

## ～今日はスペイン？明日はフランス？～ ココスの本格スイーツで美食巡り

株式会社ココスジャパン（代表取締役社長：田邊 公己 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」(全 587 店舗)では、4月18日(木)のグランドメニュー改定に伴い、デザートメニューを一新します。

ガトーショコラなどの定番商品から、スペイン・バスク地方で愛され続けているバスクチーズケーキ、フランス発祥といわれるクイニーアマンなどの本格スイーツをお手頃価格でご用意いたしました。

ぜひこの機会にお近くの「ココス」で本格スイーツをお楽しみください。

### スペイン発祥



### バスクチーズケーキ (390円+税)

スペインのバスク地方で長年愛されているバスクチーズケーキは、中はとろりと、外はしっかり焼き上げる、日本をはじめアジアで徐々に人気を高めているチーズケーキです。ココスでは、チーズケーキの45%をオーストラリア産クリームチーズにすることで、なめらかな食感と濃厚な味わいに仕上げました。

### フランス発祥



### フランス発祥



### メイプル&シュガーバターのクイニーアマン (390円+税)

外はサクサク、中はシュガーバターでジューシーなクロワッサン生地が特徴のフランスの伝統菓子です。メイプルソースの優しい甘みが口の中に広がります。

### カスタードクリームブリュレ (290円+税)

フランス語で「焦がしたクリーム」という意味があるクリームブリュレは、表面のパリッとした焦げ目の特徴です。ご注文をお受けしてから、店舗で一つ一つ丁寧にキャラメリゼ<sup>※</sup>します。ヘーゼルナッツアイスをのせた「カスタードクリームブリュレ～ヘーゼルナッツアイス～ (350円+税)」もご用意しております。

※バーナーで炙り、砂糖を焦がすこと

※ 導入店舗数 584 店舗 (4月4日時点)

以上