこだわりのモンブランです。砂糖だけで味付けをしたイタリア栗ペーストで、栗本来の甘みを心ゆくまでお楽しみいただけます。プレートに散りばめた、キャンディングアーモンドやキャラメルソースとご一緒に、余すことなくご堪能ください。



くるくるデニッシュと渋皮栗アイス 590 円 (税込 649 円)

外はさっくり、中はもっちり食感のホットデニッシュに、濃厚な甘みのホットキャラメルソースをかけて食べる、これからの季節にぴったりの一品です。イタリア栗ペーストと渋皮栗アイスを、トーストした軽い食べ心地のデニッシュと一緒に楽しみください。

ミニマロンパフェ 450 円 (税込 495 円)

渋皮栗と渋皮栗アイスをはじめ、塩キャラメルアイス、チョコクリスピー、ブロンドチョコプリンなど様々な食材を使用し、ミニサイズながら満足感のある一品に仕上げました。

食後にぴったりなサイズの商品です。



以上