

ココスで「レモン&フロマージュフェア」開催

～爽やかレモンとチーズの絶品マリアージュ～

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、5月26日（木）より初夏にぴったりな「レモン&フロマージュフェア」を開催します。

「レモン&フロマージュフェア」は、初夏の爽やかさを感じるレモンと、デザート人気の高いチーズのマリアージュを存分に堪能できるフェアです。

華やかな香りのレモンゼリーやはちみつレモンソースと、クリーミーでなめらかなクリームチーズプリン、さっぱりとしながらもコクがある北海道産クリームチーズを使ったクリームチーズアイスの組み合わせを、心ゆくまでお楽しみいただけます。

はちみつレモンソースやレモンゼリー、クリームチーズプリンなどを重ねた“10層パフェ”「レモンのフロマージュパフェ」と、もちもちのクレープでクリームチーズプリンを包んだ「レモンのフロマージュクレープ包み」、サクサクタルト、なめらかなカスタードクリームが特長の「レモンのフロマージュタルト」とすっきりとしたフォルムで見た目も可愛い「レモンのフロマージュグラスパフェ」をご用意いたしました。サクサクのピンクフレークをアクセントに散りばめた“イエロー×ピンク”の華やかな彩りで、目でもおいしさを感じられる商品です。

ぜひこの機会に、お近くのココスで「レモン&フロマージュフェア」をご堪能ください。



※全 517 店舗で販売予定です。（5月18日時点）

※山口宇部空港店では実施しません。

※6月下旬に販売終了予定です。

※お持ち帰りはできません。



レモンのフロマージュパフェ 690円(税込759円)

クリームチーズプリン、レモンゼリー、ピンクフレークなどを積み重ねた断面が華やかな“10層パフェ”です。

上質なバニラビーンズを使用した濃厚なカスタードクリームやホイップ、さっぱりとしたレモン、なめらかなクリームチーズプリンとしっかりとしたカステラなど、味わいや食感のコントラストをお楽しみいただけます。

上部には、甘酸っぱいレモンのシロップ煮をトッピングしたチーズアイスに、ゆずレモン風味の飴細工とラズベリーメレンゲをあしらひ、初夏の爽やかさを表現しました。

★10層パフェ★

①ホイップ②ピンクフレーク③カスタードクリーム④カステラ⑤レモンのシロップ煮⑥クリームチーズプリン⑦レモンゼリー⑧ホイップ⑨チョコブラウニー⑩はちみつレモンソース

※上から順に記載

レモンのフロマージュグラスパフェ 350円(税込385円)

クリーミーでなめらかな食感のクリームチーズプリン、香りが華やかなレモンゼリーに、ピンクフレークやクリームチーズアイスを重ね、食後にもぴったりなサイズに仕上げました。



レモンのフロマージュタルト 490円(税込539円)

サクサクのタルト生地の上に、ふわふわのカステラ、たっぷりのカスタードクリーム、クリームチーズアイスなどを盛り付けました。なめらかで濃厚なカスタードクリームと、サクサクのタルト生地が相性抜群で、食べ進めるごとに新たな味わいが生まれます。

お皿に広げたレモンゼリーや、透き通った飴細工がキラキラした華やかなデザートです。

レモンのフロマージュクレープ包み 490円(税込539円)

もちもち食感のクレープでクリームチーズプリンとカステラを包んだ、レモンの爽やかな香りが広がる、ほんのり温かいデザートです。ぷるっとしたレモンゼリーと、クリームチーズアイスなど、様々な形でレモン×チーズをお楽しみいただけます。クレープ下のチョコクリスピーのザクザク食感もたまりません。

別添えのはちみつレモンソースをたっぷりかけて、お召し上がりください。



以上