

春色をまとった5種類の絶品デザート 「ストロベリー&ピスタチオフェア」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、3月3日（木）より「ストロベリー&ピスタチオフェア」を開催します。

今回のフェアでは、甘酸っぱいいちごにコク深いピスタチオを組み合わせた5種類のデザートをご用意しました。いちごの“赤”や“ピンク”と、ピスタチオの“ピスタチオグリーン”が春の季節を演出する、かわいらしい見た目にご注目ください。いちごとピスタチオに赤ワイン香るいちごゼリーを合わせた3種類のパフェは、ちょっぴり大人な味わいです。また、2種類のプレートデザートでは、カステラやクレープを使用し、いちごとピスタチオの組み合わせを満足感のある一皿でお楽しみいただけます。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「ストロベリー&ピスタチオフェア」をご堪能ください。



※赤ワイン香るいちごゼリーは赤ワインの香りがしますが、アルコールは含まれていません。

※全519店舗で販売予定です。（2月24日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※4月中旬に販売終了予定です。

※お持ち帰りはできません。



いちごとピスタチオのクイーンパフェ
1,190 円 (税込 1,309 円)

高さ 30cm を誇る「いちごとピスタチオのクイーンパフェ」は、11 粒分のいちごをお花に見立てた春らしいデザートです。いちごシロップといちごシャーベットの甘酸っぱさを、ピスタチオプリンと芳醇なココが引き立てます。また、赤ワイン香るいちごゼリーのフルーティーな風味もお楽しみください。さらに、サクサクのいちごメレンゲ、ザクザクのチョコクリスピー、もちもちのマシュマロ、ぷるんとした天然水ゼリーなど、食べ進めるごとに食感が変わるのもポイントです。途中で別添えのピスタチオソースをかけることで、味の変化もお楽しみいただけます。

シーンに合わせて選べるよう「いちごとピスタチオの花咲くパフェ」や「いちごとピスタチオのグラスパフェ」などサイズバリエーションをご用意しました。



いちごとピスタチオの花咲くパフェ
790 円 (税込 869 円)



いちごとピスタチオのグラスパフェ
390 円 (税込 429 円)



**ふわとろホイップのショートケーキ
～ピスタチオソース～**
490 円 (税込 539 円)

ふわとろホイップをまとったショートケーキは、写真映え間違いなし！口あたりの軽いふわわりカステラは食後にもぴったりです。ショートケーキの周りを彩る淡い緑色のピスタチオソースと、上から散りばめた桜の花びらのようなピンクフレックの色合いが春を感じさせる一品です。



いちごとピスタチオのフォンダンクレープ
490 円 (税込 539 円)

もちもちのクレープにナイフを入れると、濃厚なピスタチオのクリームソースがあふれ出す、ほんのり温かいフォンダン仕立てのデザートです。クレープに包まれたカステラや、上に乗せたいちごシャーベット、周りのフレッシュいちごはピスタチオのクリームソースと相性抜群です。

以上