

しっとり濃厚、手絞りモンブラン🍮 「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22日（木）より、「マロンフェア」を開催します。今年の「マロンフェア」では、店内手絞りにこだわった、しっとり濃厚なモンブランをはじめ、渋皮栗をふんだんに使用したパフェやタピオカドリンクなど、全5品を新発売します。

栗本来の甘さや香りを引き出した、濃厚なマロンクリームを存分に味わえる「手絞りモンブラン ～サクサクパイのせ～(490円+税)」は、注文が入ってから店内で1つ1つ丁寧に手絞りですることで、しっとりなめらかな“できたて”食感をご堪能いただけます。また、中にはバニラアイス、外にはサクサクパイを合わせ、冷たくなめらかな食感とサクサクの食感も同時にお楽しみいただけます。

まるでモンブランが丸々1個乗ったような「ゴロゴロマロンのモンブランパフェ(1,090円+税)」は、高さ約25cmとボリューム満点の商品です。贅沢にトッピングした渋皮栗、渋皮栗のマロンアイス、マロンクリームと、マロンづくしのパフェに、香り豊かなアールグレイゼリーを合わせ、一段上のおいしさを実現しました。ほど良い酸味のミックスベリーとサクサク食感のパイがアクセントを加え、最後の一口までマロンを存分にお楽しみいただけます。

また、マロンをしっかり味わえる「渋皮栗のマロンパフェ(690円+税)」や、真っ白なパンナコッタとのコントラストがきれいな「マロンのガラスパフェ(390円+税)」、ココスこだわりの「黒糖タピオカマロンミルク(420円+税)」もご用意しています。

ぜひこの機会に、より濃厚なマロンを感じていただく為に手絞りにこだわったココスの「マロンフェア」をお試しください。



※12月下旬に販売終了予定です。

※573店舗で販売予定です。(10月16日時点)

以上